ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0003726.08-05-2015

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:
7 maggio 2015

Il giorno sette del mese di maggio 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 28 aprile 2015 dell'offerta tecnica presentata per il lotto n° 2 "ASL n° 1 Imperiese" e riprende la lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Dussmann/Compass

Group dal sub–criterio **C2 – programma di gestione dell'emergenze** in cui è stata sospesa nella seduta del 28 aprile 2015 e di seguito riportata:

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

- per quanto attiene le assenze del personale il soggetto deputato è il Coordinatore del Servizio che avvisa la direzione e comunica le soluzioni adottate. Per le assenze non prevedibili sostituzione con figure presenti in caso di un giorno da due a quatto incarico ricorso allo straordinario
- da 5 a 10 gg. utilizzo di personale presente in appalti limitrofi
- oltre 10 gg. contratti a termine
- in caso di sciopero il referente avvisa la direzione e comunque garantisce il contingente minimo
- in caso di ricorso al lavoro interinale entro 4 h dalla chiamata Agenzie Adepto Italia e Menpower
- squadra jolly dedicata alla commessa: composta da 8 cuochi – 8 aiuto cuochi 25 addetti al servizio di ristorazione e 5 autisti
- in caso di inagibilità totale delle cucina si utilizzeranno le altre funzionanti
- prodotti a lunga conservazione
- per altre tipologie di emergenze servizio sostitutivo
- nel caso di mancanza di energia elettrica – automezzo dotato di gruppo elettrogeno
- contratto con Zanussi intervento entro due ore previsto muletto
- automezzo presso cucina di Bussana per emergenze
- in caso di neve o altre calamità naturali due automezzi con ruote motrice e autonomia di 7 gg.
- a pag. 299 indicazioni di menu di emergenza
- in caso di catastrofi autonomia alimentare per 25 persone delle squadra di soccorso
- allerta alimentare in base alla normativa

C3 – Software e progetto informatico:

- prenotazione a mezzo tablet al letto del paziente con personale dell'ATI anche nelle strutture territoriali
- sistema informatizzato sistema NOVa tecnologia web – mediante normale navigazione internet
- reparto web per prenotazione
- gestione MUST
- mensa web
- customer satisfaction
- gestione di tutta la filiera
- gestione attrezzature
- rilevazione scarti
- possibilità per la DS di accedere ai dati
- server presso web farm certificata – server in GB
- da pag. 303 a pag. 305 schermate esemplificative di alcuni passaggi del software
- pag. 306 diagramma di flusso per prenotazione pasto attraverso utilizzo del tablet
- da pag. 307 a pag. 312 vengono indicate le modalità di utilizzo del tablet sia per la prenotazione delle diete libere che personalizzate
- sistemi gestione esclusione alimentari
- a pag. 314 esempio di stampa cartellini di prenotazione
- a pag. 315 esempio di prenotazione cartacea
- a pag. 316 esempio di lettura
- tramite portale utenti si può segnalare le non conformità e i correttivi e pag. 318 schermate
- attrezzature per prenotazione:

- 2 pc - 2 monitor lcd 19" - 2 stampante laser per ogni centro cucina
- 1 stampante e 1 pc per emergenza
- 1 tablet per reparto + 2 tablet per emergenza per ogni presidio
- a pag. 319 scanner
- 1 tabket per autista per raccogliere le prenotazione del giorno prima per il successivo
- a pag. 320 descrizione accesso alla mensa per i dipendenti
- da pag. 320 a pag. 327 breve descrizione del sistema operativa e a seguire schermate dell'applicativo - descrizione gestione Must – del modulo Diet etc.....
- interfacciamento con gli enti committenti.
- pag. 329 comunicazione interattiva
- pag. 330 – 331 modalità di gestione mensa dipendenti
- pag. 347 diagramma di flusso gestione filiera di cucina
- descrizione del software per la gestione manutenzione attrezzature
- formazione del personale per la prenotazione collettiva e a livello di reparto a pag. 352 schematizzazione delle fasi di formazione – frequenza e durata.
- Programma di aggiornamento e formazione con cadenza annuale di due ore
- Da pag. 352 a pag. 355 piano di assistenza all'hardware e software in caso di emergenza
- Da pag. 355 a pag. 357 elenco delle referenze

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

- Compattatore plastica e cartone presso le cucine Pressmil-tek a pressione costante riduzione dei rifiuti in plastica 90%
- Presso strutture terr.li stoviglie biodegradabili
- Presso le mense erogatore di bevande libero consumo 7 bevande a scelta
- Io Bevo
- Bevo sano per cucinette di reparto
- Sono a risparmio energetico.

la Commissione, terminata ala lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Dussmann/Compass Group, procede alla lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Vivenda – la Cascina Global Service:

A. **Avvio del servizio:**

A1 - **Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo** pasto: 6H pari 0,25 gg.

