

Lotto 5 ASL NO P.O. BORGOMANERO
Stato attuale

Gestione servizio

Si precisa che attualmente il vitto ospedaliero è **prodotto dalla cucina interna** al Presidio Ospedaliero.

DEGENTI

Il vitto viene **veicolato a ciascun reparto** del P.O. di Borgomanero a mezzo di bricchi termici, di carrelli termici multiporzione e di box termici, dalla cucina interna al Presidio Ospedaliero, attraverso percorsi dedicati.

La Ditta Dussman Service, appaltante il servizio, provvede con proprio personale, alla fornitura del vitto ai reparti ospedalieri, consegnandolo presso le cucinette di ciascun reparto come segue:

1. **le colazioni ai degenti**, veicolate con tre bricchi termici per reparto (1 per il latte, 1 per il caffè d'orzo e 1 per il the):
 - dalla cucina al reparto;
 - dal reparto alla cucina, dove i bricchi vengono lavati, previo smaltimento degli avanzi (vitto non distribuito).
2. **i pasti ai degenti di pranzo e cena** veicolati con carrello termico multiporzione, uno per ciascun reparto con l'aggiunta di un box termico contenente le diete (aggiunto al bisogno) per evitare che il cibo già porzionato per paziente o per tipologia di dieta (in contenitori identificabili) perda temperatura durante la fase di distribuzione ai degenti:
 - dalla cucina al reparto;
 - dal reparto alla cucina dove le teglie gastronom, il carrello termico multiporzione e il box termico vengono lavati previo smaltimento degli avanzi (nel caso di vitto non distribuito).

Il personale sanitario del P.O. provvede:

- **al controllo della corrispondenza a quanto prenotato** (secondo scheda riepilogativa che accompagna il carrello);
- **alla porzionatura distribuendo il vitto ai degenti** (secondo scheda dettagliata per gli ordini di prenotazione riferiti al numero di letto);
- **alla prenotazione** del giorno seguente per posto letto, utilizzando i menù stagionali articolati su quattro settimane, le diete standardizzate o se è il caso attivando la Dietista del P.O.; Il sistema di prenotazione è computerizzato.
- **all'aggiornamento di quanto prenotato** a seconda delle dimissioni o dei ricoveri.

I degenti hanno inoltre la possibilità di godere di generi extra-pasto per piccoli spuntini

Si aggiunge infine che il lavaggio delle stoviglie utilizzate dai degenti per la fruizione del pasto e dei vassoi avviene presso le cucinette dei reparti ad opera di personale della Ditta Dusmann Service, settore sanificazione, che provvede anche allo smaltimento degli avanzi secondo la raccolta differenziata degli "assimilabili agli urbani"

DIPENDENTI

Il servizio mensa è attivo nell'orario del pranzo, si accede con il badge aziendale e segue un menù articolato su quattro settimane. I dipendenti celiaci hanno un menù standardizzato, concesso con autorizzazione della dietista del P.O., veicolato con vassoi dedicati, fornito con stoviglie dedicate e posate monouso.

E' previsto un set- pasto (composto da: 2 panini imbottiti a scelta, un frutto fresco o cotto o uno yogurt o un budino, ½ litro d'acqua naturale o gasata) per i dipendenti che per motivi straordinari

non possono accedere alla mensa durante l'orario del pranzo.

Per la sera i dipendenti possono utilizzare un pasto freddo (set pasto) o caldo scelto dal menù del giorno-veicolato dai carrelli termici; previa prenotazione nel giorno medesimo presso la cucina.

Il lavaggio di pentole, stoviglie, posate ed attrezzature per il confezionamento del vitto sono a carico della Dussmann settore ristorazione, così pure la pulizia e sanificazione periodica dei locali, delle celle, dei magazzini-dispensa, servizi igienici e locali di servizio. Lo smaltimento dei rifiuti avviene sempre a carico della medesima Ditta che li veicola presso i punti di raccolta /stoccaggio situati all'interno del P.O. per i rifiuti solidi e/o degli assimilabili agli urbani e provvede inoltre allo smaltimento degli oli e grassi commestibili.

