

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1889 del 22/06/2023**

**Da fine giugno un nuovo gestore del servizio ristorazione in più strutture provinciali**

## **Apss, a Trento e Mezzolombardo cambia il servizio ristorazione**

**Il prossimo 28 giugno avverrà il passaggio di testimone dall'attuale gestore alla nuova società che ha vinto la gara d'appalto della ristorazione per le strutture Apss. Il cambio porterà la società cooperativa Cirfood a gestire il servizio di ristorazione dell'ospedale di Trento (Santa Chiara, Villa Igea, Protonterapia), il Centro per i servizi sanitari di Trento e il Centro sanitario San Giovanni di Mezzolombardo.**

La cooperativa con sede a Reggio Emilia si è aggiudicata l'appalto con un contratto di sei anni (e possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni) per un importo totale annuo pari a poco più di 5 milioni di euro. Cirfood è un colosso nel campo della ristorazione, nel solo anno 2021 ha servito più di 77 milioni di pasti realizzati nelle oltre 1.700 cucine gestite e può contare sull'impegno di circa 13 mila dipendenti.

Una gara d'appalto, questa, che avrebbe dovuto prendere il via già due anni or sono e che, per via del Covid, è stata tenuta in sospenso. Tuttavia, nonostante il personale sanitario fosse impegnato a fronteggiare l'emergenza pandemica, l'Apss è riuscita ugualmente a espletare e a portare a termine le laboriose procedure contrattuali.

Il servizio offerto sarà a ridotto impatto ambientale ciò significa che, da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera, saranno adottati metodi e procedure che garantiranno impatto ridotto, soprattutto in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto dal luogo di produzione al luogo di consumo. In base al contratto di appalto i pasti somministrati dovranno rispettare determinate caratteristiche: essere composti per almeno il 20 per cento di produzione biologica e almeno il 10 per cento prodotti riconosciuti IGP DOP e STG (Specialità tradizionale garantita) nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio marchio "Qualità Trentino").

Un'altra novità di rilievo nella nuova gestione riguarderà l'ubicazione della cucina. La società neo-vincitrice avrà il proprio "centro di cottura esterno" a pochi chilometri dai luoghi di consumo, più nello specifico a Trento in località Roncafort. Ciò garantirà la possibilità di fare pasti espressi con distribuzione in giornata assicurando maggior qualità e freschezza e un minor impatto ambientale. Sono anche in previsione alcuni lavori che interesseranno la cucina dell'ospedale Santa Chiara quali la realizzazione di un locale dedicato alla preparazione di diete e una zona dedicata alla cottura della pasta.

Infine, ma certamente non di minor importanza, è la parte relativa alla garanzia di continuità dei rapporti di lavoro in seguito al cambio gestione. Apss infatti ha deciso di adottare il comma 4 dell'art. 32 della Legge provinciale 2/2016 che è la misura con maggiori tutele per i lavoratori, garantendo a ciascun dipendente oltre alla continuità di servizio anche le condizioni economiche in essere al momento del subentro.

Data la complessità del passaggio al nuovo gestore potrebbero verificarsi disagi di cui Apss si scusa in anticipo.

(di)