ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0003853.13-05-2015

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:
12 maggio 2015

Il giorno dodici 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 7 maggio 2015 dell'offerta tecnica presentata per il lotto n° 2 "ASL n° 1 Imperiese" e rileva che per mero errore materiale nel passaggio in cui si riprendono i lavori a pag.

7 è indicata erroneamente l'ATI Compass/Dussmann anziché la Vivenda/La Cascina Global Service e riprende la lettura dell'offerta tecnica presentata dal CNS – Consorzio Nazionale Servizi a partire **dal sub-criterio B - Modello organizzativo generale** punto in cui è stata sospesa nella seduta del 7 maggio 2015 e di seguito riportata:

B. **Modello organizzativo generale**

B1 – **Sistemi di controllo e responsabilità**

- Pag. 6 e 7 indicate le presenze sul territorio ligure
- Pag. 8 le figure professionali presenti sul territorio
- Pag. 9 organigramma rete e relazioni in tigrate del sistema qualità
- Pag. 10 indicazioni sulla completezza del modelli organizzativo e produttivo e certificazioni di qualità allegato B1.1
- Gestione della qualità e sicurezza
- Pag. 12 schema dei processi principali
- pag. 13 processi di supporto
- pag. 14 punti su cui è basata la politica integrata della sostenibilità
- 3.2 controllo processo produttivo: struttura di responsabilità e risorse umane coinvolte nel controllo centrale e periferico da pag. 15 a pag. 18
- struttura manuale operativo sicurezza e prevenzione certificazione Uni 10854:1999 attestante il sistema di autocontrollo sistema HACCP su tutte unità di produzione e vendite e si base sull'identificazione dei rischi e pericoli.
- Da pag. 19 a pag. 21 elenco di tutte le sezioni del manuale HACCP allegato B1.2
- Controllo qualità mediante valutazione dei risultati tramite monitoraggi ed ispezioni ed audit ispettivi: n° 12 visite ispettive interne e n° 12 visite ispettive esterne tramite laboratori esterni certificati sina – soc. di consulenza Silliker di Bergamo
- Schematizzazione del piano controllo qualità per centro di produzione su tempistica – materia prima – tipo di analisi e parametri ricercati da pag. 23 a pag. 25
- Pag. 25 e pag. 26 pannelli analitici dei prodotti finiti e tamponi e delle materie prime
- Anche per gli automezzi adibiti al trasporto ° 12 visite ispettive interne e n° 12 visite ispettive esterne
- Verifiche di soddisfazione da parte dell'utenza tramite numero verde - cassetta dei suggerimenti e reclamo – via e-mail - tramite rilevazione e segnalazioni con consultazione dirette e indirette tramite agenzia esterna per la valutazione della qualità percepita
- Audit annui per utenti e pazienti n° 3 e per ogni tipologia di utenza a carattere continuo tramite l'utilizzo del numero verde
- A pag. 28 tabella verifica processo risultato
- A pag. 29 esempi delle fasi controllate con i rispettivi indicatori
- Una volata al mese gli audit vengono verificati in contraddittorio con l'ente
- A pag. 30 elenco delle attrezzature di controllo:
- Termometro a sonda – datalog – set pesi e taratura – calibri per frutta bilance di precisione e misurazione del livello di polvere con scala di bachach
- Le azione di controllo di apporto bromatologico corretto attraverso gradibilità sia olfattiva che degustativa esempio fotografico delle misurazione per il controllo delle grammature
- Monitoraggio del controllo degli scarti
- A pag. 33 scheda riepilogativa sul dato di gradimento
- Modalità di gestione delle non conformità sistema informatizzato Easy vista
- Tracciato tutto l'iter attraverso analisi statistica delle tipologie di non conformità più gravi e ripetitive e attraverso di misure di correttive e preventive
- Pag. 34 schema di flusso della gestione delle non conformità
- Identificazione delle non conformità a pag. 35 a secondo del grado

- A pag. 35 e 36 viene indicato gli elementi fondanti del sistema a seguire vengono indicate le competenze e le responsabilità
- L'individuazione delle azioni correttive tramite la verifica delle non conformità
- Da pag. 38 a pag. 43 schematizzazione di tipologie di descrizione di non conformità di macrocause di causa
- Struttura organizzativa qualità sicurezza alimentare a pag. 44 elenco certificazioni per alcune cucine CAMST ha la certificazione di qualità rilasciato Consorzio per il controllo dei prodotti biologici per stoccaggio e commercializzazione in ottemperanza alle normative CEE
- Struttura dedicata per l'ambiente – la qualità e la sicurezza alimentare composta da 1 responsabile e 16 tecnici per area di competenza indicando 5 nominativi oltre il responsabile con indicazione di tipologia di laurea
- Sistema informatizzato per il controllo e monitoraggio è schematizzato da pag. 48 a pag. 50
- Prove analitiche di laboratorio da pag. 50 a pag. 52 e a seguire tabelle dei prodotti analitici e tamponi
- Allegati:
  i. B1.3 controlli pre-operativi e fine servizio
  ii. B1.4 lavorazione verdure
  iii. B1.5 controllo corpi estranei
  iv. B1. 6 controllo delle temperature in produzione

- Check list visite ispettive interne allegato B1.7
- Allegato B1.8 modulo registrazione digitale delle non conformità
- Da pag. 56 a pag. 59 schematizzazione delle visite ispettive e non conformità con relativi correttivi
- Allegato B1.9 customer satisfaction
- Allegato B1.10 monitoraggio dei fornitori

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

  - Cir Food per le strutture di Bordighera e Imperia – mense dipendenti Bordighera – Imperia e Ventimiglia e veicolazione pasti Caup Diano Marina e Ventimiglia
  - CAMST ospedale di Sanremo – mensa dipendenti Sanremo e Bussana e veicolazione Caup Sanremo

- Per la parte dietetica utilizzano un percorso dedicato dallo stoccaggio alle professionalità specifiche
- Per il calcolo della grammatura a crudo utilizzo apposito sistema informatico
- Politica della valorizzazione del personale al fine di ridurre il turn over del personale
- Accurata selezione del personale
- Percorso di addestramento con tutor per il neo assunto
- Attenta puntale programmazione del lavoro - organico adeguato
- Analisi periodica dei bisogni formativi
- Pag. 11 schema su arruolamento e fidelizzazione del personale
- Da pag. 11 a pag. vengono indicati i presupposti per come lavorare gruppo di lavoro
- da pag. 13 a pag. 14 schematizzazione degli incontri del gruppo di lavoro
- costante monitoraggio del clima interno – promozione di eventi collettivi strategie di senso di appartenenza
- previsto premio economico in base alle presenze
- avvicendamento del personale e continuità del servizio
- mantenimento nel tempo di un gruppo permanente attraverso la flessibilità del lavoro
- omogeneità del gruppo di lavoro

- assicurare l'omogeneità e continuità del gruppo di lavoro
- sostituzione per assenza breve nelle 24 ore con il gruppo di lavoro presente (lavoro straordinario)
- sostituzione per assenze prolungate attingendo da un gruppo stabile di operatori già in forza
- certificazione del sistema per la responsabilità sociale SA8000
- modello organizzativo del servizio fondato sul sistema Haccp da pag. 18 a pag. 20
- criteri di selezione dei fornitori tramite sistema informatico ordinariamente e preventivamente qualificati in base condizioni contrattuali predefinite e monitorare
- pag. 21 - 22 definizione dei criteri di selezione dei fornitori
- tracciatura degli esiti delle selezioni
- valutazione dei fornitori tramite verbali di visite ispettiva e verbale di valutazione
- pag. 23 indicazione del numero dei fornitori valutari 192 e strutture coinvolte 68 verifiche effettuate 565 e fornitori non qualificati – sostituiti 4% (anno 2012)
- anno 2013 valutati 198 strutture coinvolte 65 verifiche 471 fornitori non qualiFICATI 4,5%
- programma specifico per l'appalto per l'intera durata del contratto
- il sistema acquisti
- pag. 24 scheda con tipologia del prodotto e cadenza per l'approvvigionamento
- da pag. 25 a pag. 27 descrizione della piattaforma distributiva centralizza "quanta stock and go" della CIR Food certificata
- da pag. 27 descrizione della piattaforma distributiva centralizza di Bologna della CAMST
- da pag. 29 a pag. 31 gestione del prodotto dal ricevimento alla produzione – consegna
- automezzi utilizzati:
- automezzo isotermico con gruppo frigorifero (doppia temperatura – termo registratore delle temperature) autorizzato per il trasporto alimenti
- sistema informatico utilizzato per la gestione funziona su IBM IM 400 e PC collegati in rete con sistema operativo Java.
- Sistema informatico che consente il controllo e la registrazione delle temperature anche su carta
- Sistema informatico per la rintracciabilità dei prodotti che transito nei magazzini tramite utilizzo del codice a barre
- I prodotti che transitano per la piattaforma vita utile 80% rispetto alla data di produzione con relativa tabella
- Da pag. 32 a pag. 35 viene elencato il personale con le tipologia di azioni e responsabilità del processo di approvvigionamento e stoccaggio
- A pag. 34 esempio scheda di controllo merceologico
- Sistemi di controllo digitali delle unità refrigeranti -
- Modalità di approvvigionamento con la frequenza di approvvigionamento a pag. 37
- Descrizione della produzione giornaliera
- Descrizione delle azioni volte alla prevenzione delle contaminazioni crociate
- Descrizione dettagliata della produzione in multirazione ovvero descrizione delle lavorazioni – metodologie di scongelamento – della preparazione delle verdure fresche – verdure cotte – carni e dei piatti freddi – tutte le cotture sono effettuate con temperature superiori di 75°
- Abbattimento termico solo per alcune preparazioni con descrizione dettagliata della procedura
- Capo cuoco corresponsabile del servizio redige per ogni giornata produttiva una specifica tabella di marcia
- pag. 42 Descrizione dettagliata della preparazione delle diete speciali e a persona
- scelta organizzativa per la preparazione di diete speciali con reparto dedicato e utensili dedicati
- la cucina dietetica a pag. 43 è dotata del kit per celiaci
- kit per celiaci – attrezzatura mobile progettata e brevettata da CIR Food
- kit per celiaci usato in cucine con almeno 300 pasti per celiaci se non massima attenzione
- pag. 44 format operativi riguardanti disfagia – Halzaimer e Parkinson

- preparazione generi di conforto e prima colazione
- nella cucina sono stoccati i cibi secchi, mentre per le bevande calde e prima colazione dotazione di distributori a carico della ditta
- da pag. 47 a pag. descrizione dei flussi operativi della cucina di Bussana con schema illustrativo del flusso di preparazione in parallelo
- pag. 49 piano di trasporto per l'area di Sanremo
- flusso operativo della mensa aziendale per Sanremo prevede la preparazione espressa dell e carni
- pag. 51 e 52 descrizione dei flussi operativi della cucina di Imperia corredato del trasporto dei pasti ai centri esterni
- pag. 53 descrizione dei flussi operativi della cucina di Bordighera e piano di trasporto
- pag. 54 descrizione del servizio "pasta saltata e servizio grill" per le mense aziendali per Bussana – Sanremo e Imperia
- a pag. 55 descrizione di alcuni accorgimenti per migliorare il servizio mensa esempio yogurteria – accessori confrot – isole aromatiche in autoservizio – isola la via delle spezie.....
- bevande a libero servizio con sette possibilità di scelta
- da pag. 56 a pag. 64 descrizione delle metodologie di pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature etc.....
- dei prodotti chimici sono Diversey azienda certificata per la qualità – ambiente e sicurezza – ecolabel –
- sistema Jon Master e Divertite per la riduzione dell'impiego dei prodotti chimici e riduzione consumo idrico
- pag. 66 scheda di modalità di sanificazione automezzi
- da pag. 66 a pag. 67 descrizione di attrezzature innovative ed avanguardia
- da pag. 67 a pag. 69 descrizione delle procedure di raccolta e smaltimento rifiuti – raccolta differenziata – azioni di sensibilizzazione per il riutilizzo il riciclo del materiale
- a pag. 70 e pag. 71 tabelle riepilogative degli accorgimenti ecologici
- a pag. 72 e pag. 73 descrizione delle metodologie di disinfezione e derattizzazione già descritte nel HACCP

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

- N° 89 unità di personale addetto alla commessa con monte ore annue 79826,00
- 1 direttore di servizio
- 2 dietiste
- 3 operatori CED
- 8 capi cuochi
- 13 cuochi
- 8 aiuti cuochi
- 48 asm
- 7 autisti
- da pag. 6 pag. 14 specifica dell'organico di personale per ogni centro cottura e mensa
- da pag. 14 a pag. 19 organigramma di staff centrali e territoriali
- profili e mansioni dei referenti da pag. 20 a pag. 24
- n° 5 curricula CIR Food

- da pag. 39 a pag. 42 organigramma delle figure di staff e la descrizione delle figure operative della CAMST
- n° 8 curricula CAMST

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione, dopo aver esaminato la relazione tecnica presentata dal CNS – Consorzio Nazionale Servizi 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 B4 - **Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale** dell'offerta tecnica del CNS – Consorzio Naz.le Servizi:

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

- pag. 6 diagramma di formazione del personale –
- pag. 8 aree tematiche di intervento n° 7
    1. risorse uname e organizzazione
    2. cucina italiana e innovazione
    3. marketing e vendite
    4. tecnica e informatica
    5. amministrazione finanza
    6. gestione aziendale
    7. qualità e sicurezza
- all'interno di Accademia formatori con esperienza almeno quinquennale con positivo successo
- si avvalgono di linee guida fondate su specializzazione – genuinità - semplicità e profittabilità – etica applicabilità immediata – internazionalità – innovazione e qualità
- dinamiche formative mediante discussione in aula oltre alla formazione tradizionale composta da parte teorica e parte pratica
- monitoraggio e valutazione
- pag. 12 esempio di test di apprendimento finale
- dopo sei mesi verifica del livello di impatto rispetto quantità qualità e modalità di lavoro mediante check list
- a pag. 13 esempio di percorso formativo di pizzaiolo
- formazione può avvenire con formazione a distanza
- a pag. 15 riepilogo dei corsi di formazione e aggiornamento del 1° anno di gestione
- il modulo relativo alla prenotazione dei pasti è esteso anche alla partecipazione del personale dell'ente committente
- nell'area delle risorse umane e organizzazione è previsto un corso di lingua italiana di 4 ore per i lavoratori stranieri
- tot. ore 124 per il 1° anno
- da pag. 17 a pag. 34 sviluppo dei corsi per aree tematiche
- per quanto riguarda l'inserimento e addestramento in linea di massima va da 5 a 10 gg per i cuochi e capocuochi da 15 a 30 gg.
- per ottenere una valutazione positiva occorre ottenere il 70% delle risposte esatte.
- Con cadenza mensile incontri di allineamento

- In corso di gestione sono previste un tot. di 14 h di due moduli di 2 h per figura prof.le in base a esigenze emerse da verifiche da non conformità monitoraggio del servizio richiesta da parte dell'ente
- Attività di formazione è impostata sulla rotazione delle funzioni e posizione produttive
- Sviluppo del know how con stage anche fuori nazione
- Tutto il sistema di formazione è tracciato su sistema informatico con utilizzo di piattaforma web denominato Cezanne

C. Caratteristiche del servizio

C1- produzione e materie prime utilizzate

- Descrizione delle materie prime utilizzate divise per tipologia:
  prodotti biologici pag. 3 e 4
  prodotti regionali – nazionali dop e igp a pag. 4
  prodotti pat - lotta integrata – a filiera corta a pag. 5
- da pg. 6 a pag. 31 schede riassuntive per prodotti con indicazione della caratteristica merceologica – origine – marchio del fornitore – produttore e fornitori - provenienza – la frequenza – stima della quantità annuale e la percentuale di utilizzo.
- Allegato C1.1 – schede tecniche dei principali prodotti

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

- Manutenzione programmata
- Squadra di emergenza con formazione specifica
- Piano di continuità di emergenza
- Sia automezzi di emergenza – carrelli pasti – cucina viaggiante e gruppi di continuità
- In caso di totale o parziale indisponibilità :
- Centro di produzione Vado ligure _ CAMST
- Centro di produzione di Campo Rosso CIR Food
- Munite di autorizzazione per la veicolazione dei pasti e autorizzazione
- Da pag. 5 a pag. 7 caratteristiche dei centri cottura e lay out
- Indicazione di ulteriori cucine gestite sul territorio di Imperia
- Indicazione di ulteriori unità di personale presenti sulla provincia di Imperia n° 183
- Diffusione sul territorio pag. 10 e 11
- Elenco del personale distinto per suolo presente sulle 4 province pag. 12
- Descrizione delle procedure in base al piano di continuità e emergenza pag. 12 a pag. 14
- Team operativo e figure referenti e loro responsabilità a pag. 15
- Gruppo di coordinamento centrale
- Referenti nel settore manutenzione – settore informatica – settore acquisti e personale
- In caso di scioperi garantiscono menu ridotto e/o freddo
- Unità di crisi e pronto intervento composto da:
- Direttore
- Capo struttura
- 3 capo partita
- 1 dietista
- 1 magazziniere
- 1 responsabile logistica
- 1 manutentore

- studio di grado di rischio con indicazioni dei gradi di risoluzione a pag. 18 che vengono dettagliate da pag. 19 a pag. 40 schemi delle azioni preventive immediate e successive per ogni tipologia di evento
- a secondo della tipologia di intervento squadra jolly e lavoro straordinario
- garanzia di continuità di servizio
- autonomia per derrate non deperibili 7 gg per le altre gg. 5
- gruppo elettrogeno
- back up di sistema in caso di guasti ai sistemi informatici
- stipulano contratti con ditte per rimozione neve
- diagramma flusso del corso di formazione sulle emergenze
- corsi specifici per emergenza per varie tematiche 11
- descrizione del kit di emergenza a pag. 47 e 48
- interventi per i prodotti a scorta
- nell'albo fornitori ditte certificate per le emergenze

C3 – Software e progetto informatico:

- sistema software Emael
- tecnologie web
- prenotazioni tramite utilizzo tablet per le corsie
- modulo web per strutture extra ospedaliere
- moduli software
- reparto web per dieta
- Ediet per il servizio dietetico
- Mensa web – prenotazione
- Etrace per rintracciabilità prodotti alimentati
- Modulo Must per mal nutrizione pazienti
- Modulo per la gestione manutenzione attrezzature – rilevazione scarti e un modulo customer satisfaction
- Pag. 4 e 5 esempi di schermate del sistema di prenotazione attraverso tablet
- Tutti pasti quotidiani possono essere gestiti con tablet
- Proposte migliorative:
  Prenotazione automatica con il piatto forte del giorno
  Stampa dei libretti con menu sett.le per i degenti
- Pag. 9 descrizione del sistema di prenotazione per i centri esterni attraverso web
- La consegna dei pasti in reparto conferma attraverso Tablet e/o reparto web
- Da pag. 11 a pag. 14 descrizione utilizzo reparto web
- Pag. 15 gestione mensa dipendenti
- Fatturazione diretta a fine mese
- A pag. 15 descrizione sistema informatico del customer satifaction
- Pag. 16 e 17 gestione MUST stato nutrizionale del paziente con schermate esemplificative
- Pag. 18 modulo gestione e manutenzione attrezzature
- Pag. 19 modulo descrizione rilevazione scarti
- Gli utenti autorizzati accesso per il controllo di tutte le attività e le attrezzature relative al servizio
- Il sistema può gestire piani di controllo programmati

- Descrizione del software Etrace
- Pag. 23 piano di formazione e aggiornamento del personale su piano informatico di due ore per il personale dell'ente a livello di reparto a piccoli gruppi - Per il personale CIR operante presso la cucina 4 ore di formazione

- Programma di due ore sia per il personale dell'ente che della CIR per la gestione amministrativa contabile
- Incontri annuali di aggiornamento di due ore
- Interfacciamento con i sistemi presenti negli enti
- Sicurezza dei dati
- Elenco degli impianti informatici gestiti dal CNS – Consorzio Naz.le Servizi
- Da pag. 27 a pag. 30 descritto il piano di assistenza hardware e software compreso il piano di emergenza
- Sistemi di accesso al programma ad alta sicurezza
- Pag. 31 e 32 ipotesi di hardware utilizzati per la prenotazione e consegna carrelli
- Da pag. 32 a pag. 34 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:

- Utilizzo prevalentemente di stoviglie in ceramica poliuso
- Le stoviglie monuoso sono completamente biodegradabili e comportabili
- Monouso in polipropilene da smaltire con la plastica con l'accorgimenti di eliminazione degli scarti
- Esempio di tipologia di contenitori per la raccolta differenziata

Alle ore 16,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 4 giugno 2015 alle ore 9,30 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