

AZIENDA SANITARIA. Addio al ristorante "Il centro", chiuso dal 20 giugno: riaprirà ad agosto, solo per i dipendenti. Roberto Sembeni, dirigente Apss: «Situazione causata da un contenzioso»

Ristoranti e bar vicini fanno causa e la mensa Apss viene "ridotta"

ILARIA PUCCINI

TRENTO. Dallo scorso 20 giugno il personale degli uffici di Via Degasperi dell'Azienda Sanitaria non ha più una propria mensa, e deve fare affidamento su un buono pasto da 6 euro spendibile negli esercizi vicini.

Sulle porte dell'ex ristorante "Al Centro" è stato affisso un cartello che avverte della chiusura dei locali, mentre al loro interno non è rimasto nulla se non le prese elettriche e le vecchie insegne ad indicare le sezioni del precedente servizio di ristorazione self-service - primi piatti, pasta, grill - intervallate dai tubi delle cappe.

Della chiusura, legata al cambio della ditta appaltatrice del servizio di ristorazione, si sapeva. Dal 28 giugno il testimone è infatti passato dal precedente gestore "Serenissima" alla "Cir Food" in tutte le sedi Apss, sia quelle ospedaliere (Santa Chiara, Villa Igea, Protonterapia) sia negli uffici di Trento e Mezzolombardo.

«Il problema è che a un mese dalla chiusura non ci è mai stata prospettata alcuna data di ripristino del servizio - spiega il segretario di Uil Sanità **Giuseppe Varagone** - e nel frattempo i lavoratori devono arrangiarsi nelle attività convenzionate. Ma è chiaro che con un rimborso di soli 6 euro non si riesce a ottenere un pasto pari a quello che veniva erogato nella mensa: primo contorno, pane, acqua e un frutto».

Ma se altrove il cambio di servizio è avvenuto senza problemi - all'ospedale S. Chiara, ad esempio, il servizio è regolarmente partito il 28 giugno - in Via Degasperi i disagi iniziano a essere sensibili, aggiunge il sindacalista. «Non è la prima volta che si effettua un cambio d'appalto, non è una procedura che si compie nottetempo. Ma non ci è stato comunicato nulla né sulle cause di questo ritardo né sulla data di riapertura».

Un'attesa che dovrebbe terminare i primi di agosto, spiega il nuovo direttore amministrativo dell'ospedale Santa Chiara **Roberto Sembeni**, che



L'ingresso dei locali, con l'insegna del precedente gestore

sta seguendo l'appalto.

«Stiamo trattando con Cirfood, che è subentrata nell'appalto - afferma - e dovremmo riuscire a riaprire i primi di agosto. Il giorno preciso purtroppo non è ancora definito perché si tratta di un problema di fornitura nelle linee di produzione». Cioè le attrezzature, gli arredi e le stoviglie che la Serenissima, alla scadenza del contratto, si è portata via.

Una possibilità che era prevista dal contratto, qualora fossero servite per altri appalti, ma che non era quella su cui l'azienda contava, riferisce Sembeni. «L'Azienda sarebbe potuta subentrare acquistando le attrezzature al valore residuo, ma la ditta se le è portate via perché nel frattempo ha vinto un'altra gara di appalto in Lazio. A questo punto, ci siamo trovati di fronte a una situazione emergenziale, a dover riattrezzare tutti i locali. Per fortuna abbiamo trovato disponibilità da parte di Cirfood, che ha messo a disposizione le proprie attrezzature e il cui personale in questa settimana ha già iniziato i lavori» aggiunge Sembeni.

ni.

Ma a influire sulla decisione della Serenissima è stato anche un contenzioso tra la ditta ristoratrice e le altre attività dell'area, nonché il cambio di tipologia del servizio, a causa del quale i locali non saranno più aperti al pubblico, aggiunge Sembeni: «Per tutto il periodo di gestione della Serenissima, i locali avevano la natura di risto-bar, erano dunque aperti a tutti anche per la colazione e fino a sera. Purtroppo questa attività di ristorazione per il pubblico il nuovo fornitore non potrà più farla, perché c'è stato un contenzioso con gli esercenti nei dintorni che hanno intentato una causa nei confronti del fornitore, per cui quando riapriremo saremo esclusivamente mensa aziendale. Questo cambio ha significato dover cambiare anche il layout interno e le caratteristiche delle attrezzature, ed è per questo ridimensionamento che in ogni caso Serenissima avrebbe dovuto portare via parte della linea produttiva».

Una concomitanza di eventi che Sembeni riferisce essere

stati indipendenti dalla volontà di Apss.

Dai primi di agosto cosa troveranno dunque i dipendenti nei locali mensa?

«Troveranno tutto il necessario per avere dei pasti caldi o freddi. Si tratterà di una ripartenza parziale con l'installazione di una linea di produzione leggera, cioè un primo passo in vista della riapertura e piena messa in funzione prevista tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, quindi parliamo all'incirca di fine settembre, con il riattrezzamento completo di tutta l'area» riferisce ancora Sembeni.

I lavori sono già partiti da alcuni giorni, aggiunge, con la messa in funzione degli impianti e la realizzazione di alcune pareti in cartongesso per isolare alcune zone che non verranno più utilizzate. «I nuovi locali infine avranno tra i 100 e 150 posti, si tratta della capacità necessaria per soddisfare tutte le figure professionali dipendenti e non, che lavorano nei locali Apss. Gli orari di apertura saranno come quelli della mensa dell'Ospedale».