Pavia, 4 settembre 2018

COMUNICATO

**Avviato il nuovo servizio di ristorazione al San Matteo. Elisabetta Montagna DEC**

Il nuovo servizio di ristorazione in ospedale, che dal 27 agosto scorso è stato “esternalizzato” (la gara di appalto è stata aggiudicata alla società Fabbro che gestisce servizi analoghi in altri ospedali della Lombardia), dopo una settimana di fase transitoria e preliminare, ha preso il via definitivo ieri, 3 settembre.

Vale la pena ricordare che il volume di pasti erogati è di notevole entità: circa 1300 pasti al giorno per i dipendenti in mensa e circa 1400 pasti (pranzo e cena) per i degenti. A questi numeri vanno aggiunti i pasti destinati ai degenti con necessità “diete speciali” che sono circa 200 (pranzo e cena).

L’Amministrazione del San Matteo ha nominato in questi giorni Elisabetta Montagna, Coordinatore Dietista della Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica del Policlinico, Direttore dell’Esecuzione del contratto (DEC). Si avvarrà, nello svolgimento dell’incarico, del supporto di eventuali altre strutture coinvolte.

Elisabetta Montagna sta provvedendo alla formazione di un gruppo di lavoro “con l’obiettivo – spiega - di effettuare controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di corrispondenza al capitolato di gara, alla igiene degli alimenti, alla valutazione qualitativa e quantitativa delle pietanze erogate attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo. Il controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità, sarà esteso anche al magazzino esterno del fornitore”.

Cinque unità del San Matteo sono state selezionate per poter gestire tutte le attività di controllo e mantenere un rapporto diretto con i reparti per poter far fronte, in tempo reale, ad eventuali criticità riscontrate, da trasmetterle poi alla Fabbro per la loro risoluzione.

L’offerta tecnica della Società Fabbro prevede l’ampliamento della varietà del menù, il rafforzamento della qualità dello stesso, l’inserimento di prodotti biologici e a km 0, di piatti tipici regionali e delle misure per ridurre l’impatto ambientale. “In questa fase – aggiunge Elisabetta Montagna - la primaria necessità è quella di creare una rete organizzativa e collaborativa con tutti i coordinatori dei reparti di degenza al fine di non creare un disservizio ai pazienti”.

Ufficio Stampa