A2 - **Periodo transitorio tempo** previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime: 14GG.

A3 - **Programma di gestione del periodo transitorio** (dalla consegna del primo pasto fino al sistema a regime):
Utilizzo delle cucine di Bussana – Imperia – Bordighera
Cucina Bussana: ospedale e Caup Sanremo
Cucina Imperia Ospedale e Caup Diano Marina
Cucina Bordighera ospedale e Caup Ventimiglia
Produzione fresco caldo multiporzione
Veicolazione a mezzo contenitori isotermici e sporzionati in loco in carrelli a bagno maria

Dipendenti attuali modalità di servizio che coincidono con ala fase definitiva
Menu per degenti e dipendenti conformi a quelli definitivi
Automezzi utilizzati:
2 tipo Fiat Doblò e 3 tipo Fiat Ducato completi di coimbentazione e sponda
unità di personale uguale sia per il periodo transitorio che nel definitivo
sistema informatico prenotazione pasti utilizzo dell'attuale sistema in quanto occorrono 12 gg. per il nuovo sistema
cronoprogramma lavori Bussana 14gg e Imperia 10gg pag. 2

B. **Modello organizzativo generale**

B1 – **Sistemi di controllo e responsabilità**

Pag. 2 e 3 organigramma aziendale e matrice delle responsabilità
Pag. 4 descrizione sintetica del flusso produttivo delle strutture interessate nella commessa
Descrizione sintetica del flusso produttivo svolto dal personale tabella pag. 5 e 6 dal ricevimento delle derrate alla consegna nel reparto
Da pag. 7 descrizione della modalità del servizio:
area di controllo delle merce con utilizzo anche di termometro a sonda o a raggi infrarossi in caso di potenziale pericolo l'informazione attraverso il sistema SMS a tutti gli impianti interessati
la conservazione delle derrate avviene con il sistema FIFO
i prelievi delle derrate vengono registrarti sul registro dei lotti giornaliero come da certificazione UNI EN ISO 22005 2008
per la preparazione osservanza delle metodologie tecnico operative certificate secondo Haccp
la cottura attraverso utilizzo di produzione espressa
modalità di gestione e controllo diete speciali descritta in apposito elaborato
modalità di servizio utilizzo di schemi
da pag. 10 a pag. 13 tabelle descrittive delle attrezzature utilizzate per il servizio
piano trasporti :
3 fiat ducato con sponda idraulica piccola e 2 fiat doblò entrambi coimbentati isotermicamente e rivestiti in materiale lavabile a bassa emissione di gas inquinanti Euro 5 o metano
dichiarazione di inizio attività e dichiarazione ATP
a pag. 14 tabella delle partenze e arrivi con orari
descrizione del sistema di controllo e responsabilità specifiche:

- A pag. 15 vengono elencate le norma sul sistema di controllo haccp sia nazionali che regionali
- Nel sistema di gestione è previsto un sistema di autocontrollo per ogni centro produzione pasti
- il Manuale del buona lavoro
- il libro di impianto
- ogni aspetto produttivo è classificato
- programma pre requisiti che prevede aspetti del controllo e a pag. 18 tabella
- a pag. 20 tabella del pre requisiti operativi
- a pag. 21 tabella dei punti critici di controllo
- a pag. 22 descrizione del sistema di rintracciabilità per lotto di produzione giornaliera dei pasti
- a pag. 23 descrizione delle modalità di comportamento dei pasti trasportati
- a pag. 24 organizzazione del controllo di qualità con descrizione della squadra Haccp e del gruppo delle sicurezza alimentare (GSA)
- il sistema di gestione della sicurezza e flusso produttivo sottoposti a rigidi controlli di cui alle scheda da pag. 25 a pag. 29
- a pag. 30 modulistica del sistema di gestione sicurezza alimentare

