

8/5/2018
ore 13.02
(FP)

Consiglio Regionale del Piemonte

PRI



A00018865/A0300C-01 09/05/18 CR

CC. 02-18-02/1392/2018/X
02-14/293/2017/X

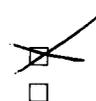
Al Presidente del
Consiglio regionale
del Piemonte

A01000 525

18:38 8 MAG 2018

ORDINE DEL GIORNO N. 1388
ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e
dell'articolo 103 del Regolamento interno,

trattazione in Aula
trattazione in Commissione



OGGETTO: ODG collegato alla PDCR n. 281 "Rete Ospedaliera Regionale. Programma di interventi di edilizia sanitaria": Realizzazione di cucine presso le strutture ospedaliere previste dagli allegati A,B,C,D alla PDCR n. 281.

Premesso che:

Vi sono diverse evidenze scientifiche che l'utilizzo di una cucina in ospedale per preparare i cibi destinati ai ricoverati, con l'utilizzo di cibi genuini, freschi e qualora possibile a km verde e biologici riduce la degenza media dei ricoverati e migliora l'outcome;

Un impatto positivo della somministrazione di cibo biologico, ad esempio, è stato registrato al Cardinal Massaia di Asti, dove da quando vengono servite pietanze bio, si sono ridotti i tempi medi di degenza dei pazienti, con un risparmio giornaliero a paziente di diverse centinaia di euro;

per questioni di risparmio economico, le Aziende Sanitarie da anni tendono sempre più ad esternalizzare il servizio mensa, non solo come affidamento a personale non dipendente, ma anche e soprattutto come ricorso ad aziende con cucine non presenti nella struttura ospedaliera, il che comporta la preparazione e cottura del cibo a km di distanza, con conseguente trasporto;

è evidente che il ricorso a gare al massimo ribasso sul servizio mensa, un servizio così importante per i ricoverati che spesso necessitano di diete specifiche (iperproteiche, ipoglicemiche, ipolipidiche, prive di glutine ecc...) può essere confliggente con la necessità di cura alla base del servizio sanitario nazionale;

tant'è che, spesso, a fronte di pasti di scarsa qualità, i degenti ricorrono al junk food presente nei distributori automatici ormai diffusi ad ogni piano, portando a peggioramento dell'outcome dei pazienti o comunque ad una pessima educazione alimentare;

una cucina con prodotti di qualità può essere aperta in primis agli operatori sanitari ma anche ai parenti dei degenti o ad esterni, migliorando i conti economici dell'ospedale;

Il Consiglio regionale impegna la Giunta,

ad adottare le iniziative necessarie affinché le stazioni appaltanti nei bandi di gara delle successive fasi dovranno inserire specifici riferimenti alla valutazione dei progetti in relazione alle proposte che conterranno spazi destinati alle cucine per pazienti, personale ed esterni nei presidi ospedalieri previsti dagli allegati alla PDCR n 281

FIRMATO IN ORIGINALE

(documento trattato in conformità al provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali n. 243 del 15 maggio 2014)