

Interrogazione a risposta scritta n. 33

Oggetto: Sulla ristorazione ospedaliera

## **MORETUZZO**

RICORDATO che, a fine marzo 2024, sulla stampa locale, aveva trovato spazio una missiva in cui il personale impiegato nel servizio di ristorazione dell'ospedale di San Daniele del Friuli (unico a gestione interna rimasto sul territorio regionale, a servizio anche di altre realtà territoriali extra ospedaliere) manifestava il proprio auspicio in ordine al mantenimento dell'assetto del servizio, contestualmente rappresentando la propria preoccupazione in merito alla possibilità di una esternalizzazione della funzione, anche in ordine all'alto livello qualitativo garantito;

PRESO ATTO che, a riscontro di tale preoccupazione, i vertici dell'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale, sempre a mezzo stampa, avevano dichiarato di fatto l'assenza di margini di ripensamento in quanto il centro cottura di San Daniele rientra fra quelli inseriti nella gara regionale per la produzione dei pasti e che il Direttore generale di AsuFc all'epoca affermava: "Sicuramente le professionalità su cui il servizio può contare sapranno dimostrare le proprie capacità anche con il nuovo gestore";

VISTA la gara a procedura aperta indetta dall'Azienda di coordinamento per la salute per conto della centrale unica di committenza regionale per la stipula di una convenzione per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione ospedaliera e territoriale per i degenti e gli utenti, nonché del servizio mensa per i dipendenti, in favore di tutti gli Enti del SSR della Regione Friuli Venezia Giulia, in legame misto, "cook&chill" ed espresso in loco per alcune preparazioni, appalto articolato in un unico lotto regionale, al fine di conseguire economie di scala e di scopo e della durata di 72 mesi;

PRESO ATTO che con sistema "cook&chill" si intende quel sistema per cui il cibo, preparato in maniera convenzionale, viene sottoposto a raffreddamento rapido, con abbattitore entro un tempo determinato dalla cottura: successivamente dopo eventuale porzionamento viene stoccato e conservato sopra il punto di congelamento (tra 0 e 3°C), per poi essere conservato per un massimo di 5 giorni (compreso il giorno della preparazione e abbattimento) e infine trasportato mediante automezzi refrigerati nel luogo del consumo ove, immediatamente prima del consumo, viene portato ad una temperatura di almeno 70°C (con rigenerazione a vapore, irradiazione, conduzione, induzione o microonde) e servito;

CHIARITO che l'appalto regionale prevede che tutta la produzione dei pasti avvenga in legame "cook&chill" in un unico centro cottura situato presso l'ospedale di Palmanova Jalmicco, facente capo funzionalmente ad ARCS: esso sarà integrato da centri satelliti, facenti capo alle Aziende sanitarie e all'IRCCS CRO, per la produzione in loco dei cibi espressi, la rigenerazione dei pasti prodotti del centro di cottura unico regionale, il confezionamento dei vassoi personalizzati e la distribuzione ai punti di consegna indicati dagli Enti destinatari del servizio;

RICHIAMATA la mozione n. 201 della XII Legislatura avente ad oggetto “Promuovere una filiera regionale della ristorazione ospedaliera per garantire la qualità dei pasti per degenti e operatori, sostenere l’economia locale e tutelare i diritti dei lavoratori”, esaminata e approvata all’unanimità dal Consiglio regionale nella seduta n. 189 del 10/12/2020 e sottoscritta, nella medesima seduta, da tutti i Consiglieri;

CONSIDERATO che sia quanto mai necessario fare una valutazione in ordine al futuro della ristorazione ospedaliera;

RICORDATO che le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” del Ministero della Salute evidenziano come l’aspetto nutrizionale sia parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute all’interno di un’attività assistenziale e clinica di qualità;

CONSIDERATO che buona parte della letteratura scientifica è concorde rispetto al dato che una corretta alimentazione durante il ricovero in struttura ospedaliera (specie se prolungata) contribuisce al complessivo stato di benessere dell’individuo;

RILEVATO che lo studio di valutazione denominato: “Degli scenari e delle scelte metodologiche relative ai servizi ristorativi per le Aziende del Servizio Sanitario Regionale del FVG”, affidato dall’Ente per la gestione accentrata dei servizi condivisi (EGAS) alla Fondazione Scuola Nazionale Servizi (SNS), evidenziava che, nel contesto regionale, il sistema fresco-caldo presentava maggiori vantaggi rispetto al “cook and chill” in termini di costi, di qualità e di maggiore scelta dei fornitori;

RICHIAMATO quanto riportato nelle “Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l’esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva” (approvate con DGR n. 1934 del 17 dicembre 2021), laddove, a pagina 70, viene dichiarato quanto segue: “A conclusione, tenuto conto dei criteri previsti dal processo NACCP, dell’efficienza e della sostenibilità del sistema, sono preferibili le tipologie di legame espresso e fresco-caldo, **come indicato nello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva: “... La scelta tra le diverse tipologie di produzione/distribuzione del pasto andrà fatta tenendo conto delle condizioni operative e con l’intento di tutelare la sicurezza, l’efficienza e la sostenibilità del sistema. A tale riguardo, sono preferibili quelle a legame espresso (cook&serve) e a legame fresco-caldo (cook&hold&serve)”**”;

Tutto ciò premesso, interroga l’Assessore competente per sapere:

- 1) a distanza di circa un anno dall’aggiudicazione della gara, quale futuro immagina per la ristorazione ospedaliera regionale, tenuto anche conto delle recenti preoccupazioni espresse in ordine all’eccezione rappresentata dal centro cottura del nosocomio di San Daniele.

Presentata alla Presidenza il giorno 17.05.2024