

Lo scontro

Gare della sanità monta la protesta “Sono uno spreco vanno ritirate”

Sinistra Italiana e Cinque Stelle chiedono lo stop
Contestati i lavori per le cucine degli ospedali
Ma Ruscitti: “Così garantiamo i posti di lavoro”

ANTONELLO CASSANO

Il rischio di spreco di soldi pubblici, la potenziale perdita di centinaia di posti di lavoro e la possibilità che le carte finiscano in Procura e Corte dei conti. La maxi gara d'appalto unica da 320 milioni di euro per affidare la ristorazione di tutti gli ospedali pugliesi fa ancora discutere. A tal punto che, in seguito alla diffusione della notizia che due ispettori del ministero dell'Economia e delle finanze hanno fatto irruzione negli uffici dell'Asl Bari per prelevare documenti relativi proprio al bando sulla ristorazione, c'è chi ora chiede al governatore **Michele Emiliano** di fermare tutto e di rifare il bando di gara che non è ancora stato pubblicato.

È quello che pretende il consigliere regionale di Sinistra Italiana, Cosimo Borraccino, che da mesi denuncia anomalie nella gara unica: «All'indomani dell'ispezione – afferma il consigliere di opposizione – chiediamo l'azzeramento della gara unica perché non ci convincono molti aspetti. In primis la tipologia dei pasti: è prevista la possibilità del *cook and chill*, cioè i pasti precotti, che riteniamo non salutari per i pazienti». Ma a Borraccino non piace neanche l'idea di tenere aperti solo sette centri cottura negli ospedali pubblici, a fronte degli attuali 22 «e soprattutto considerando le ingenti somme già spese per ristrutturare molte cucine, come i 5 milioni di euro

investiti dall'Asl di Taranto per rimettere in sesto le cucine negli ospedali Santissima Annunziata di Taranto, Grottaglie, Martina Franca e Castellaneta. E solo quest'ultima sarebbe l'unica a rimanere aperta».

Il riferimento è alla volontà della Regione, manifestata anche in incontri pubblici con i sindacati, di spendere parte dei 280 milioni di euro a disposizione tra i fondi ex articolo 20 per ristrutturare le cucine presenti negli ospedali pubblici. Il rischio, però, è che quelle cucine possano servire a poco, visto che il bando di gara prevede che l'azienda aggiudicataria possa cucinare gli oltre 2,5 milioni di pasti (colazioni, pranzi e cene) che dovrà garantire in nove anni di appalto, nelle sue cucine. Sulla stessa linea anche il consigliere regionale del Movimento 5 Stelle, Mario Conca: «Che senso ha ristrutturare le cucine con i 280 milioni di fondi pubblici se la gestione sarà interamente privata e fatta all'interno di pochi centri cottura? Sarà l'ennesimo danno erariale da aggiungersi a quelli già consolidati per mettere a norma le cucine che verranno verosimilmente dismesse? Se è così, denuncerò questo malcostume ad Anac, Procura e Corte dei conti».

Anche i sindacati non nascondono i dubbi sulla maxi gara d'appalto. Ma le perplessità sono soprattutto legate ai rischi sui 1.200 dipendenti occupati attualmente nelle mense pubbliche: «La Regio-

ne convochi di nuovo i soggetti interessati – dice Barbara Neglia, segretaria regionale della Filcams Cgil – vogliamo evitare un massacro dal punto di vista occupazionale». Della stessa opinione il segretario della Uil Giuseppe Zimmari e Maurizio Lezzi della Ugl terziario di Lecce: «Non ci rassicura neanche l'ipotesi di inserire nella gara la clausola sociale perché si rischia di ridimensionare il monte ore lavorative e di conseguenza i salari».

Accuse e timori che però la Regione respinge. Il capo dipartimento Salute, Giancarlo Ruscitti, tende a unire i destini dei lavoratori con il rinnovamento delle cucine interne: «La Regione sta ristrutturando quelle cucine per spingere l'azienda che si aggiudicherà la gara a utilizzarle. Nel capitolato di gara c'è scritto che chi vince è tenuto a usarle. Per questo la ristrutturazione delle cucine ha anche l'obiettivo di salvare i posti di lavoro» dice Ruscitti che fa notare che con la gara unica si metterà fine una volta per tutte all'epoca delle proroghe ventennali degli appalti sulla ristorazione. Intanto le aziende continuano a fare da sole, spendendo soldi per rinnovare le cucine e effettuare gare ponte, con l'obiettivo di garantire il servizio di ristorazione ai pazienti, in attesa che venga definitivamente varata la gara unica. È quello che stanno facendo le Asl di Lecce, Brindisi e Taranto. Per i risparmi e le economie di scorta bisogna ancora aspettare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“
Nel capitolato c'è
scritto che chi vince
è tenuto a usare
le nuove strutture
Quindi ci sono
esigenze reali
”



Il manager

Giancarlo Ruscitti, nato a Roma nel 1958, è il capo del Dipartimento Salute della Regione. Dal 2006

al 2010 è stato segretario regionale alla Sanità della Regione Veneto e al vertice della Fondazione Opera San Camillo. È arrivato in Puglia nel 2016 come commissario dell'Ares

Di che cosa stiamo parlando



Nei giorni scorsi il ministero dell'Economia ha inviato due ispettori negli uffici dell'Asl di Bari per prelevare documenti relativi alle maxi gare uniche su lavanolo e ristorazione. Quest'ultima vale 320 milioni di euro e non è ancora stata bandita, ma sta già suscitando molte polemiche. Sindacati e opposizioni sono contrari al metodo di cottura dei pasti individuato (il *cook and chill*) e temono che questo possa mettere a rischio i posti di lavoro dei circa 1.200 dipendenti occupati nelle mense ospedaliere