Attrezzature e arredi

Si precisa che l'elenco degli arredi e delle attrezzature necessarie per rendere inappuntabile il servizio di ristorazione, (servizio che dovrà essere reso tutti i giorni dell'anno sia feriali che festivi) dipenderanno dalla scelta aziendale di continuare con mensa interna o scegliere soluzione esterna.

- Le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina e nella zona mensa per i dipendenti sono di proprietà dell'attuale OEA che provvede alla manutenzione ordinaria e straordinaria per il mantenimento igienico e funzionale dei locali, di tutti gli impianti e macchinari, nonché dei carrelli che veicolano il vitto.
- Al nuovo OEA è richiesto di fornire attrezzature ed arredi occorrenti per una corretta erogazione del servizio pasti ai degenti, ai degenti paganti, ai degenti pediatrici e ai dipendenti.
- L'Azienda ASL NO segnala che le attrezzature e le stoviglie presenti nella cucina interna dell'Ospedale sono obsolete. Gli eventuali oneri derivanti dalla necessità di sostituzione delle attrezzature sono a carico del OEA.
- L'OEA si obbligherà ad utilizzare i locali della attuale cucina interna e della mensa.
- Sono posti a carico del OEA gli oneri per l'allestimento del terminale / cucina in quanto totalmente sprovvisto di attrezzature
- Il sistema computerizzato dei pasti che prevede la prenotazione e l'aggiornamento del numero dei pasti per reparto è a carico della Ditta appaltante il servizio.

Carrelli termo-refrigerati

- Per mantenere in temperatura i pasti dei pazienti presenti e per gli assenti dal reparto al momento della distribuzione del vitto, attualmente vengono utilizzati 12 carrelli termo-refrigerati, che sono di proprietà dell'attuale OEA.
Hanno uno scompartimento rigenerante caldo e uno scompartimento neutro che viene raffreddato con una piastra.

Orari apertura mensa

La mensa del P.O. di Borgomanero è aperta 7 giorni alla settimana (compresi i giorni festivi) nell'orario 11.30-14.00.

Punti di ristoro/punti pizza/caffetteria

All'interno dell'area del P.O. di Borgomanero l'ASL NO è titolare della licenza di pubblico esercizio per la somministrazione di bevande e alimenti all'insegna "Bar Bianco" del quale ha la gestione l'OEA.

Aperto tutti i giorni.

All'interno dell'area del P.O. sono presenti n. 6 aree con distributori di bevande calde, fredde e distributori di snack e merendine.

Peculiarità

Il personale CRI, 118/112 ha l'autorizzazione ad accedere alla mensa del P.O.

Ai parenti dei degenti autorizzati dal reparto è consentito accedere alla mensa del P.O., così pure ai docenti dei corsi di formazione sempre previa acquisizione di buono pasto.

Personale

Nel servizio di ristorazione non sono impiegate unità di personale dell'ASL.

Gestione servizio

Si precisa che attualmente il vitto ospedaliero è prodotto dalla cucina interna al Presidio Territoriale.

DEGENTI

Il vitto viene veicolato al reparto di degenza del P.T. di Arona mezzo di bicchieri termici e di carrelli termici multiporzione, dalla cucina interna al Presidio Territoriale, attraverso percorso dedicato.

La Ditta Dussman Service, appaltante il servizio, provvede con proprio personale, alla fornitura del vitto al reparto di degenza, consegnandolo presso la cucinetta come segue:

3. **le colazioni ai degenti**, veicolate con tre bicchieri termici per reparto (1 per il latte, 1 per il caffè d'orzo e 1 per il the):
 - dalla cucina al reparto;
 - dal reparto alla cucina, dove i bicchieri vengono lavati, previo smaltimento degli avanzi (vitto non distribuito).
4. **i pasti ai degenti di pranzo e cena** veicolati con carrello termico multiporzione, uno per ciascun reparto:
 - dalla cucina al reparto;
 - dal reparto alla cucina dove le teglie gastronomiche e il carrello termico multiporzione vengono lavati previo smaltimento degli avanzi (nel caso di vitto non distribuito).