- a pag. 31 verifica di sistema attraverso auditors dell'ufficio qualità (diario di verifiche ispettive – check list prevaricata sul palmare) Uni EN per individuare le non conformità
- per gli auditors con cadenza annuale utilizzo dispositivi mobili palmari
- monitoraggio può essere esteso anche al personale coinvolto nel servizio
- pag. 31 e 32 schemi di check list
- possibilità di visone degli stati di avanzamento su blackberry
- monitoraggio delle temperature e dei tempi di consegna tracciato in maniera informatica da pag. 33 a pag. 35 compresa la rintracciabilità dell'automezzo (sistema satellitare)

piano di comportamento distinto in tre classi : basso – medio – alto con tabelle di indicazione di rischio – classificazione e classe di rischio pag. 36
in base alla classe di rischio vengono stabilite il numero minimo di verifiche ispettive e controlli analitici
per i controlli analitici l'ufficio qualità aziendale ha collaborato con il lab. A.C.QU.A. s.r.l. certificato "acredia"
da pag 38 a pag. 39 elenco delle analisi che saranno effettuate presso i centri cottura della commessa tot. analisi anno n° 108
a pag. 39 verifiche annuali n° 42 per lo sporzionamento.
Da pag. 40 a pag. 45 ampia descrizione e dettagliata delle verifiche di soddisfazione dell'utente – secondo normativa – attraverso tablet – personale web e cartacei
A pag. 46 scheda indicante gli indici di prestazione del servizio
Indice di qualità sono schematizzati per settori da pag. 47 a pag. 50
Descrizione delle migliorie proposte da pag. 52 a pag. 53.
Per quanto concerne le diete speciali la preparazione verrà fatta da un'apposito team in cucine prive di area dedicata la preparazione avverrà prima del menu comune. Lo stoccaggio e il ricevimento avverrà in zone dedicate.
A pag. 3 dell'allegato 2 – diete speciali in pediatria
A pag. 4 dell'allegato 2 – diete per celiaci
Pag. 4 e 5 specifiche per la somministrazione di alimenti per soggetti allergici al lattice
Rintracciabilità norme Uni En Iso

B2 - **Modello organizzativo del Servizio prestato** (saranno valutate positivamente organizzazioni che comportino una riduzione del turn over del personale)
Due macro aree: turn over aziendale e turnover di servizio
Fidelizzazione
Selezione del personale per assunzione (turnover aziendale)
Percorso professionali formativi premiali
In caso di assenza prevedibile piani ferie e turnazione etc... 1 su 3 max 4 (turnover di servizio)
Personale reperibile
Squadra di emergenza - personale sempre a disposizione
Clausole di stabilità con durata minima garantita
Inserimento e affiancamento sia di natura teorica che pratica in caso di turnover comunicazione del nominativo del sostituto
Monitoraggio ferie non godute
Monitoraggio ore accantonate
Turnover operatori dello staff
Questionario di soddisfazione
Supervisione quindicinale dello staff di servizio
Call center - centrale operativa di Genova
Squadra formata per lo start up

Criteri di avvicendamenti personale : indici assenza standard – prolungamento orario – attivazione squadra aziendale di emergenza
Squadre jolly
Ricorso all'interinariato
Attuano il piano per sostituzione del personale da pag. 10 a pag. 11
Sistema premiante legato alla presenza in servizio

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. 2 struttura organizzazione composta da area direzione controllo e area operativa
Il numero di personale indicato è comprensivo di sostituzioni
A pag. 8 riepilogo totale
1 direttore servizio
11 cuochi
2 aiuto cuochi
4 dietisti
1 magazziniera
39 asm di cui 7 per turnazione
4 autisti
tot. ore 76.796,52
n° 10 curricula
da pag. 11 a pag. 13 schemi dell'organigramma e delle responsabilità, competenze qualifiche e specializzazione

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

Formatori interni che esterni esperti nel settore
Interventi extra di formazione in caso di necessità
Formazione teorico pratica con aggiornamento a cadenza biennale
Affiancamento sul posto di lavoro con tutor
Pianificazione dei contenuti dei piani di formazioni da pag. 6 a pag. 8
A pag. 9. organizzazione del percorso formativo diviso per professionale con totale ore per ruolo
A pag. 9 schema della programmazione della formazione aggiornamento di tutte le figure professionale
Tot. ore 800 per l'intera commessa.
da pag. 11 a pag. 15 descrizione dei 6 moduli migliorativi della formazione del personale
da pag. 15 e 16 il modulo migliorativo rivolto anche al personale dell'ente
da pag. 17 a pag. 1 descrizione delle competenze dei docenti interni e esterni addetti alla formazione e aggiornamento comprese le società di consulenza.
pag 18 e 19 modalità di verifica efficacia formativa
disponibilità di ICF ed Elttrolux di formazione
a pag. 22 riepilogo delle migliorie

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione, dopo aver dopo aver esaminato la relazione tecnica presentata dall'ATI Vivenda /La Cascina Global Service 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 C. Caratteristiche del servizio dell'offerta tecnica dell'ATI Compass Dussmann:

