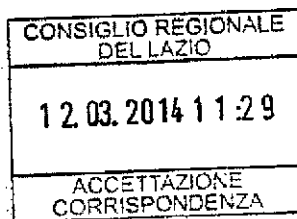


CONSIGLIO
REGIONALE
DEL LAZIOAl presidente del Consiglio Regionale
On. Daniele Leodori**INTERROGAZIONE URGENTE A RISPOSTA SCRITTA****OGGETTO: SERVIZIO RISTORAZIONE AZIENDA POLICLINICO UMBERTO I****PREMESSO CHE:**

- il 5 dicembre 2013, dopo una trattativa che ha visto coinvolti il Prefetto, la Cabina di regia SSR, l'Assessorato del lavoro della Regione Lazio, la Centrale Unica Acquisti, il Direttore Generale dell'Azienda Policlinico Umberto I, le OO.SS. ed i lavoratori, tutti i dipendenti della precedente ditta che si occupava della cottura e preparazione delle pietanze sono stati assunti a tempo indeterminato; sono state aggiunte 1000 ore settimanali per la consegna dei pasti al letto del malato; si è concordato un Osservatorio per monitorare il rispetto degli accordi e le garanzie occupazionali;
- dal 10 gennaio 2014 la ditta Innova Spa ha attivato il contratto con l'Azienda Policlinico Umberto I in merito alla gara regionale per la ristorazione (BUR 7 gennaio 2012) vinta con un'offerta al massimo ribasso;
- il 10 gennaio 2014 veniva chiusa la cucina interna all'azienda, senza che a tutt'oggi siano iniziati i lavori di ristrutturazione dei locali previsti dalla gara, con l'arrivo di tutti i cibi refrigerati dal centro cottura della ditta Innova Spa da Pomezia, rigenerati nella mensa del Policlinico, dove viene cotta solo la pasta;

CONSIDERATO CHE:

- in questi 2 mesi ci sono stati 3 incontri organizzati dalla Direzione Generale, Sanitaria ed Amministrativa dell'Azienda Policlinico Umberto I con i coordinatori dell'area sanitaria e caposale DAI/UCO dopo le ripetute lamentele rispetto al servizio ristorazione che hanno ribadito i disservizi organizzativi per quanto concerne la consegna al letto del malato, l'incompletezza delle diete, le difficoltà di identificarle visto che le singole pietanze non venivano etichettate fino ad una settimana fa e tutt'ora non vengono pesate;
- ulteriori lamentele sono state segnalate da pazienti, familiari e operatori per quel che riguarda il sapore, la consistenza, la presentazione delle pietanze, la qualità dell'olio (cambiato perché non miscela di extravergine), la qualità degli affettati (cambiati perché presentavano amidi e liquidi), la presenza di prodotti scaduti (panini confezionati per spuntini, yogurt) e quindi riconsegnati;
- la Direzione Sanitaria sta organizzando da più di 15 giorni controlli quotidiani a rotazione in tutti i reparti dell'azienda con compilazioni di schede firmate dalle dietiste aziendali, dai funzionari Innova e dalle caposale nelle quali si evidenziano i prodotti scartati e le osservazioni sulla scarsa qualità fatta anche dai malati;
- tali controlli richiedono un carico di lavoro per tutto il personale dell'area sanitaria che, vista la cronica carenza di organico nei reparti di ricovero ordinario e diurno, comporta un'inevitabile sottrazione a tutti gli altri bisogni di cura;
- parenti e malati hanno scritto varie lettere sulla carenza del servizio ristorazione inviandole anche alla Direzione Generale e Sanitaria dell'Azienda Policlinico Umberto I;

CLASS. 02.12.01.01



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL LAZIO



- i funzionari regionali preposti per il controllo dei servizi esternalizzati sono stati informati unicamente da quanto la Direzione Generale ha loro comunicato in merito allo svolgimento di tale appalto concedendo, come dichiarato nell'incontro con i coordinatori DAI/UOC del 21 febbraio 2014, una ulteriore proroga di verifica fino al 28 febbraio 2014 ma, a tutt'oggi, nulla è stato loro comunicato dai responsabili aziendali;
- la ditta Innova Spa si è dimostrata inadeguata anche in merito all'organizzazione del lavoro visto i continui e numerosi consigli di disciplina, sospensioni e due licenziamenti agli operatori definiti "incapaci ed impreparati" sebbene siano gli stessi che da anni gestivano, con il coordinamento aziendale, il servizio ristorazione del Policlinico e sebbene abbiamo accettato, senza preparazione e formazione, a trasformarsi da cuochi, macellai, dispensieri, pulitori, ad operatori che trasportano individualmente ed a mano 2/3 carrelli malmessi (peso carrelli 50 chili l'uno) e consegnano e ritirano ai reparti del Policlinico una media di 60 vassoi a vitto, senza alcuna salvaguardia per l'igiene e nel totale non rispetto di quanto previsto per l'HACCP.

RITENUTO CHE:

- l'alimentazione è un importante strumento di cura e di umanizzazione dell'assistenza;
- questo servizio assistenziale, come tutti quelli impropriamente esternalizzati, viene finanziato con i soldi pubblici nella complessità dell'offerta sanitaria;
- la Regione Lazio ha pure ampliato l'appalto e concesso per i lavori di ristrutturazione dei locali della cucina, ancora non iniziati, la cassa integrazione in deroga alla ditta che ne potrebbe far richiesta (vedi accordo con le OO.SS. del 19 febbraio 2014);

TUTTO CIO' PREMESSO:

si interroga il Presidente della Giunta Regionale Nicola Zingaretti per sapere:

- quali richieste, controlli ed iniziative si intendono intraprendere in merito alle carenze qualitative ed organizzative del servizio ristorazione dell'Azienda Policlinico Umberto I gestito dalla ditta Innova Spa;
- quali iniziative si intendono intraprendere per garantire la dovuta qualità e soddisfazione per i malati senza imporre a tutto il personale dell'area sanitaria quotidiane verifiche, controlli ed assaggi delle pietanze in tutti i reparti dell'azienda;
- quali iniziative si intendono intraprendere per salvaguardare i livelli occupazionali, la dignità lavorativa degli operatori e per provvedere ad una più efficiente ed efficace organizzazione del lavoro del servizio ristorazione.

Marta Bonafoni