**LOTTO 5 – AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA MAGGIORE DELLA CARITA’ DI NOVARA.**

|  |
| --- |
| **Sede centrale e Sede Staccata di Viale Piazza d’Armi.**  **Stato attuale** |
| **1.Gestione servizio**  I pasti per degenti e dipendenti della Sede Centrale e della Sede Staccata di V.le Piazza d’Armi vengono attualmente preparati in regime fresco-caldo presso la Cucina aziendale interna dalla Ditta Compass Group Italia SpA di Milano.  **2.Attrezzature e arredi**  Tutte le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina e nella zona mensa per i dipendenti sono di proprietà aziendale in quanto completamente “riscattati” con il pagamento della quota di ammortamento nell’ambito del costo dei pasti somministrati dal 2001 al 2010. Successivamente sono stati ceduti in comodato d’uso gratuito all’attuale gestore per tutto il periodo della proroga e, più precisamente, fino alla data di avvio del nuovo contratto a seguito dell’aggiudicazione della gara regionale.  **3.Carrelli termo-refrigerati**  Per mantenere in temperatura i pasti dei degenti, contenuti nei vassoi personalizzati dalla cucina al letto dei degenti in Reparto, vengono utilizzati n.41 carrelli termo-refrigerati di proprietà aziendale come il resto delle attrezzature di cui sopra. |
| **4.Orari apertura mense**  La mensa c/o Sede Centrale è aperta 7 giorni alla settimana (compresi i giorni festivi).  La mensa c/o la Sede Staccata è aperta 5 giorni alla settimana (esclusi i giorni festivi). |
| **5.Punti di ristoro/punti pizza/caffetteria**  Se Sede Centrale: La Caffetteria interna/ristorante per esterni è aperta 7 giorni alla settimana (compresi i giorni festivi), dispone di un punto pizza. e di uno spaccio aziendale ove sono disponibili generi di prima necessità.  Se Sede Staccata di V. le Piazza d’Armi: un bar/punto di ristoro interno è aperto 5 giorni alla settimana (esclusi i giorni festivi). |
| **6.Peculiarità**  ll personale dipendente può consumare il pasto, oltre che presso i locali mensa delle Sede Centrale e della Sede Staccata di Vle Piazza d’Armi anche presso la Caffetteria interna/ristorante per esterni utilizzando il badge aziendale. |
| **7.Personale**  Nel servizio di ristorazione sono attualmente impiegate unità di personale dipendente dell’attuale gestore. |

|  |
| --- |
| **Presidio di Galliate**  **Stato attuale** |
| **1.Gestione servizio**  I pasti per degenti e dipendenti del Presidio di Galliate vengono attualmente preparati in regime fresco-caldo presso la Cucina aziendale interna dalla Ditta Dussmann Service SRL di Capriate S.Gervasio (BG).  **2.Attrezzature e arredi**  Tutte le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina e nella zona mensa per i dipendenti sono di proprietà della Dussmann Service SRL.  **3.Carrelli termo-refrigerati**  Per mantenere in temperatura i pasti dei degenti. dalla cucina al letto vengono utilizzati n. 2 carrelli multiporzione, sempre di proprietà di Dussmann Service SRL. Soltanto ai 9 pazienti dell’Hospice vengono serviti i pasti tramite altrettanti vassoi personalizzati. |
| **4.Orari apertura mense**  La mensa dipendenti è aperta dal lunedì al venerdì solo a pranzo. |
| **5.Punti di ristoro/punti pizza/caffetteria**  un E’ stato recentemente aperto un bar/punto di ristoro interno gestito da Ditta diversa dalla Dussmann Service SRL. |
| **6.Personale**  Nel servizio di ristorazione sono attualmente impiegate unità di personale dipendente dell’attuale gestore. |