Il personale sanitario del P.T. provvede:

- **al controllo della corrispondenza a quanto prenotato** (secondo scheda riepilogativa che accompagna il carrello);
- **alla porzionatura distribuendo il vitto ai degenti;**
- **alla prenotazione** del giorno seguente per posto letto, utilizzando i menù stagionali articolati su quattro settimane, le diete standardizzate o se è il caso attivando la Dietista; Il sistema di prenotazione non è computerizzato.
- **all'aggiornamento di quanto prenotato** a seconda delle dimissioni o dei ricoveri.

I degenti hanno inoltre la possibilità di godere di generi extra-pasto per piccoli spuntini. Si aggiunge infine che le stoviglie utilizzate dai degenti per la fruizione del pasto sono di tipologia monouso. La Ditta Dussman Service, settore sanificazione, provvede allo smaltimento degli avanzi secondo la raccolta differenziata degli "assimilabili agli urbani".

DIPENDENTI

Il servizio mensa è attivo nell'orario del pranzo, si accede con il badge aziendale e segue un menù articolato su quattro settimane. E' previsto un set-pasto (composto da: 2 panini imbottiti a scelta, un frutto fresco o cotto o uno yogurt o un budino, ½ litro d'acqua naturale o gasata) per i dipendenti che per motivi straordinari non possono accedere alla mensa durante l'orario del pranzo.

Per la sera i dipendenti possono utilizzare un pasto freddo (set pasto) o caldo scelto dal menù del giorno veicolato dal carrello termico; previa prenotazione nel giorno medesimo presso la cucina.

Il lavaggio di pentole, stoviglie, posate ed attrezzature per il confezionamento del vitto sono a carico della Dussmann settore ristorazione, così pure la pulizia e sanificazione periodica dei locali, delle celle, dei magazzini-dispensa, servizi igienici e locali di servizio. Lo smaltimento dei rifiuti avviene sempre a carico della medesima Ditta che li veicola presso i punti di raccolta/stoccaggio situati all'interno del P.T. per i rifiuti solidi e/o degli assimilabili agli urbani e provvede inoltre allo smaltimento degli oli e grassi commestibili.

Attrezzature e arredi

~~Si precisa che l'elenco degli arredi e delle attrezzature necessarie per rendere inappuntabile il servizio di ristorazione, (servizio che dovrà essere reso tutti i giorni dell'anno sia feriali che festivi) dipenderanno dalla scelta aziendale di continuare con mensa interna o scegliere soluzione esterna.~~

- Le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina e nella zona mensa per i dipendenti sono di proprietà dell'attuale OEA che provvede alla manutenzione ordinaria e straordinaria per il mantenimento igienico e funzionale dei locali, di tutti gli impianti e macchinari, nonché dei carrelli che veicolano il vitto.
- Al nuovo OEA è richiesto di fornire attrezzature ed arredi occorrenti per una corretta erogazione del servizio pasti ai degenti e ai dipendenti.
- L'Azienda ASL NO segnala che le attrezzature e le stoviglie presenti nella cucina interna dell'Ospedale sono obsolete. Gli eventuali oneri derivanti dalla necessità di sostituzione delle attrezzature sono a carico del OEA.
- L' OEA si obbligherà ad utilizzare i locali della attuale cucina interna e della mensa.
- Sono posti a carico del OEA gli oneri per l'allestimento del terminale / cucina in quanto totalmente sprovvisto di attrezzature
- Il sistema di prenotazione dei pasti che prevede la prenotazione e l'aggiornamento del numero dei pasti per reparto è a carico della Ditta appaltante il servizio che fornisce le schede.

Carrelli termici

- Per mantenere in temperatura i pasti dei pazienti presenti e per gli assenti dal reparto al momento della distribuzione del vitto, attualmente vengono utilizzati 2 carrelli termici del tipo bagnomaria che sono di proprietà dell'attuale OEA.

Orari apertura mensa

La mensa del P.T. di Arona è aperta 7 giorni alla settimana (compresi i giorni festivi) nell'orario 12.00-14.00.

Punti di ristoro/punti pizza/caffetteria

All'interno dell'area del P.T. è presente un locale con distributori di bevande calde, fredde e distributori di snack e merendine.

Aperto tutti i giorni.

Peculiarità

Il personale CRI, 118/112 ha l'autorizzazione ad accedere alla mensa del P.T.

Personale

Nel servizio di ristorazione non sono impiegate unità di personale dell'ASL.