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

Scelte e controlli fornitori da parte ufficio acquisti e qualità. Sistema di accreditamento dei fornitori. Albo dei fornitori e costante controllo. Report di resa al fornitore per costante controllo, miglioramento.
Utilizzo centrale d'acquisto Marr e fornitori locali.
Filiera corta
Sistema di rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti.
Da pag. 3 a pag. 5 elenchi comprendenti ubicazione produttori e fornitori impiegati oltre a tipologia dei prodotti e relative quantità.
A pag. descrizione sintetica dei prodotti di qualità superiore non convenzionale offerti: biologici, Dop e IGP, prodotti che valorizzano l'alimentazione nazionale, prodotti di nicchia, regionali, locali, ecc.
Pianificazione informatizzata delle merci stoccate a magazzino per evitare giacenze e scarti.
Calendario approvvigionamento per ridurre tempi di stazionamento dei prodotti in magazzino.
Pag. 8 calendario degli approvvigionamenti per categoria merceologica e tempi massimi di immagazzinamento.
Pag. 9 descrizione del sistema informatizzato del piano di approvvigionamento.
Tutto informatizzato con possibilità di interrogazione del sistema.

C2 – **Programma di gestione delle emergenze**

Protocolli aziendali: procedure integrate consone alle certificazioni di qualità in possesso dell'ATI. Tutte le certificazioni comprendono la gestione dell'emergenza. In dotazione manuale "Piano di gestione delle emergenze e delle non conformità" presente in ogni impianto e presenta piano di intervento a tutto campo. Specifici corsi di formazione per la gestione delle emergenze. Nell'organizzazione è presente un COE Comitato operativo per le emergenze (operativo h 24) al quale partecipano le figure coinvolte direttamente nella gestione e responsabilità di detto settore.
Presenza territoriale: presente in 17 regioni, aggiudicataria di n. 6 lotti sul comune di Genova che consente sinergie del personale in particolare. Filiale a Milano e sede in Genova per coordinare e gestire la commessa
Software dedicato alla commessa Modo.net piattaforma informatica per gestione di tutti i flussi
Call Center
Manutenzione entro 3 ore interventi a chiamata Ufficio tecnico manutentivo interno alla ditta
Centri di cottura a disposizione oltre a quelli dei Presidi due a Genova (Chiaravagna e Boschetto)
Presso centri cottura presenza di pasti scorta come da capitolato
Autonomia di tre giorni
Gestione emergenza in caso di scioperi
Comitato etico aziendale
Staff dedicato per gestione risorse umane

Sostituzioni in tempi brevi
Squadra aziendale e squadra jolly
Scioperi con conseguenze sull'approvvigionamento garanzia di continuità del servizio tramite piattaforma MARR disponibilità di magazzino
Emergenza dovuta a cattivo tempo
Blocchi del traffico servizio navetta aziendale - percorsi alternativi

C3 – **Software e progetto informatico**:

tecnologia web
prenotazioni attraverso tablet al letto del paziente
E-Diet
Gestione Manutenzioni
Gestione scarti
Da pag. 2 a pag. 4 esempi di schermate
Possibilità di prenotazione pasti anche per gli accompagnatori
Prenotazione automatica
Stampa libretti menu settimanale
Gestione del fuori orario
Da pag. 10 a pag. 14 esempi di schermate del programma reparto web Nova s.r.l.
Pag. 15 gestione mensa dipendenti prenotazione mediante web
Modulo gestione monitor
Customer satisfaction
Gestione Must
Programma nutrizionale
Gestione e manutenzione
Gestione scarti
Piano di formazione per il personale di reparto 2 h
Descrizione da pag. 22 a pag. 23 del programma del corso di formazione
Server farm in GB certificato
Da pag. 27 a pag. 29 referenze del sistema di prenotazione

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

Protocollo di Kyoto
A pag. 2 e 3 schematizzati gli obiettivi per la riduzione del CO_2 o per il risparmio energetico e riduzione di elementi inquinanti
Riduzione degli imballi in imballi più grossi invece di tanti e piccoli
Limitazione dell'impiego di stoviglie monouso - compattate presso il proprio centro
Utilizzo di macchinari ad alta efficienza energetica.
Utilizzo di sostanze sanificanti ecolabel
Utilizzo di compattaatore automatico di rifiuti
Gestione raccolta differenziata
Utilizzo Sistri e punto dedicato
A pagina sette è previsto un decalogo dell'attività organizzativa per l'ambiente
Descrizione della modalità di utilizzo degli imballaggi e della gestione dei rifiuti differenziati.

