

□ Interrogazione n. 1801

presentata in data 22 settembre 2014

a iniziativa del Consigliere Bugaro

“Fornitura di pasti pronti per l’Ospedale Regionale di Torrette - Ancona”

a risposta orale urgente

Premesso che:

- l’ Azienda ospedaliero universitaria Ospedali Riuniti di Ancona (di seguito AO) ha affidato la distribuzione dei pasti alla Ditta Gemeaz e che tale contratto di fornitura risulta scaduto;
 - l’ AO non ha ancora avviato la realizzazione di proprie cucine, al pari di quanto già avviene in Italia nella maggior parte delle medesime strutture, rendendo necessario quindi ricorrere all’esterno a forniture di pasti preconfezionati con tecnologia ATP (atmosfera protetta);
 - l’AO ha provveduto con un nuovo bando di gara all’affidamento della fornitura dei pasti pre-confezionati e la procedura è già in avanzato stato di elaborazione;
 - per tali forniture, si utilizza quindi il metodo di produzione e confezionamento dei cibi denominato ATP (atmosfera protetta), per fini di sicurezza igienico sanitaria e salubrità dei pasti, procedimento questo che rende appunto stabile ed inalterata la qualità degli alimenti (tali caratteristiche sono certificate dal contenuto registrato nell’etichetta, dal lotto, dal codice a barre) e tale sistema non può essere confuso con altri metodi (refrigerato noto come sistema “cook and chill” o surgelato);
 - tale metodo di trattamento e produzione è stato scelto perché attualmente è fra i sistemi che garantiscono la maggiore qualità;
 - il metodo ATP è chiaramente di molto superiore al metodo del “pasto surgelato” per evidenti motivi (il prodotto si definisce “fresco” perché conservabile a +4° e non a -18°);
 - da notizie assunte il bando indetto dalla AO è stato modificato e quindi rifatto rispetto alla prima stesura a seguito di contestazioni riprese anche dalla stampa locale in quanto i criteri di scelta sarebbero stati giudicati eccessivamente discriminanti e avrebbero circoscritto troppo la platea dei potenziali concorrenti alla gara;
 - sempre da notizie assunte, una volta aperte le buste di gara, l’ AO vorrebbe eseguire dei test sui prodotti offerti dai singoli concorrenti limitando però al solo packaging la valutazione tecnica, anche se la gara nell’oggetto descrive “la richiesta di fornitura di pasti pronti in ATP” e non del solo packaging e dunque non si comprende perché la Commissione dovrebbe essere privata nel proprio giudizio di concreti e maggiori elementi previsti nel bando di gara;
 - in merito per evitare ogni confusione di metodo, è fondamentale invitare i partecipanti a fornire adeguata campionatura alimentare che, dovrebbe escludere a priori il surgelato o di prodotti non idonei alle richieste dell’AO, a favore di coloro che possono offrire il metodo ATP più evoluto e innovativo, ottemperando in modo adeguato al Capitolato di Gara e al giudizio dei degenti;
 - sempre da notizie assunte, data la richiesta di un Capitolato di elevata qualità e ricco di specifiche tecniche sicuramente a favore del servizio dei Degenti e della comunità, non si comprendono le continue limitazioni nell’accettare ulteriori elementi delle aziende partecipanti a completamento dell’offerta;
 - tale atteggiamento nella precedente aggiudicazione ha favorito l’Azienda (Gemeaz) che pur offrendo incentivi nella fornitura dell’equipaggiamento tecnico all’AO, nel corso del servizio ha disatteso la qualità del servizio, come più volte rilevato dalla stampa locale e spesso ha disatteso i requisiti del prodotto offerto in sede di gara;
- Tutto ciò premesso, il sottoscritto Consigliere

INTERROGA

il Presidente della Giunta regionale per sapere se per la valutazione della miglior offerta nella fornitura di pasti precotti dell'AO non sia determinante oltreché discriminante non tanto il materiale d'imballaggio (packaging) dei pasti (oggetto della campionatura richiesta ai partecipanti), quanto la dimostrazione anche attraverso una campionatura ampia di pasti, che la Commissione potrà testare verificandone gli ingredienti e il rispetto delle caratteristiche di qualità e di metodo ATP (di gran lunga preferibile a quello del surgelato), scongiurando l'aggiudicazione al fornitore che non garantisca metodi di produzione industrializzati e conformi alle richieste dell'AO.