

## COMUNICATO STAMPA

**L'AFFIDATARIO DELLA RISTORAZIONE UNICA DOVRA' ANCHE FORNIRE IN 5 ANNI 500.000 BUDINI, 450.000 YOGHURT, 80.000 LITRI DI LATTE, 1,5 MILIONI DI BOTTIGLIE D'ACQUA, 225.000 SUCCHI DI FRUTTA, 700.000 BUSTINE DI ZUCCHERO, 15.000 KG. DI LIMONI, 660.000 MARMELLATE.....**

## **ASL TO 3 : RIVOLUZIONE RISTORAZIONE ALL'INSEGNA DELLA QUALITA'**

**INDETTA UNA GARA SPECIALE : 30 MILIONI DI EURO IN 5 ANNI PER PREPARARE OLTRE 4 MILIONI DI PASTI DESTINATI AI RICOVERATI DI TUTTI GLI 8 OSPEDALI E PRESIDII AZIENDALI NONCHE' AI DIPENDENTI - SARA' UN CENTRO UNICO A PREPARARE I PASTI CHE SARANNO PRENOTATI OGNI GIORNO A COMPUTER: FORNITURA INTERESSANTE PER LE DITTE PARTECIPANTI ALLA GARA MA MOLTO IMPEGNATIVA IN QUANTO PUNTA DIRETTA SULLA QUALITA' CON MENU' PERSONALIZZATI, ALIMENTI BIOLOGICI E TIPICI DEL TERRITORIO, NO OGM, CARNI PIEMONTESE, CONTROLLI SEVERI E QUOTIDIANI SU IGIENE E FONITURE , PENALI IN CASO DI VIOLAZIONI - L'AZIENDA GRAZIE ALLA DIMENSIONE DELLA FORNITURA RISPARMIERA' OLTRE 2 MILIONI DI EURO IN 5 ANNI - UN ENORME PASSO AVANTI RISPETTO ALL'ATTUALE SITUAZIONE COMPLICATA E DI DIFFICILE CONTROLLO**

Il Direttore Generale dell'ASL TO3 **Ing. Giorgio Rabino** ha affidato ai servizi aziendali Logistica e Provveditorato un obiettivo molto impegnativo ma ritenuto irrinunciabile: portare ordine ai servizi di ristorazione negli 8 Presidi dell'Azienda nonché nelle mense dei dipendenti ( in tutto 4 milioni di pasti in 5 anni) facendo cessare l'attuale situazione complicata e di difficile controllo e soprattutto riorganizzando il tutto all'insegna della qualità della ristorazione stessa e della garanzia di assoluto controllo igienico sanitario.

Infatti attualmente la situazione si presenta così: in 2 Ospedali (Pinerolo e Rivoli) la ristorazione è gestita direttamente dall'ASL attraverso cucine con 50 dipendenti ( di cui 24 cuochi), altri servizi di ristorazione anni fa sono già affidati a ditte esterne come negli Ospedali di Avigliana, Susa, Torre Pellice e Venaria , accanto a Ospedali con cibi trasferiti da altri Presidi come Giaveno (da Avigliana) e Pomaretto (da Pinerolo), unitamente ad altre situazioni miste come la sede di Collegno

che ha il centro di cottura in sede ma gestito da ditta esterna; una situazione, come si è detto, incompatibile con le attuali esigenze di gestione e di controllo dei cibi di una nuova grande azienda unica.

Dopo avere analizzato tutte le possibili alternative si è quindi optato di affidare la preparazione dei pasti (attraverso un bando pubblico) ad un **unico centro specializzato esterno** che garantisca tutto quanto richiesto dall'azienda compresa la impegnativa personalizzazione dei menù da prenotarsi la sera precedente da parte dei degenti; il tutto senza dover sostenere costi aggiuntivi da parte dell'azienda ma piuttosto risparmi di scala dovuti alla quantità dei pasti "in gioco".

Da questi obiettivi è nato il **progetto di riorganizzazione** complessiva della ristorazione presso tutti i Presidi dell' l'intera ASL TO3 la cui dimensione è presto spiegata: **2.500 pasti al giorno**, circa **830.000 all'anno**, oltre **4 milioni di pasti** nei 5 anni di durata dell'appalto; un grande ristorante ed un servizio unico per la cui aggiudicazione l'ASL indica un importo base pari a 6.000.000 euro annui (salvo offerte migliorative) per un totale di 30 milioni di euro in 5 anni e con ulteriore possibilità di riaffidamento per altri 3 anni..

Le strutture di riferimento per il servizio sono gli Ospedali di Rivoli, Pinerolo, Susa, Avigliana, Giaveno, Pomaretto, Torre Pellice, Venaria reale, della RSA di Bibiana e di tutte le altre strutture aziendali dove vengono somministrati pasti.

Il progetto, riguardando numerosissimi dipendenti che è stato anche condiviso con le Organizzazioni sindacali del personale.

Ognuna delle 200 pagine del capitolato è stata curata nei minimi particolari per assicurare la qualità del servizio fissando nel dettaglio le caratteristiche dei prodotti forniti; qualche esempio: numerose pagine solo per definire le carni che devono assolutamente essere piemontesi con "bovini non macellati da oltre 5 giorni" suini italiani, prosciutti senza conservanti né polifosfati, e se crudi solo del Consorzio di Parma, frutta e verdura di prima qualità ed ogni settimana anche dolci freschi.

Le ditte partecipanti all'appalto dovranno comunicare in che percentuale intendono utilizzare cibi da agricoltura biologica, cibi DOP e tipici del territorio ovvero i cosiddetti a chilometri zero e quindi a "fiera corta"; **blocco totale ed assoluto per qualsiasi alimento OGM.**

I cibi saranno preparati da un unico grande "ristorante" tecnologicamente ed igienicamente all'avanguardia, con trasporto quotidiano dei pasti personalizzati a basse temperature con l'eccezione di pasta e carne che per le mense dei dipendenti verranno cucinati freschi sul momento nei presidi ospedalieri di destinazione come pure le colazioni che addirittura verranno preparate e somministrate in ogni reparto ospedaliero.

Innovativo anche il sistema delle prenotazioni dei pasti: interamente informatizzato; da ogni ospedale le migliaia di scelte personalizzate dei menù per il giorno dopo effettuate dai degenti e dipendenti arriveranno ad un grande server del ristorante centrale che le trasmetterà in tempo reale alle proprie equipe di cuochi; i menù dovranno essere in lingua Italiana, Inglese, Francese, Rumeno, Cinese insomma in quelle oggi più diffuse rispettando diete speciali e religiose.

. I Centri Dialisi avranno i loro 100.000 sacchetti pasto all'anno.



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



Sistema Sanitario Regionale del Piemonte

**ASL TO3 - S.C. COMUNICAZIONE URP e RELAZIONI ESTERNE**

Dirigente Responsabile Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – fax 0121 235163 [mdeidier@asl10.piemonte.it](mailto:mdeidier@asl10.piemonte.it)  
URP sede Pinerolo: Str.le Fenestrelle n° 72 – 10064 Pinerolo – tel. 0121 235202 / 235221 – fax 0121 235163 [urp@asl10.piemonte.it](mailto:urp@asl10.piemonte.it)  
URP sede Collegno: Via Martiri XXX Aprile n° 30 – 10093 Collegno – tel. 011 4017271/058 – fax 011 4017096 [urp@asl5.piemonte.it](mailto:urp@asl5.piemonte.it)

Per ogni violazione scoperta dall'ASL nelle ispezioni effettuate da parte di una piccola task force specializzata nella "ristorazione" ( che coinvolge anche ex cuochi, nutrizionisti ed esperti di igiene degli alimenti) sono previste penalità pesanti: dai 1.500 euro per ritardi di oltre 15 minuti nelle somministrazioni ai pazienti ai 2.500 euro di penale per irregolarità nel rispetto di norma sanitarie, fino alla revoca immediata dell'appalto in casi gravi.

Quindi le aziende specializzate nella ristorazione che in questi giorni avvanzeranno le loro offerte sono avvertite: da una parte una fornitura economicamente importante ed appetibile, commisurata però a regole severe e di forte garanzia per i ricoverati e per i dipendenti.

Ed ecco le economie di scala: rispetto alla complessa situazione finora esistente, centralizzare in un'unica azienda specializzata l'intera ristorazione consente all'ASL TO3 importanti economie di scala, ovvero di risparmiare circa **400.000 euro** all'anno ( 2 milioni di risparmi in 5 anni) investibili così in altre necessità correlate alla salute dei cittadini. Non solo ma le 50 persone finora occupate in cucina verranno diversamente valorizzate nei servizi dell'azienda mentre negli ospedali , come per esempio a Pinerolo e Rivoli si libereranno 1.200 mq. di spazio già adibito a cucine per altri usi sanitari già previsti nei lavori di ristrutturazione edilizia e di ampliamento in corso.

*“Una riorganizzazione impegnativa ma necessaria”* sottolinea il Direttore Generale Giorgio Rabino *“che ci consentirà nel contempo di migliorare la qualità del servizio pur senza costi aggiuntivi, anzi con un significativo risparmio economico , di personale e di spazi che reinvestiremo nel miglioramento dei servizi sanitari e di supporto “.*

30 Ottobre 2009.



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



Sistema Sanitario Regionale del Piemonte

**ASL TO3 - S.C. COMUNICAZIONE URP e RELAZIONI ESTERNE**

Dirigente Responsabile Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – fax 0121 235163 [mdeidier@asl10.piemonte.it](mailto:mdeidier@asl10.piemonte.it)  
URP sede Pinerolo: Str.le Fenestrelle n° 72 – 10064 Pinerolo – tel. 0121 235202 / 235221 – fax 0121 235163 [urp@asl10.piemonte.it](mailto:urp@asl10.piemonte.it)  
URP sede Collegno: Via Martiri XXX Aprile n° 30 – 10093 Collegno – tel. 011 4017271/058 – fax 011 4017096 [urp@asl5.piemonte.it](mailto:urp@asl5.piemonte.it)