**LOTTO 6 – AZIENDA SANITARIA LOCALE DI VERCELLI**

|  |
| --- |
| **Stato attuale** |
| **1 Gestione servizio**  Si precisa che presso i locali predisposti per la rigenerazione dei pasti per i pazienti / dipendenti inamovibili arrivano le navette neutre con i vassoi personalizzati e che i pasti sono preparati, presso il Centro Preparazione Pasti esterno ai Presidi e di proprietà della ditta, in legame refrigerato (cook and chill). La rigenerazione avviene utilizzando stazioni fisse a cui vengono collegate le navette.  Sia le navette che le stazioni di rigenerazione sono di proprietà della ditta di Ristorazione.  I pasti per gli utenti del servizio mensa vengono trasportati in contenitori multirazione.  Sono preparati, presso il Centro Preparazione Pasti esterno ai Presidi e di proprietà della ditta, in legame refrigerato cook and chill) e serviti dal personale della ditta con sistema a self-service.  Tutte le stoviglie utilizzate per i pasti dei pazienti / dipendenti inamovibili sono in ceramica mentre le posate ed il bicchiere sono di materiale monouso ad esclusione dei pasti della struttura di Psichiatria che è tutto di materiale monouso. Ai pazienti viene fornita giornalmente una bottiglia di acqua naturale da Lt.1,5. La distribuzione della colazione e la consegna/ritiro dei vassoi con i pasti viene effettuata da personale dell’ASLVC.  Nelle mense sono installati erogatori di acqua microfiltrata anche gasata.  Per il servizio di colazione sono stati installati presso i locali tisaneria dei reparti erogatori di bevande calde (di proprietà della ditta di Ristorazione) mentre i carrelli di servizio con le stoviglie ed i generi di conforto vengono consegnati la sera precedente.  Viene utilizzato un sistema di prenotazione/gestione dei pasti per i pazienti ed i dipendenti inamovibili.  La prenotazione dei pasti per i pazienti viene effettuata dal personale dell’ASLVC, mentre quella dei dipendenti inamovibili viene effettuata direttamente dal dipendente, utilizzando le proprie credenziali, dal reparto collegandosi al sistema di prenotazione pasti  **2.Attrezzature e arredi**  Le attrezzature e gli arredi utilizzati presso le mense aziendali sono di proprietà dell’ASLVC.  Attualmente risultano in buone condizioni, dovranno essere verificate durante il sopralluogo preliminare ed eventualmente integrate e/o sostituite.  La manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli arredi e dei locali è a carico della ditta.  Ad inizio appalto viene richiesta la tinteggiatura di tutti i locali che saranno consegnati ed utilizzati per il servizio di ristorazione.  **Carrelli termo-refrigeranti**  Per la consegna di pasti presso strutture ospedaliere con presenze ridotte o saltuarie, sono da  prevedere alcuni (minimo 4) carrelli termo-refrigerati dotati di gestione e controllo delle temperature.  Tutto il sistema di trasporto/rigenerazione dei pasti dei vassoi personalizzati dovrà essere sostituitoin quanto quello attualmente in uso è di proprietà della ditta di Ristorazione.  **3. Punti di ristoro/punti pizza/caffetteria**  Sono presenti due punti di ristoro/caffetteria. Uno presso il P.O.di Vercelli ed uno presso il P.O. di Borgosesia. I due punti di ristoro sono aperti dal Lunedì alla Domenica. Non sono gestiti dalla ditta di Ristorazione. |
| **4. Orari apertura mense**  P.O.di Vercelli: dal Lunedì alla Domenica – Pranzo e Cena  P.O.di Borgosesia: dal Lunedì alla Domenica – Pranzo e Cena  P.S.P. di Santhià: dal Lunedì al Venerdì – solo a Pranzo  P.S.P. di Gattinara: dal Lunedì al Venerdì – solo a Pranzo |
| **5. Peculiarità**  Sono presenti due punti di ristoro/caffetteria. Uno presso il P.O.di Vercelli ed uno presso il P.O.  di Borgosesia. I due punti di ristoro sono aperti dal Lunedì alla Domenica. Non sono gestiti dalla  ditta di Ristorazione. |
| **6. Personale**  Nel servizio di Ristorazione non è impiegato direttamente ed a tempo pieno personale ASLVC |