La Commissione, terminata ala lettura dell'offerta tecnica presentata dall'ATI Vivenda – la Cascina Global Service procede alla lettura dell'offerta tecnica presentata dal CNS – Consorzio Nazionale Servizi:

Cir Foods: Imperia – Bordighera – Mense dipendenti Imperia Bordighera e Ventimiglia e veicolazione pasti Caup Diano Marina e Ventimiglia

CAMST Saneremo Mensa Bussana e Sanremo veicolazione Caup Sanremo

A. **Avvio del servizio**:

A1 - **Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo** pasto: zero giorni

A2 - **Periodo transitorio tempo** previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime: venti giorni

A3 - **Programma di gestione del periodo transitorio** (dalla consegna del primo pasto fino al sistema a regime):

Bussana: solo dispensa box prefabbricato esterno per dispensa predisposto per soli due prelievi giornalieri
Legame fresco caldo in multiporzione
Durata 20 gg.
Interventi descritti nell'allegato A2.1
Utilizzo di contenitori isotermici dotati di piastra eutetica
A pag. 16 figura riportante le cotture in parallelo
Descrizione dei passaggi per la preparazione del pasto sia a dieta libera che a dieta speciale.
Utilizzo piatti monouso con apertura facilitata.
Temperatura garantita con utilizzo di adeguati carrelli o contenitori.
Descrizione carrelli Thermoport per trasporto, muniti si sistema controllo temperature.
Contenitori isotermici Thermax/Polibox con sistema controllo temperature.
Pag. 20 diagramma di flusso dal prelevamento derrate al confezionamento per spedizione.
Da pag. 21 a pag. 27 descrizione esemplificativa della produzione di un menù tipo.
A pag. 28 tabella sinottica preparazione pasti seguita da descrizione dei criteri di produzione in multirazione dalla verifica igienica di locali superfici ed attrezzature, del corretto funzionamento delle unità frigorifere
A pag. 30 viene descritta la procedura informatizzata per la preparazione e cottura dei pasti composto da archivi per articoli – ricette – menu e clienti
Specifica cartellonistica per controllo prodotti in base alla scadenza a pag. 31
Da pag. 32 a pag. 35 descrizione di tutte le fasi dell'iter produttivo comprese i generi di confronto e prima colazione
Da pag. 35 a pag. 37 descrizione dei processi di sanificazione
A pag. 37 viene descritto il trasporto dei pasti presso l'ospedale di Sanremo e Caup di Via Goethe e padiglione Borea
2 tipo Daily Iveco con sponda idraulica euro 5 provvisto di atp distanza 8km percorrenza 10'
per bussana mensa aziendale con produzione in loco e trasporto
per Sanremo trasporto in vassoi personalizzati per la cena

Imperia: solo dispensa – costruzione parete in cartongesso
Pasti preparati presso la cucina di Imperia veicolati i semilavorati e i prodotti pronti all'uso dal centro cottura di Campo Rosso in caso di emergenza è in grado di sopperire
Durata 20gg.
Interventi descritti allegato A2.2
Produzione in legame fresco caldo come per Bussana per i semilavorati che vengono veicolati da Camporosso

Pranzo e cena degenti n° 15 carrelli multirazione Lieber
Mensa Pasta e carne espressa
Caup Diano Marina Veicolazione con fiorino

Bordighera: solo adeguamenti funzionali e/o migliorativi dal punto di vista tecnico – installazione impianto di ricambio d'aria zone stoccaggio e sostituzione rubinetteria spogliatoio personale
Interventi descritti allegato A2.3
Multirazione
Pranzo e cena degenti n° 7 moduli gastronorm
Mensa dipendenti
Trasporto in contenitori isotermici con utilizzo di Doblò a Ventimiglia presso Caup – Dialisi e Mensa

Book fotografico a pag. 41
Descrizione modalità di somministrazione a degenti a pag. 42
Da pag. 42 a pag. 47 fotografie dei piatti e vassoi
Da pag. 43 depliant dei menu
Pag. 49 e 50 valutazione degli scarti
Pag. 50 e 51 vassoi di sicurezza per disabili, decorati per bambini e stoviglie di pregio per i degenti
A pag. 52 descrizione del servizio dietetico informatizzato
Depliant di ingresso – menu e poster informativo
Per la pediatria poster informativo con disegni
Poster educativi vari
Per i dipendenti totem piramidi etc.
Progetto di benessere cristallino

Alle ore 16,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 12 maggio 2015 alle ore 9,30 per concludere la lettura dell'offerta tecnica presentata dal CNS – Consorzio Nazionale Servizi a partire dal sub-criterio B - **Modello organizzativo generale** 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 16,15

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi