ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0007809.30-09-2014

Affidamento del servizio di ristorazione e servizi accessori per i degenti ricoverati negli Stabilimenti Ospedalieri e per gli utenti delle Strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed per i dipendenti dell'ASL n° 1 "Imperiese", ASL n° 3 "Genovese", ASL n° 4 "Chiavarese", O. Evangelico Internazionale, E.O. Galliera ed I.R.C.S.S. Gaslini della Regione Liguria ai sensi del D. Lgs. N° 163/2006 per la durata di nove anni – lotti n° 4 -
Numero gara: 5248970

Verbale di valutazione

Seconda seduta della Commissione Giudicatrice del:
29 settembre 2014

Il giorno ventinove del mese di settembre dell'anno duemila quattordici , alle ore 9,00 presso la Sede Operativa dell'ARS Liguria – Area Centrale Regionale di Acquisto – Via G. D'Annunzio n° 64 – VI° piano, si è riunita, in seduta non pubblica, la Commissione Giudicatrice, nominata con le determinazione n° 125 del 03/07/2014 e n° 171 del 10/09/2014, procede a costatare la regolarità della documentazione tecnica presentata dalle Ditte concorrenti alla gara per l'affidamento del servizio di ristorazione e servizi accessori per i degenti ricoverati negli Stabilimenti Ospedalieri e per gli utenti delle Strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed per i dipendenti dell'ASL n° 1 "Imperiese", ASL n° 3 "Genovese", ASL n° 4 "Chiavarese", O. Evangelico Internazionale, E.O. Galliera ed I.R.C.S.S. Gaslini della Regione Liguria ai sensi del D. Lgs. n° 163/2006 per la durata di nove anni – lotti n° 4 - Numero gara: 5248970 e composta da:

PICCO	Dott.ssa Rosella	Direttore – UOC Acquisti e Gestione Risorse – IRCCS G. Gaslini in qualità di presidente
FRANCHINI	Sig.ra Carla	Dietista E.O. Ospedali Galliera in qualità di componente
GALLO	Dott. Fabrizio	Responsabile SS Dietologia A.S.L. n° 4 Chiavarese in qualità di componente
PAGLIARI	Dott. GianPaolo	S.C. Medicina – Settore Dietologia A.S.L. n° 1 Imperiese in qualità di componente
MINUCCI	Dott. Luigi	Dirigente Medico disciplina Dietetica A.S.L. n° 3 Genovese in qualità di componente

Prima di procedere all'esame delle offerte tecniche prodotte dai partecipanti in forma singola o associata il Presidente dà atto che la documentazione tecnica di gara di tutte le partecipanti risulta ermeticamente chiusa e siglata dai presenti intervenuti alla riunione del 18 settembre 2014, nei singoli plichi e custodita nella stanza n° 1 "Archivio" del VI° piano della sede operativa dell'ARS Liguria – Area Centrale Regionale d'Acquisto – di Via G. D'Annunzio n° 64.

La Commissione , dopo una rilettura del verbale del 18 settembre 2014, ~~procede~~ , procede alla lettura della restante parte dell'offerta tecnica presentata dall'ATI La Casina – Vivenda e Bollita Costruzione partendo dal fascicolo B3 "caratteristiche del personale impiegato":

B3 – Caratteristiche del personale impiegato:

- *Tenere conto che per la struttura del personale utilizza un criterio organizzativo discendente dal D. Lgs. 231/2001 con segmentazione dei processi e viene utilizzato per tutti i lotti;*
- Struttura organizzativa pag. 2 : - call center 24h su 24h – parco macchine aziendale

  Risorse umane e staff al direttore del servizio:ù
  Responsabile servizio dietetico – qualità manager - tecnologo alimentare responsabile SPP
  Ufficio personale + 4 addetti di segreteria
  Ufficio tecnico – gruppo di lavoro
  Risorse di emergenza – centro cottura di emergenza – magazzini di emergenza – ditta specializzata in manutenzione e centrale risorse umane
  N° dipendenti impiegati nel servizio pag. 4 – 5 compreso le sostituzioni per assenze monte ore sett. 1.046 totale ore giorno 174,20 – mensile 4.529 ore
  N° 1 direttore del Servizio
  N°1 Vice direttore
  N° 2 dietiste/segreteria
  N° 1 capo cuoco
  N° 5 cuochi
  N° 2 aiuto cuochi
  N° 1 magazziniere
  N° 2 carrellisti
  N° 28 assistenti di cui 13 a 4h giornaliere – 12 a 3H giornaliere e 3 a 2 mezza H giornaliera
  Totale 43 unità
  Organizzazione del lavoro rappresenta su indice di produttività orario che rimarrà invariato sia in caso di incremento che in caso di decremento annua
  CCNL turismo e pubblici servizi
  Curriculum e forza lavoro
  - Fase di progettazione per pianificare l'attività elementi di ingresso che portano alla validazione
  - team dedicato multidisciplinare pag. 8
  - verifiche analitiche – consulenze esterne
  - mansioni – competenze del personale direttamente coinvolgo nelle prestazioni del servizio da pag. 9 a pag. 10
  - numero ore annuo per figura professionale per la commessa lotto 4 - totale complessivo 56.688,21 ore (n° 43 unità) pag. 11
  - Curriculum vitae delle figure professionali di cui a pag. firmate dall'ATI allegati

B4 – Modello organizzativo del Servizio percorso formativo

- Strategia del servizio
- Progettazione dei percorsi formativi
- Programma di formazione permanente
- Confronto condivisione motivazione
- Piano di formazione personalizzato
- Interventi in coro d'opera
- Elementi di ingresso e in uscita sull'efficacia

- Condivisione obiettivi aziendali
- Processo formativo: formazione preventiva – formazione modulare in aula – piattaforma con la quale si può verificare l'avvenuta formazione – addestramento presso luogo di lavoro
- Aggiornamento periodico di norma con cadenza biennale
- Formazione omogenea a tutti
- Pianificazione contenuti
- Elementi di nutrizione e dietetica
- Sicurezza sul luogo di lavoro
- Mediatore intra cultorale traduttore
- Gestione emergenze
- Politica ambientale raccolta rifiuti
- Gestione manutenzione attrezzature
- Seminario formativo preventivo fase iniziale per valutare il bisogno informativo dei singoli su piattaforma informatica
- Riunione di equipe
- Istruzione igienico – sanitario a tutto il personale
- Tabella pag. 9 monte ore formativo
- Formazione generale modulo 4 h per sicurezza e di 4h di formazione specifica per aziende di basso livello
- Accordo Rischi e Infortuni Ministero lavoro etc. pag. 10
- Corsi di aggiornamento della durata di 6h con cadenza quinquennale
- Obbligo di frequenza del 90% del monte ore e n° 35 unità per classe
- Antincendio modulo di 8H obbligatorio
- Primo soccorso comprensivo di parte pratica modulo di 12 h obbligatorio
- 1 Moduli migliorativi extra : sistema informatizzato per monitoraggio HACCP per carrelli Burlodge
- Incontri formativi per operatori coinvolti nel trasporto etc.
- 2Modulo migliorativo Formazione del personale impiegato nel servizio mensa linea self-service
- Dichiarazione di intenti con associazione VIP
- 8 h formazione per comunicazione con allegria con formatori dell'ass. VIP
- 3 Modulo migliorativo formazione su normative volontarie 1 H ciascuna su certificazioni
- 4 Modulo migliorativo formativo su pratica ambientale 1 h su politica ambientale
- pulizia e sanificazione – dichiarazione di intenti con ICF
- coretto utilizzo e manutenzione di macchinari e attrezzature "Electrolux"
- corso destinati per sistema prenotazione pasti sia per i dipendenti propri che per quelli dell'Azienda Committente – Miglioria utilizzo da parte dell'ente committente
- in fase di avvio seminario due sessioni di 1 h cad per prenotazioni
- moduli didattici schemi
- consegna di manuali per ciascun modulo
- competenza dei docenti – Comitato Scientifico pag. 18
- due responsabili del progetto formativo
- verifica del circuito formativo
- riepilogo delle migliorie pag. 25

C1 – Produzione e materie prime utilizzate

- approvvigionamento delle materie prime tramite accreditamento del fornitore
- esame del prodotto report inviato al fornitore in caso di risultato negativo il fornitore deve ritirae il prodotto
- gestione acquisti tramite MAAR (Consip)
- sistema approvvigionamento a filiera corta
- tracciabilità

- elenco fornitori e prodotti da pag. 3 a pag. 5
- prodotti biologici (iscritti albo operatori biologici – trasformatori)
- prodotti DOP e IGP
- prodotti italiani
- prodotti locali
- programma di acquisto: sistema di pianificazione degli acquisti software
- calendario degli approvvigionamenti
- calendario settimanali degli approvvigionamenti
- acqua e bevande tri settinamale
- tabella pag. 8
- software gestionale degli approvvigionamento
- gestione scorte minima – max
- anagrafica fornitori
- report disponibilità delle scorte
- composizione menù pazienti
- menu estivo e invernale su quattro settimane
- macro fasce di età n° 4
- dieta per lattanti
- alternative presenti tutti i giorni
- derrate fresche di prima qualità
- no OGM
- cottura al vapore dei contorni
- olio extra vergine
- metodi di cottura poco elaborati
- utilizzo minimo di sale iodato se autorizzato
- menù speciali per festività
- da pag. 13 alla fine del fascicolo menù e grammature

C2 – Programma gestione delle emergenze

- protocolli aziendali
- Norme ISO
- Piano gestione emergenze di non conformità
- Corsi specifici per la gestione dell'emergenze pag. 2
- Comitato operativo delle emergenze risponde all'alta direzione aziendale
- Iter procedurale
- 24h su 24h
- reperibilità telefonica
- presenza in 17 regioni
- n° 600 addetti già formati nel campo della ristorazione collettiva
- sede in Genova via R. Bianchi
- archivio storico
- conctat service a Milano
- ditta specializzata per la manutenzione intervento entro 3h dalla richiesta
- sostituzione di parti di ricambio entro 24h
- ufficio interno per manutenzioni
- centro cottura n° 2 – Via Chiaravagna e Via del Boschetto per tutta la durata del servizio
- presso i centri cottura stoccaggio di derrata di emergenza : tonno, latte Uht etc.

- pasti scorta con monitoraggio riserve all'interno del Presidio
- Certificazione su responsabilità etica sociale
- Staff dedicato alla gestione delle risorse umane

Riduzione TurnOver

- Squadra specificatamente formata start – up
- 3 mesi mappatura del personale con indicatori assenteismo etc.
- calcolo statistico di godimento dell'appalto
- criterio avvicendamento con dati statistici
- prolungamento orario straordinario
- squadra emergenza risorse umane di 6 persone
- lavoro interinale
- professionalità del lavoratore temporaneo

Programma di emergenza in casi di sciopero
Programma di emergenza in casi di cattivo tempo

C3 – Software e progetto informatico:

- utilizzo Tablet aggiornabile tramite modem
- gestione prenotazione
- stampe report
- rilevazione scarti (proposta migliorativa) pag. 20
- gestione del MAST
- Manutenzione attrezzature informatizzata pag. 19
- Gestione scorte
- Pagina web
- Server
- Modalità di accesso al software da pag. 2 a pag. 4
- Compatibilità con qualsiasi sistema informatico
- Sistema con il sistema offline
- Prenotazione per pazienti con diete speciali
- Scarico dei dati tramite modem
- Servizi di dietetica possono intervenire tramite web pag. 6
- Comunicazioni e variazioni entro le ore 10,00 software reparto web
- Menù di ingresso fuori orario nuovi ricoveri etc. a richiesta dei reparti
- Stampa dei cartellini per i vassoi
- Modulo gestione reparto.
- Modulo software servizio dietetico web con possibilità compilazione diete
- Tablet al letto del paziente
- Modulo gestione mensa dipendenti da consumare in reparto
- Accesso dipendente mensa tramite badge rilascio scontrino
- Alla fine di ogni mese il sistema permette la visualizzazione di report
- Proposte migliorative – servizio di soddisfazione degli utenti
- Corso formazione dedicato per l'utilizzo del software primo collettivo e il secondo personalizzato.

Alle ore 14,00 la Commissione sospende la riunione dopo aver esaminato il progetto tecnico, sino al punto soprariportato (C3) presentato dall'ATI La Cascina/Vivenda/Bollita Costruzione, stabilisce di riprendere entro le ore 15,15. Prima di assentarsi procede a raccogliere la documentazione tecnica presentata in plico sigillato che viene

riposto nella stanza n° 1 "Archivio" del VI° piano della sede operativa dell'ARS Liguria – Area Centrale Regionale d'Acquisto – di Via G. D'Annunzio n° 64, in armadi chiusi a chiave.

La riunione riprende alle ore 15,10 in primo luogo si provvede ritirare dall'armadio di cui al precedente punto il plico regolarmente vistato e sigillato, **dell'ATI La Cascina/Vivenda e Bollita Costruzioni** e dà lettura dei restanti documenti presentati :

Allegato 4 – Modalità di gestione e controllo delle diete speciali.

C4 – descrizione degli accorgimenti duranti al servizio volte al contenimento e smaltimento

- Protocollo di Kyoto – Acquisti verdi
- Iniziative ed interventi pag. 2
- Automezzi ecologico
- Riduzione del consumo idrico ed energetico "Electrolux"
- Risparmio energetico Burlodge minor consumo energetico
- Riduzione emissioni co_2
- Riduzioni rifiuti
- Riduzioni elementi inquinanti generatore di aria ozonata
- Ionizzatore ad acqua
- Ritinteggiatura con pitture ecologiche
- Progetto zero paper - risparmio carta
- Riduzione di imballi
- Riduzioni di sprechi alimentari conferimento a cooperative sociali le eccedenze
- Contenimento materiale monouso
- Uso di stoviglie pluriuso
- Uso di lavastoviglie ad alta efficienza
- Compattatore automatico di rifiuti per mensa
- Gestione dei rifiuti – differenziata raccolta separata carta plastica vetro
- Ufficio Politiche ambientali –
- Sistema sistri
- Attività formativa continua rivolta al personale pag. 7
- Strategia 5R
- Cassette in plastica e in legno rese ai fornitori
- Cartoni eliminati prima della zona di preparazione
- Controlli analitici e tamponi

C5 – sconto su listino Fepag per prodotti distribuiti nel bar i dipendenti con chiavetta e per il pubblico

- Bar Listino Fepag 7,51%
- Sconto su prodotti distributori per dipendenti con chiavetta 7,51%
- Sconto su prodotti distributori per pubblico 7,51%

Piano della sicurezza Haccp

Alle ore 16,00, terminata la lettura relativa all'offerta tecnica presentata dall'ATI **La Cascina/Vivenda e Bollita Costruzioni** si procede a racchiudere la documentazione visionata in apposito plico sigillato e controfirmato che verrà

custodito nella stanza n° 1 "Archivio" del VI° piano della sede operativa dell'ARS Liguria – Area Centrale Regionale d'Acquisto – di Via G. D'Annunzio n° 64, in armadi chiusi a chiave.

Prima di passare alla lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Cir Foods/ Camst/ CCC, la Commissione constata che il plico risulta essere integro e quindi procede all'apertura dello stesso e ne dà, conseguentemente lettura:

A) - AVVIO DEL SERVZIO:

A1 -cronoprogramma dei lavori pag. 7 – 154 gg.

- Planimetria stato attuale pag. 8
- Planimetria area di compartimentazione pag. 9 fig. 1 .3 – stato attuale fig. 1.4 stato finale

A2 – periodo transitorio - programma:

- prenotazione e produzione centro CIR Food – Val Polcevera (10.000 pasti/giorno) e IRCCS
- trasporto in multiporzione (Gastronorm) e razionamento in vassoi personali presso IRCCS
- generi di conforto presso IRCCS
- percorrenza 24 minuti per 21 Km.
- Approvvigionamento – qualificazione dei fornitori norme ISO – Uni
- Solo da fornitori qualificati
- Criteri di qualificazione fornitore – ufficio acquisti
- Responsabilità del direttore Acquisti
- Criteri di valutazione delle forniture - sistema qualità certificato
- Corsi di formazione
- Lettera di auto-valutazione - 7 quesiti
- Rivalutazione annuale dei fornitori
- Programma valutazione specifico per fornitore **soglia 70 sul massimo con**seguibile
- Valutazione delle strutture 75
- Fornitori ammessi con riserva soglia da 60% sul massimo conseguibile al 69%
- Programma specifico di verifiche ispettive da consegnare all'ente Committente
- Programma acquisti Ufficio CIR Food
- Calendario di consegna delle diverse merce pag. 14
- Piattaforma distributiva centralizzata derrate alimentari
- Sistema gestionale uni 14001
- Conformità 22005 filiera alimentari
- Costi logistici pag. 15
- Conservazione derrate
- Scelte organizzative e modalità e comportamento delle diverse figure coinvolte nel servizio
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti sia food che non food
- Sistema di controllo delle temperature
- Sistema di controllo celle frigo costante monitoraggio con tracciato
- Azioni di prevenzione finalizzate ad una qualità percepita ottimale e garantita
- Pasta cottura nella cucina dell'IRCCS pag. 19 e 20
- Diete speciali un unità di personale oltre la dietista pag. 19
- Metodiche produttive pag. 20
- Sviluppo produttivo e ricetta e porzionamento finale da pag. 22 a pag. 27
  - Risotto alla parmigiano
  - Etc.
- Sistema di prenotazione pag. 28
- Modalità effettuazione della preparazione pag. 28.
- Diagramma di flusso pag. 29

- Tempi di preparazione pag. 29
- Tabella sinottica preparazione pasti pag. 31

La Commissione ha dato lettura del fascicolo contraddistinto A) Avvio del servizio sino al pag. 31

La prossima riunione e' convocata per il 9 ottobre 2014 alle ore 9,00

La Commissione, procede a raccogliere la documentazione tecnica presentata dall'ATI Cir Foods/ Camst/ CCC _ in plico sigillato che verrà conservato, nella stanza n° 1 "Archivio" del VI° piano della sede operativa dell'ARS Liguria – Area Centrale Regionale d'Acquisto – di Via G. D'Annunzio n° 64, in armadi chiusi a chiave.

La seduta è tolta alle ore 17,00 .

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi