ARS LIGURIA
AGENZIA REGIONALE SANITARIA
CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO
REGIONE LIGURIA

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
seduta della Commissione Giudicatrice del:
28 aprile 2015

Il giorno ventotto del mese di aprile dell'anno duemila quindici alle ore 9,30 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
MINUCCI	Dott. Luigi	Dirigente Medico disciplina Dietetica A.S.L. n° 3 Genovese in qualità di componente
PAGLIARI	Dott. GianPaolo	S.C. Direzione Medica A.S.L. n° 1 Imperiese 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 16 luglio 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 procede alla rilettura del verbale della riunione del 9 aprile 2015 dell'offerta tecnica presentata per il lotto n° 2 "ASL n° 1 Imperiese" e riprende la lettura dell'offerta tecnica presentata dalla soc. Ladisa S.p.A. dal punto in cui è stata sospesa nella seduta del 9 aprile 2015 e di seguito riportata:

B2 - Modello organizzativo del Servizio prestato (saranno valutate positivamente organizzazioni che comportino una riduzione del turn over del personale)

- Piattaforma centralizzata logistica 250 mq. Su unico livello 250 pallets e due bocche di carico
- Centro cottura di via Adamoli
- Produttività circa 8.00 pasti/giorno con 30 unità personale
- A pag. 49 elenco attrezzature del centro cottura
- Descrizione zone : Deposito derrate alimentari pagg. 49 e 50

Bussana – ospedale San Remo e Caup Sanremo
Centro cottura di Bussana in multiporzione per degenti e dipendenti e veicolazione e sanificazione delle attrezzature e stoviglie
Centro cottura Imperia e Caup di Diano marina
Centro cottura ospedale Imperia preparazione veicolazione e sanificazione

Centro cottura Ospedale di Bordighera preparazione – veicolazione e sanificazione
Le colazioni avverranno come esplicitato al punto A3 cioè con distributori automatici presso ogni cucina di reparto

Sintesi descrittiva delle procedure di preparazione e cottura dei pasti a pag. 51 e a seguire le modalità di cottura dei vari prodotti sino a pag. 57
Da pag. 58 a pag. 60 schemi riportanti attrezzature e frequenze e tipologie di trattamento a seguire la descrizione di come avviene la sanificazione dei locali attrezzature e automezzi
Le sanificazione vengono registrate da parte degli addetti in base all'HACCP (allegato Schede paino Haccp)
Schede dei prodotti per la sanificazione (vedi allegato Schede tecniche dei prodotti sanificanti) Everest – amazzonia prodotti ecolabel
Cadenza mensile per ispezioni di routine a pag. 64 viene schematizzato il piano di disinfezione e derattizzazione standard con le relative cadenze
Prodotti usati a marchio ecolabel
Viene utilizzata una procedura "codice colore"

Piano dei trasporti:
piano differenziato tra il periodo transitorio che a regime
durata inferiore a 60'
mantenimento delle temperature
utilizzati automezzi conformi
Fiat Doblò etc. Euro 5

Periodo di transizione n° 4 mezzi
Periodo a regime n° 3 mezzi
4 automezzi di emergenza
schematizzazione trasporti periodo transizione e a regime con tempi minimi di percorrenza pag. 67 e 68
da pag. 69 a pag. 70 descrizione delle attrezzature utilizzate
contenitori gastronorm in acciaio inox
contenitori isotermici Riever
vaschette monouso in polipropilene per diete speciali

contenitori per frutta e pane in plastica uso alimentare (polietilene)
Descrizione caratteristiche automezzi pag. 70 vano separato per zona guida, coibentati e a tenuta stagna, piattaforma idraulica per carico verticale
Sempre a pag. 70 e pag. 71 disponibilità ad allestire e distribuire rinfreschi di varie tipologie
Da pag. 71 a pag. 73 viene presentato il piano organizzativo del personale con indicate le turnazioni settimanali del personale. Non si evincono elementi inerenti la riduzione del turn over del personale

B3 - Caratteristiche del personale impiegato:

- numero di dipendenti impiegati nel Servizio anche in relazione al tipo di contratto applicato, (sempre nel rispetto del CCNL)
  il curriculum, le qualifiche, la specializzazione
  N° ore annue per singola professionalità/qualifica

  Tabella riepilogativa a pag. 74 e 75 delle figure professionali e monte ore annue
  N° 10 cuochi
  N° 2 aiuti cuochi
  N° 17 asm e magazzinieri
  N° 27 asm e impiegati
  N° 6 addetti alle consegna
  N° 2 dietisti con funzioni di direttore e vice direttore del servizio
  N° 2 direttori

  Descrizione dei compiti e responsabilità del direttore del servizio – dietista e capo cuoco da pag. 75 a pag. 78
  N° 5 curricula allegati

B4 - Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale (percorso tutto documentabile)

A pag. 78 descrizione del percorso formativo per ciascuna professionalità
In sede di assunzione: scheda selezione personale – addestramento informativo e formativo per ogni attività al fine di garantire la conoscenza a pag. 79
Pianificate attività di formazione su macro argomenti
Da pag. 80 a pag. 86 vengono descritti i corsi di formazione suddivisi per macro argomento per un totale di ore 162 ore anno

C CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

C1 – Produzione e materie prime utilizzate - Origine e provenienza dei prodotti con evidenza dei prodotti regionali, italiani e biologici. Specificare il programma acquisto delle derrate alimentari con evidenziate le provenienze e le quantità

Da pag. 87 a pag. 89 scheda dove viene indicato il tipo di derrata – la provenienza e il fornitore (vedi allegato certificazioni dei fornitori)
rifornimento anche con cadenza giornaliera in caso di emergenza usufruendo della Piattaforma logistica di Genova
la quantità delle derrate indicate di cui alle tabelle da pag. 87 a pag. vengono fornite al 100% in caso di presenza nel menu

a pag. 90 tabella con tempistica di approvvigionamento in base alla tipologia del prodotto.

C2 – Programma di gestione delle emergenze, con particolare riferimento a:

- Scioperi del personale addetto: garantito in quanto servizio pubblico essenziale – se lo sciopero interessa il lavoratori del settore garantito il pasto
- Scioperi con conseguenze sulla filiera dell'approvvigionamento (trasporti grossisti carburanti....) attraverso l'utilizzo del centro cottura di Genova struttura organizzata per il cook and chill e fornitura di alimento a lunga conservazione ..... grissini
- Emergenze causate dal cattivo tempo(es. nevicate)
- Blocchi del traffico

in caso di carenza del personale per periodi brevi utilizzo di personale proprio in caso di periodi più lunghi assunzione di personale a termine – squadra jolly
per personale qualificato ricorso a trasferimento da cucine viciniore e ricorso a squadra jolly
In caso di interruzione dell'energia elettrica centro cottura dotato di gruppo elettrogeno con autonomia di un giorno e società di manutenzione impianti reperibile
a pag. 94 esempio di menu alternativi di emergenza per i dipendenti
in caso di mancanza di gas metano si utilizza energia elettrica
prevista attività manutentiva preventiva e pronta disponibilità
Centro cottura di Genova a disposizione per tutta la durata dell'appalto

C3 – Software e progetto informatico:

Modalità di prenotazione
Piano di lavoro inerente l'interfacciamento/comunicazione con gli enti usufruitori del presente appalto ed il servizio di dietetica della ditta completezza e qualità del dato
Modalità di prenotazione attraverso a tablet al letti del degente - registrazione pasti al momento della fruizione per la mensa
Sistema Imaeal delle Nova s.r.l.
Sistemi aggiunti reparto Web - gestione manutenzione attrezzature
Server raggiungibile tramite internet
Esempi di schermata sul sistema di prenotazione – caricamento del dietetico da pag. 96 a pag. 98
Tablet da pag. 98 a pag. 99
Proposte migliorative pag. 106 a pag. 108
Comunicazione delle variazione mediante utilizzo reparto web
Gestione fuori orario
Utilizzo gestione reparto web da pag. 101
Modulo gestione dietetico
Gestione piano formativo del personale dell'ente di circa 2h per la presentazione del sistema max 20 unità di personale e poi presso il reparto
Da pag. 108 a pag. 110 programmi del corso
Collegamento con i sistemi informatici degli enti da pag. 110 e pag. 111
Server da pag. 111 a pag. 113
Referenze allegate

C4 - Descrizione degli accorgimenti durante il servizio volto al contenimento dello smaltimento del materiale monouso presso gli enti usufruitori del presente appalto

Scelta della tipologia di stoviglie in ceramica e posate in acciaio
Raccolta differenziata

Dotazione in un compattatore per plastica
Trituratore per carta e cartone e rifiuti organici
Ulteriori migliorie:
ogni mese feste di compleanno
piatti ad Hoc per i piccoli ricoverati
incontri tra l'organizzazione alimentare e i genitori
organizzazione di giornate animate per i degenti di giovane età

la Commissione, terminata ala lettura dell'offerta tecnica presentata dalla soc. Ladisa, procede alla lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Compass/Dussmann:

pag. 1 e 2 elenco delle certificazione possedute
pag. 2 struttura organizzativa a supporto dell'appalto referente di commessa sig. Sandro Falchetti
pag. 3 descrizione dell'organizzazione

A. **Avvio del servizio**:

A1 - **Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo** pasto: 0,1 giorno

A2 - **Periodo transitorio tempo** previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime: gg. 0,1

A3 - **Programma di gestione del periodo transitorio** (dalla consegna del primo pasto fino al sistema a regime):
non è previsto periodo transitorio intervengono in orario al di fuori di quelli di servizio
Servizio legame fresco - caldo - marcia in avanti
Linea pulita separata da linea sporca
Pag. 5 e 6 sintesi dell' organizzazione del servizio dall'approvvigionamento alla sanificazione
Prenotazione informatizzata in multiporzione dal personale dell'ente
Approvvigionamento presso stoccaggio presso magazzino cucine
Colazione attraverso distributori installati presso le cucine di reparto
Per la regolare gestione degli alimenti e le stoviglie vengono consegnati alle ore 14 del giorno prima
Pasti per degenti in multiporzione in carrelli
Pasti per Caup in mutliporzione in carrelli isotermici
Per l'ospedale di Sanremo per diete speciali confezionati in orari diversi
Per mense in multiporzione con self service e produzione espresse per pasta – riso
Ospedale di Sanremo produzione presso la cucina di Bussana e veicolati
Centri diurni e caup Diano Marina presso cucina di Imperia e veicolati
Centri diurni e caup Ventinìmiglia presso cucina di Bordighera e veicolati
Centri diurni e caup Sanremo presso cucina di Bussana e veicolati
Per la dialisi di Ventimiglia sacchetti con snack per pranzo
Pasti multiporzioni e veicolati in carrelli a contenitori isotermici
Sanificazione e lavaggio a carico dell'ati presso le cucine dei vari presidi
Ospedale di Sanremo lavaggio e sanificazione presso le cucinette di reparto
Centri diurni e caup Sanremo e Ventimiglia sanificati dal personale ati presso la cucina di Bussana Imperia e Boridghera
Per i dipendenti le stoviglie vengono sanificate presso le singole mensa,per Ventimiglia presso il nuovo locale lavaggio di Ventimiglia.

Manuale di autocontrollo specifico dell'appalto
Rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi dall'arrivo alla somministrazione
Piano operativo di Imperia: migliorative della cucina di Imperia di cui interventi manutenzione straordinaria introduzione di nuove attrezzature
Descrizione situazione della cucina di Imperia e descrizione degli interventi migliorativi pag. 9 e 10(vallegato layout)
Descrizione dettagliata delle migliorie a pag. 11 e 12
Caratteristiche specifiche delle attrezzature di preparazione e descrizione della dotazione delle attrezzature da pag. 12 a pag. 17
Descrizione dei forni combinati
Piano operativi di Bordighera
Descrizione degli interventi a pag. 19 con nuova area lavaggio stoviglie
Piano operativo mensa Ventimiglia pag. 20 – linea self service e modulo di cottura autonomo allestimento zona lavaggio stoviglie
Piano operativo Sanremo pag. 22 –allestimento zona lavaggio stoviglie
Piano operativo Bussana pag. 23 – allestimento zona lavaggio stoviglie
A pag. 24 e 25 elenco delle nuove attrezzature
Allegato piano operativo complessivo dei lavori con planimetrie – schede tecniche etc.

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione, dopo aver dopo aver esaminato la relazione tecnica presentata dall'ATI .Compass / Dussmann e stabilisce di riprendere entro le ore 13,30 prima di assentarsi procede a raccogliere le documentazioni tecniche 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 13,30 in primo luogo, si provvede al ritiro dall'armadio chiuso a chiave del plico regolarmente vistato e sigillato, e continua nella valutazione a partire dal criterio B. Modello organizzativo generale dell'offerta tecnica dell'ATI Compass Dussmann:

B1 – Sistemi di controllo e responsabilità

Servizio qualità e ambiente e sicurezza descrizione attività
A pag. 27 scheda in cui sono descritte le responsabilità degli addetti al Servizio qualità e sicurezza
Figure operanti:
coordinatore referente servizio del presidio
capo dietitista
dietista
capo cuoco
vice capo cuoco
cuochi
asm
descrizione metodologia HACCP come strumento della sicurezza a pag. 28
descrizione sistema di gestione dei controlli comprensivo di:
controllo dei processi
controlli sui risultati
controllo delle caratteristiche del servizio del menu e delle derrate
descrizione delle tipologie dei controlli sia esterni che in terni da pag. 28 a pag. 31
a pag. 32 tabella dei riepilogo delle tipologie dei controlli
da pag. 33 a pag. 39 descrizione haccp specifico per l'ASL 1 Imperiese

pag. 40 cruscotto qualità sicurezza soluzione informatica che permette monitoraggio in continuo dell'appalto – analisi qualitativa dei dati si base sull'analisi di KPI cadenza mensili
pag. 41 gestione dei reclami cliente apposito software Tom Media Ned
cassetta dei reclami e suggerimento poste nella sala mensa
revisione semestrale dei piani dei controlli
portale dedicato informatico per ASL 1
Gruppo revisione dei piani di controlli
Da pag. 43 a pag. 45 descrizione dei piani annuali analitici di campionamento – esposti i criteri del piano di campionamento – e tipologia dei campioni rilevati – analisi su alimenti tamponi palmari etc. esami sull'acqua di rete
A pag. 46 e 47 è esposto il paino di campionamento per Asl 1 Imperiese
Verifiche analitiche del piano di campionamento inviate al Lab. Siliker
da pag. 49 a pag. 52 vengono specificati i criteri e gli indicatori di qualità sia per il personale attrezzature e arredi
indagine sul grado di soddisfazione dell'utente attraverso questionari, sondaggi su carta
Previsione di svolgimento del sondaggio ogni due mesi per 'utente ed ogni tre mesi per i dipendenti pubblicazione sul web degli esiti
Sistema di monitoraggio costante dell'intero processo di erogazione
Presenza costante di una dietista per ciascun presidio
Le dietiste di presidio sono coordinate da una capo dietitista con sede in Genova
Procedure di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime
Legame fresco – caldo
Elenco fornitori accreditati elenco delle materie prime
Ricevimento delle materie prime
Gestione delle anomalie dei prodotti
Allerta sanitario
Rintracciabilità dei carrelli termici
Tutto è tracciato e rintracciabile
Tipologie di intervento e frequenza da pag. 62 pag. 66
Da pag. 67 a pag. 113 descrizione dettagliata delle modalità operative di sanificazione suddivise per singolo elemento presente nel locale/area
Previsione di una sanificazione straordinaria dopo interventi nel centro di cottura con sistema Polti a vapore
Sanificazione degli automezzi
Procedure per la verifica della pulizia
Procedure per la verifica della frequenza della pulizia
Utilizzo per la sanificazione di prodotti a basso impatto ambientale con prodotti ecolabel da pag.118 a pag. 120 elenco dei prodotti
Da pag. 124 a pag. 139 descrizione accurata del piano
Modalità di raccolta differenziata dei rifiuti
Modalità di raccolta stoccaggio e allentamento dei rifiuti
Modalità di sanificazione dei contenitori dei rifiuti – contenitori oli esausti
Piano di difesa dagli infestanti

B2 - Modello organizzativo del Servizio prestato (saranno valutate positivamente organizzazioni che comportino una riduzione del turn over del personale)

Assunzione del personale presenti nelle strutture oggetto di gara – in caso di nuove assunzione si privilegia la vicinanza al posto di lavoro
Si predilige il fulltime – programmazione di turni
Turnazione per il periodo di ferie
Facoltà tra operatoriri di gestire il cambio ferie
Stress lavoro - colloqui individuali con cadenza mensile
Diminuzione dell'assenteismo al 20%
Organizzazione in base l'esigenza
Predisposizione di un sistema informatizzato per la raccolta delle prenotazioni
Collaborazione e predisposizione dei menu con il servizio dietico dell'Asl 1
Preparazione dei sacchetti snack per dialisi etc.
Da pag. 141 a pag.142 Elencazione di tutte le tipologie del servizio reso
Controllo fasi
Monitoraggio e verifica
A pag. 143 modalità di prenotazione dei pasti con utilizzo dei dipendenti dell'ente
Previsto del menu di primo ingresso
Prenotazione per i centri esteri attraverso la comunicazione del dipendente e trasferito sul sistema
Modalità operative processo elaborazione dei pasti
Presso il centro cottura presenza di dietista
Modalità di lavorazione delle materie prime da pag. 145 a pg. 147
Cottura dei pasti utilizzo di strutture di acciaio inox di facilità di sanificazione contenitore gastronom
Tempi di cottura limitate
Descrizione di tipologie di cottura di diverso alimento da pag. 148 a pag. 151
Modalità di abbattimento de prodotti cotti e conservazione.
Mantenimento dei prodotti semilavorati pag. 152 a pag. 153
A pag. 154 veti incrociati
A pag. 155-156 tabelle prodotti ammessi, a rischio e vietati per per preparazione diete prive di glutine
A pag. 156 descrizione del distributore "Bevo sano" da installarsi presso le cucinette di reparto per le colazioni – i distributori automatici consentono di addensare le bevande da somministrare a pazienti disfagici
Confezionamento in legame fresco caldo per degenti in contenitori in acciao inox in multiporzione
Confezionamento dei pasti per dipendenti
Singoli piatti termosigillati per diete speciali
Piano di consegna entro trenta minuti dalla loro preparazione
Modalità operative per consegna franco reparto
Per centro esterni utilizzo di contenitori isotermici
Menu primo ingresso consegna entro 30 '
Tipo di veicoli utilizzati alla consegna a norma di quanto previsto - con utilizzo con mezzi euro
N° 5 automezzi
Descrizione e caratteristiche tecnica degli automezzi utilizzati da pag. 162 a pag. 163
Da pag. 163 a pag. 174 elenco dettagliato del piano di consegna per ciascuna ospedaliera e territoriale
Consegna pasti a linea self service a pag. 175 – 176 descrizione modalità di consegna per i dipendenti
Sala mensa arreda con poster e distributori bevande automatico
Tutto il piano alimentari verrà elaborato sulla base Larn 2012 la cui descrizione accurata del piano da pag. 177 a pag. 182
Descrizione della Dieta mediterranea da pag. 183 a pag. 190
Da pag. 190 a pag. 192 il Piano alimentari che si base su ricette standardizzate e strutturata su 4 settimane e sulle stagioni
Da pag. 193 a pag. 208 descrizione menu degenti e diete speciali
da pag. 208 a pag, 212 descrizione menu dipendenti

percorso benessere per i dipendenti food friend da pag. 212 a pag. 214
pag. 215 e 216 riproduzione dei cartelloni e tovagliette utilizzate in mensa

