

L'unica offerta non era all'altezza: a vuoto anche il terzo bando lanciato da Azienda Zero

Mense ospedaliere, gara da rifare I sindacati: «Servono più risorse»

IL PUNTO

Tutto da rifare. Non c'è pace per il bando per la ristorazione negli ospedali dell'Ulss 1 Dolomiti. La gara, indetta da Azienda zero, ancora una volta non è stata assegnata. E siamo al terzo tentativo. «Una situazione che evidenzia come il piano pensato dalla Regione per la ristorazione non sia attuabile nel nostro territorio», precisa Alberto Chiesura della Filcams **Cgil**.

LA GARA

Di mense ospedaliere si parla ormai dal 2016 quando fu stata indetta una gara, divisa per stralci in base alle aziende sanitarie da servire, tramite Azienda zero. Il bando all'epoca era stato vinto dalla Serenissima spa, la ditta vicentina che si occupa già della mensa dell'ospedale feltrino. Ma poi, il Consiglio di Stato aveva bocciato una parte dell'appalto: su sei stralci, tre erano stati rigettati. Tra questi c'era anche quello

dell'Ulss 1.

I sindacati all'epoca si erano mossi per far sì che il servizio non venisse esternalizzato, ma rimanesse in capo all'azienda sanitaria. Erano state raccolte anche delle firme, ma senza successo. Azienda zero aveva poi bandito per la seconda volta l'appalto per l'Ulss 1 che però era andato deserto. Al bando pubblicato lo scorso anno, terzo tentativo, aveva partecipato soltanto una ditta, la E.P. spa. L'appalto aveva un valore di 21.774.349 euro a base d'asta e una validità quadriennale. Il valore era stato stimato da Azienda zero sulla base del costo del singolo pasto pari a 5,80 euro per i pranzi, 5,40 per le cene, 5,46 per i pasti dei dipendenti, e a 0,79 euro per le colazioni.

Ad oggi le pietanze sono preparate da una quindicina di cuochi nell'ospedale di Agordo e da oltre una ventina a Belluno. Ogni anno vengono sfornati mezzo milione di pasti.

A Belluno ci sono anche una ventina di dipendenti

della società Markas srl, che si occupano della divisione delle porzioni di cibo da distribuire a pazienti e personale sanitario e del lavaggio di stoviglie e pentole, mentre ad Agordo sono una decina i lavoratori di una cooperativa che sbrigano lo stesso compito.

LA SITUAZIONE ATTUALE

A marzo 2021 l'unica candidata era stata la ditta E.P. spa, azienda di ristorazione collettiva nata a Napoli negli anni Settanta. La sua proposta è stata vagliata per diversi mesi dalla commissione individuata da Azienda zero che poi, dopo attente valutazioni, ha deciso che «le difformità dell'offerta tecnica rivelano l'inadeguatezza del progetto proposto dall'impresa offerente rispetto ai requisiti minimi previsti dalla stazione appaltante per il contratto da affidare. E questo legittima l'esclusione dalla gara». Una decisione che riapre nuovamente i giochi per la ristorazione ospedaliera.

Ma è proprio in attesa che

l'Azienda sanitaria regionale emani il nuovo bando che il sindacalista Chiesura lancia un appello: «Utilizziamo questo tempo per stendere bene l'appalto in modo tale che sia appetibile ma anche sostenibile. La base d'asta che era stata posta nel terzo bando era davvero troppo bassa per garantire un servizio di qualità e soprattutto per sostenere anche il passaggio degli attuali lavoratori operanti nelle mense. E poi non è pensabile che si costituisca una sorta di centro cottura in provincia da cui poi far partire i pasti per tutti gli ospedali della provincia. Cosa potrebbe succedere in caso di neve, o di un forte maltempo? E poi a maggior ragione oggi con gli incrementi dei costi energetici, si deve immaginare di aumentare la stessa base d'asta. Speriamo – continua il sindacalista – che anche l'azienda sanitaria possa far leva su Azienda Zero perché si considerino le condizioni morfologiche del nostro territorio che non sono un fattore irrilevante». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alberto Chiesura

