



UNIEN ISO 9001:15 certificato n°1666
UNI EN ISO 14001:15 certificato n°4742
ISO 14067:18 certificato n°63379
UNI EN ISO 14040:06 E UNI EN ISO 14044:06 certificato n°52604
UNI EN ISO 22000:18 certificato n° 2342
UNI EN ISO 22005:08 certificato n° 24383
UNI ISO 45001:23 certificato n°32623
UNI 11584:21 certificato n°80379
ISO37001:16 certificato n. ABMS-246/21
DTP108 del requisito "senza glutine" certificato n°39854
IFS FOOD versione 7 at Higher level 2023-52449
EMAS n° di registrazione: IT-002045
UNI/PdR 125:2022 Parità di genere n°80725
HACCP - principi del CODEX ALIMENTARIUS - CAC/RCP 1-1969 REV2020 n. 1579
EMAS IT-002045
SAB8000 certificato n°309



Spett.le
**Azienda Ospedaliera
Ordine Mauriziano**
Largo Filippo Turati, 62,
10128 Torino

Alla c. a. **Dott.ssa Carmelina Siani**
Direttore S.C. Provveditorato

Dott.ssa Alessandra Salto
S.C. Provveditorato

Invio a mezzo PEC: provveditorato.mauriziano@pcert.postecert.it

Vicenza, li 17/07/2024
DS/am

OGGETTO: Azienda Ospedaliera Mauriziano – Descrizione Attività previste per il Servizio ristorazione a favore dell'AOU San Luigi di Orbassano

A seguito autorizzazione SCR prot. n. 5817 del 05/07/2024, l'AOU San Luigi di Orbassano ha aderito alla Convenzione regionale per l'affidamento del Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale per le Aziende del Servizio Sanitario della Regione Piemonte (Lotto 2 gara SCR N. 141-2017), con previsione d'utilizzo della cucina dell'Azienda Ospedaliera Mauriziano.

Con la presente, facendo seguito ai colloqui intercorsi, siamo a descrivere brevemente le modalità di gestione del servizio di ristorazione a favore dell'AOU San Luigi di Orbassano adottate da Serenissima presso i locali cucina a noi concessi in uso all'interno dell'A.O. Mauriziano.

L'erogazione del servizio in oggetto prevede le medesime modalità produttive già adottate per il servizio Degenti e Dipendenti degli Ospedali Mauriziano e Martini, impiegando le materie prime in uso secondo le previsioni di CSA di SCR.

Nello specifico, con linea produttiva dedicata e in orario distinto dalla principale produzione rivolta all'A.O. Mauriziano-Martini, vengono prodotti in legame fresco-caldo i pasti destinati al servizio pranzo e cena Degenti e Dipendenti dell'AOU San Luigi di Orbassano.



I pasti prodotti vengono confezionati in multiporzione mediante contenitori GN in acciaio inox ed inseriti, prima della spedizione/trasferimento alla AOU S. Luigi di Orbassano, in apposite casse termiche di contenimento, nel rispetto di protocolli operativi e di procedure/istruzioni specifiche previste dal Piano di Autocontrollo-HACCP in uso presso il centro cottura.

Il trasporto dei pasti viene eseguito da parte della ditta "Cattiva Srl", attuale vettore già autorizzato da Codesta Spett.le Azienda Ospedaliera per l'attività di veicolazione pasti e recentemente autorizzato da SCR per il servizio rivolto all'AOU San Luigi di Orbassano, con giro di consegna dedicato secondo i seguenti orari: 10.30 per il servizio pranzo e 16.30 per il servizio cena.

I suddetti orari sono stati individuati in modo tale da essere svincolati dalle fasce orarie previste per il servizio del P.O. Martini, al fine di evitare interferenze di servizio né eccessi di carico di mezzi di trasporto.

Presso i locali magazzino dell'A.O. Mauriziano sono stoccate esclusivamente le materie prime necessarie alla produzione dei pasti confezionati in multiporzione. Tutte le restanti referenze necessarie al complemento dei pasti, destinate al servizio colazione ed eventuali generi extra sono gestiti a livello dei locali magazzino dell'AOU San Luigi di Orbassano.

L'attività di preparazione colazioni a favore dei degenti dell'AOU San Luigi di Orbassano è direttamente svolta presso quest'ultimo e pertanto non vede alcun coinvolgimento dei locali cucina dell'A.O. Mauriziano.

La pulizia e lavaggio delle stoviglie, vassoi, posate, gastronorm e casse di trasporto derivanti dall'erogazione del servizio a favore dell'AOU San Luigi di Orbassano sono svolte presso i locali dedicati all'interno dell'AOU.

Confermiamo, infine, che nella cucina dell'A.O. Mauriziano continueranno ad essere impiegati esclusivamente Operatori alle dipendenze dirette di Serenissima.

Alla luce di quanto sopra attestiamo che la tipologia di attività svolta presso i locali cucina dell'A.O. Mauriziano rimane invariata e pertanto coerente con quanto contemplato nell'attuale DVR e che la stessa non comporterà interferenze con il servizio di ristorazione rivolto ai vostri Degenti e Dipendenti.

Serenissima Ristorazione S.p.A.
Il Procuratore Speciale
Stefano Mercandino