B3 - Caratteristiche del personale impiegato:

- numero di dipendenti impiegati nel Servizio anche in relazione al tipo di contratto applicato, (sempre nel rispetto del CCNL)
- il curriculum, le qualifiche, la specializzazione
- N° ore annue per singola professionalità/qualifica

A pag. 218 e pag. 219 descrizione dell'organigramma delle figure apicali e rapporti con la committenza
Prevista squadra jolly
Elenco del personale da pag. 221
Figure di coordinamento tot. n° 5 unità 6.864 ore/anno
Organizzazione delle cucine tot. 61958 per n° 66 unità
da pag. 224 a pag. 227 cronoprogramma per centro cottura di una giornata lavorativa
qualifiche e specializzazioni del personale.
Adeguata formazione professionale
Descrizione dei compiti funzioni delle diverse figure professionali impiegate da pag. 228 a pag. 238
N° 5 Curriculum
Pag. 249 a pag. 253 vengono indicati il comportamento del personale , l'attività lavorativa e le divise in uso.

B4 - Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale (percorso tutto documentabile)

Programma formazione permanente del personale - sistema certificato –
Addestramento sia tecnico che operativo
Preparatori formativi medico competente – VV.FF. etc.
4 macro moduli ognuno composti da un minimo di 4 sottomoduli ad un max di 6
piano di formazione ben dettagliato
corsi di formazione aperti anche ai dipendenti dell'ente committente
dispensa riepilogativa a fine corso
prevista scheda di valutazione del personale.

C CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

C1 – Produzione e materie prime utilizzate - Origine e provenienza dei prodotti con evidenza dei prodotti regionali, italiani e biologici. Specificare il programma acquisto delle derrate alimentari con evidenziate le provenienze e le quantità

Selezione dei fornitori
Filiera corta territoriale – filiera corata logistica
logistica piattaforma sul territorio ligure
compito della direzione acquisti
Strumento informatico Oplà (piattaforma per acquisti)
Prodotti di consumo a gestione riordino
I prodotti food vengono decentrati con utilizzo di funzione manuale o via web
Pag. 265 diagramma di flusso generale degli approvvigionamenti
Disciplinare di acquisto che regola i rapporti fra i fornitori e la Compass pag. 266 diagramma di flusso
Da pag. 266 a pag. 267 competenze aziendali nella gestione della selezione dei fornitori

Da pag. 267 a pag. 268 selezione dei nuovi fornitori.
Verifica ispettiva e audit di accreditamento – convenzione di fornitura – codice etico per gli acquisti la gestione della non conformità dei fornitori tracciato e monitorato attraverso sistema informatico
Procedura di tracciabilità e rintracciabilità dei fornitori e prodotti forniti da pag. 275 a pag. 278.
A pag. 279 descrizione della fase di gara e post-gara dei prodotti da acquisire
Da pag. 279 a pag. 282 schematizzazione dei generi alimentari dei prodotti bio e delle certificazioni possedute.
Da pag. 282 a pag. 289 vengono schematizzate le migliorie previste dall'allegato 5 in termine di prodotto e percentuale.
A pag. 289 vengono indicate le frequenze di approvvigionamento a secondo del tipo di derrata
Da pag. 89 a pag. 293 modalità di ricevimento e controllo qualitativo della merce compreso le temperature delle materie prime
Da pag. 293 a pag. 294 descrizione dello stoccaggio delle derrate.

Alle ore 16,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 21 aprile 2015 alle ore 9,30 per concludere la lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Compass/Dussmann a partire dal sub-criterio C2 – programma di gestione dell'emergenze 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 seduta è tolta alle ore 16,00

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi