

Al presidente del consiglio regionale
Lorenzo Sospiri

INTERPELLANZA EX ART. 154 DEL Regolamento interno per i lavori del Consiglio regionale di iniziativa del Consiglieri Regionali del gruppo "Movimento 5 Stelle" Francesco Taglieri

Oggetto: Gravi criticità igienico-sanitarie e gestionali del servizio di ristorazione presso il P.O. "F. Renzetti" di Lanciano – profili di responsabilità aziendali in ordine al fallimento del sistema di vigilanza e controllo

PREMESSO CHE:

- In data 10 marzo 2026, un'ispezione congiunta del NAS di Pescara e del SIAN della ASL 2 ha accertato presso il centro cottura del Presidio Ospedaliero di Lanciano una situazione di degrado definita "gravissima", con infestazioni da ratti e blatte, carcasse di animali in decomposizione e sporco organico stratificato nel tempo.
- Tali risultanze hanno determinato l'immediata sospensione dell'attività e l'irrogazione di una sanzione amministrativa a carico della ditta Dussmann Service S.r.l. per la violazione delle procedure di autocontrollo HACCP.
- Il servizio di ristorazione risultava gestito in regime di prosecuzione tecnica (ultrattività), una condizione prolungata che ha inciso negativamente sugli investimenti manutentivi e sulla qualità delle prestazioni.

CONSIDERATO CHE

- Dalla documentazione aziendale emerge come, nel periodo compreso tra il 2023 e il marzo 2026, siano state formalizzate numerose segnalazioni, note di verifica e contestazioni relative al servizio di ristorazione presso il medesimo presidio;
- Le criticità segnalate riguardavano, tra l'altro, gravi carenze qualitative del servizio, presenza di corpi estranei negli alimenti, mancato rispetto degli standard igienici, nonché disservizi nella distribuzione dei pasti con la presenza di insetti e larve nei piatti serviti ai pazienti (maggio 2024 e ottobre 2025), oltre a cibo crudo e corpi estranei, in un contesto di utenza caratterizzata da fragilità e immunocompromissione;
- In più occasioni, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) ha proceduto alla contestazione formale delle inadempienze e alla proposta di applicazione di penali ai sensi del capitolato d'appalto;
- Nonostante tale attività, il servizio è progressivamente degenerato fino a determinare una situazione tale da richiedere l'intervento repressivo delle autorità sanitarie;

OSSERVATO CHE

- Nonostante la gravità di tali eventi, l'azione di vigilanza del DEC appare essersi limitata a un mero riscontro burocratico delle rendicontazioni mensili ai fini della liquidazione delle fatture, attestando la conformità del servizio per il pagamento della ditta Dussmann Service S.r.l. mentre il centro cottura versava in condizioni igieniche disastrose.
- L'appaltatore Dussmann Service S.r.l. ha mostrato una palese e reiterata inosservanza degli obblighi di corretta prassi igienica (GHP) e di manutenzione ordinaria delle attrezzature, molte delle quali risultate aggredite dalla ruggine e incrostate.
- Le risultanze ispettive evidenziano un'inefficacia non solo del DEC, ma dell'intero sistema di controllo interno della ASL 2, incluse le strutture dedicate come il SIAN, che non sono riuscite a prevenire o interrompere per tempo un degrado definito negli atti come "lapalissiano".

RILEVATO CHE

- La figura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) riveste un ruolo centrale nella vigilanza sull'esecuzione dell'appalto, con compiti di controllo sulla qualità del servizio, sulla conformità igienico-sanitaria e sulla corretta attuazione delle prescrizioni contrattuali;
- Al DEC competono, tra l'altro, la verifica costante delle condizioni operative, l'attivazione tempestiva di misure correttive, la segnalazione delle criticità rilevanti e, nei casi più gravi, la proposta di provvedimenti incisivi a tutela dell'interesse pubblico;
- Alla luce delle risultanze ispettive, appare evidente una grave inefficacia del sistema di controllo interno, che non è riuscito a prevenire né a interrompere per tempo una situazione di degrado definita come "stratificata nel tempo";
- Tale circostanza pone rilevanti interrogativi in ordine alla adeguatezza dell'azione di vigilanza esercitata dal DEC, nonché all'effettiva efficacia degli strumenti contrattuali attivati;

TENUTO CONTO CHE

- Il servizio di ristorazione risulta essere stato gestito per un periodo prolungato in regime di proroga tecnica (ultrattività), condizione che può aver inciso negativamente sulla qualità delle prestazioni e sugli investimenti manutentivi;
- La tutela della salute dei pazienti e degli operatori sanitari impone il rispetto di standard elevati e costantemente monitorati, soprattutto in ambiti particolarmente sensibili quali la ristorazione ospedaliera;
- I fatti accertati determinano un evidente pregiudizio all'immagine e alla credibilità del servizio sanitario regionale, oltre a potenziali profili di responsabilità amministrativa;
- La tutela della salute pubblica e la salubrità degli alimenti negli ospedali sono compiti primari dell'Esecutivo regionale, la cui condotta deve essere improntata alla massima vigilanza sull'operato delle Direzioni Generali delle ASL



Tanto premesso, osservato e considerato:

INTERPELLA

Il Presidente della Giunta Regionale Marco Marsilio e il Componente la Giunta Regionale preposto, l'Assessore Nicoletta Veri, per conoscere:

1. Se si ritiene di voler avviare verifiche per accertare eventuali omissioni o responsabilità amministrative in capo ai vertici della ASL 2 e delle strutture di controllo (SIAN), oltre che del DEC, per aver consentito il raggiungimento di un tale stato di degrado igienico.
2. Se si consideri congrua la sanzione di soli 2.000 euro applicata alla ditta Dussmann a fronte del rischio sanitario accertato e del danno di immagine procurato alla ASL02 e all'intero servizio sanitario regionale.
3. Quali iniziative urgenti la Giunta intenda adottare per rafforzare i sistemi di controllo sull'esecuzione dei contratti di servizi sanitari, al fine di evitare il ripetersi di analoghe situazioni;
4. Se sia a conoscenza di provvedimenti amministrativi o disciplinari nei confronti del DEC, ivi compresa l'eventuale revoca dell'incarico, o se ritiene opportuno proporre l'adozione e con quali tempistiche;
5. Se ritiene opportuno procedere all'introduzione di linee guida regionali vincolanti in materia di monitoraggio degli appalti di ristorazione sanitaria, con particolare riferimento al ruolo, alle responsabilità e agli strumenti operativi del DEC e dei dirigenti delle strutture interessate.

L'Aquila 23/04/2026

Il consigliere regionale

Francesco Taglieri

Il consigliere regionale

Silvio Paolucci