ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0003003.10-04-2015

ARS LIGURIA
AGENZIA REGIONALE SANITARIA

Agenzia Sanitaria Regionale
della Liguria
REGISTRO UFFICIALE
CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO
Protocollo n.
del Entrata

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:
9 aprile 2015

Il giorno nove 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 Giudicatrice prende atto delle offerte tecniche prodotte dai partecipanti in forma singola o associata ancora da esaminare e di seguito riportate:

ditte partecipanti	Lotto n° 2 "ASL 1 Imperiese"
ATI Dussmann Service s.r.l./Compass Group Italia S.p.A.	Ammessa
All Foods s.r.l.	Ammessa
CNS – Consorzio Naz.le Servizi	Ammessa
Ladisa S.p.A.	Ammessa
ATI Vivenda S.p.A./La cascina Global Service	Ammessa

Viene stabilito di procedere ad una prima lettura delle offerte tecniche prodotte dalle concorrenti che partecipano al lotto n° 2 "ASL n° 1 Imperiese" conseguentemente, la Commissione Giudicatrice prende atto che i criteri di valutazione dell'offerta per il lotto n° 2 , di cui all'art. 5 del Disciplinare di gara, sono i seguenti:

1. modello organizzativo generale (B) max punti 22
2. caratteristiche del servizio (C) max punti 21
3. avvio del servizio (A) max punti 17
4. prezzo max punti 40

A	*CRITERIO DI VALUTAZIONE*	*AVVIO DEL SERVIZIO*	**PESO PUNTI 17**
	SUB CRITERIO	**SUB PESO PUNTI**	Modalità di attribuzione sub peso
A 1	Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg.	4	Inversamente Proporzionale (**)
A 2	Periodo transitorio tempo previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime Max 180 gg.	4	Inversamente Proporzionale (**)
A 3	Programma di gestione del periodo transitorio (dalla consegna del primo pasto fino al sistema	9	Confronto a coppie (*)

	a regime)		

B	*CRITERIO DI VALUTAZIONE*	*MODELLO ORGANIZZATIVO GENERALE*	**PESO PUNTI 22**
	SUB CRITERIO	**SUB PESO PUNTI**	Modalità di attribuzione sub peso
B 1	Sistemi di controllo e responsabilità	**7**	Confronto a coppie (*)
B 2	Modello organizzativo del Servizio prestato (saranno valutate positivamente organizzazioni che comportino una riduzione del *turn over del personale)*	**5**	Confronto a coppie (*)
B 3	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	**5**	Confronto a coppie (*)
B 4	Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale (percorso tutto documentabile)	**5**	Confronto a coppie (*)

C	*CRITERIO DI VALUTAZIONE*	*CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO*	**PESO PUNTI 21**
	SUB CRITERIO	**SUB PESO PUNTI**	Modalità di attribuzione sub peso
C 1	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	**3**	Confronto a coppie (*)
C 2	Programma di gestione delle emergenze, con particolare riferimento a: • *Scioperi del personale addetto* • *Scioperi con conseguenze sulla filiera dell'approvvigionamento (trasporti grossisti carburanti....)* • *Emergenze causate dal cattivo tempo(es. nevicate)* • *Blocchi del traffico*	**8**	Confronto a coppie (*)

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*	7	Confronto a coppie (*)
C4	*Descrizione degli accorgimenti durante il servizio volto al contenimento dello smaltimento del materiale monouso presso gli enti usufruitori del presente appalto*	3	Confronto a coppie (*)

La Commissione procede alla lettura dell'offerta tecnica presentata per il lotto n° 2 "ASL n° 1 Imperiese" dalla Soc. All Foods s.r.l.

A) Avvio del servizio:

A1 - Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto: gg. 1

A2 - Periodo transitorio tempo previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime: gg. 3

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

A pag. 6 scheda di organizzazione del servizio
A pag. 6 e 7 sintetizzano il progetto di eco-sostenibilità
Utilizzo di automezzi euro 4 / 5 - Derrate a filiera corta e utilizzo di cartone riciclato
Packing in minerale o contenitori a rendere
Prodotti per sanificazione eco label
Rispetto delle indicazioni del PAN GPP "criteri ambientali minimi

da pag. 9 a pag. 13 crono-programma di formazione del personale e dei dipendenti nel periodo transitorio.
Sistema di prenotazione da reparti
I corsi di durat a di 240 h per personale della ditta dedicato alla commessa e 140h per il personale informatico.
Il programma di gestione il periodo transitorio è descritto in modo dettagliato
A pag. 5 tabella riepilogative di tutte le certificazioni in possesso dalla All Foods

B) Modello organizzativo generale:

B1 - Sistemi di controllo e responsabilità
Controlli in 5 livelli:
1- preventivo
2- effettuato da personale adeguatamente – controllo diretto HACCP
3- monitoraggio temperature
4- analisi microbiologiche chimiche etc.
5- verifica dei dati archiviati - identificazione degli anelli deboli della catena

Sistema HACCP
Controlli basati su analisi microbiologiche
Controlli del modo efficace ed efficiente dei volumi
Monitoraggio continuo su l'intera filiera
Predisposizione del manuale di autocontrollo
Rintracciabilità
Visite ispettivi con compilazione di check list
Controlli analitici:
ispettivo delle derrate in arrivo
della conservazione
igienico sui semilavorati e prodotti finiti

Azienda specializzata su problematiche del settore (consulente esterno) – Programma assistenza tecnica alla qualità mediante a visite programmate e redazione di check list sulla quale vengono riportati gli esiti dello stato delle strutture, dotazione tecnologica igienico e della pulizia generale modalità di stoccaggio e qualità delle derrate qualità dei cibi cotti livello di professionalità del personale ed eventuali suggerimenti
eventuali campionamenti
doppia campionatura in fase di produzione e distribuzione
Equipe di tecnici ed assistenti interni
Incontri quadrimestrali tra equipe tecnica aziendale e consulente
Controllo standard da parte del consulente e attività interna attraverso equipe di tecnici
Pag. 18 scheda di frequenza sui controlli esterni e sui locali in cui vengono consumati i pasti
Elaborazione report statistico sui controlli effettuati
Campionamento da parte di tecnici specializzati
Entro 15 gg i risultati
In caso di non conformità sarà comunicata tempestivamente a mezzo fax e tramite telefono in casi gravi
Le analisi vengono effettuate presso centri accreditati SINAL lab. Soc. Bios
Sistema di rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi di produzione
Responsabilità degli operatori in tutte le fasi, rintracciabilità interna pag. 20
In tutte le fase di produzioni i prodotti saranno rintracciabili tramite etichette – la rintracciabilità sia in entrata che in uscita del prodotto finito.
Ritiro e richiamo prodotti in caso di prodotti non offre sicurezza per il consumatore mediante specifico percorso documentato.
Individuazione dei fornitori diretti attraverso DDT
Sistema di rintracciabilità a tutto campo compreso il prodotto consegnato al consumatore
Da pag. 23 a pag. 24 sono sintetizzate le fasi di controllo della filiera e la tipologia della responsabilità
Allegato 1) indice delle ricette e ricettario oltre ad altri 5 allegati (a – b – c- d – e) di sviluppo di menù e diete

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

Referenti presso le Aziende sanitarie
I pasti saranno messi in contenitori termici che permetteranno il trasporto e mantenere la temperatura dei cibi
Veicolazione dei cibi in contenitori multiporzione che permettono di mantenere i cibi
Tra il confezionamento e il consumo trascorrerà un tempo minimo
Controllo delle temperatura presso il terminale di arrivo
Vassoio elettrificato per diete senza glutine con 4 diverse tipologie di temperatura e seconda dell'alimento
Vassoi personalizzati (diverso colore) per punti di destinazione

Presenza di una dietista al nastro di confezionamento del vassoio
Vassoi in polietilene con tecnica di stampaggio blowmuolding privo di spigoli isolamento in poliuretano espanso
Carrello dotato di tastiera per programmazione
Principi operativi del processo di produzione con utilizzo di materie prime a bassa carica microbica
Regole rigorose igienico-sanitarie
Personale formato ed addestrato per produzione in ambienti a bassa carica batterica
Pulizia e sterilizzazione degli utensili con sterilizzatore a raggi UVA
Preparazione dei pasti utilizzo dei pentole a pressione
Cottura tradizionale per pasta e gnocchi
Fasi specifiche per diete speciali (a bassa carica batterica) la specificità è data da sporzionatura in locale dedicato e con utilizzo di utensili sterilizzati ad raggi a UVA

Colazioni: presso le cucine delle Aziende sanitarie – e trasportati con carrelli burlodge breakfast utile per la prima colazione oppure possibilità di preparare la colazione direttamente sul carrello appositamente attrezzato (scaldalatte con termostato)

Da pag. 31 a pag. 34 descrizione dei criteri di sicurezza nella fase di preparazione delle pietanze
Distribuzione pasti dipendenti tramite linea self-service su ogni singolo tavolo condimenti

Da pag.35 a pag. 37requisiti igienici in tutte le fasi di preparazione
Programma Mensa web
Software prenotazione pasti interfacciabile con il programma di gestione del personale
Sanificazione dei locali
Convezione con Banco alimentare onlus-City cibo per la distribuzione del cibo non somministrato e previa richiesta da parte delle Onlus alle direzioni. L. 155/2003
L. 179/2003 gestione dei cibi consumati solo in parte da devolvere a canili o gattili previa stipula accordi con canili o gattili
Da pag. 38 a pag. 39 descrizione delle diete
Criteri di stesura dei menu che tengono conto della cultura alimentare sia per quanto riguarda l'età , l'etnia e gli orientamenti etico religiosi.
Utilizzo di prodotti biologici con esclusione di OGM
Da pag. 39 a pag. 42 schede per la proposta dello spuntino – esempio di menu –
Per i degenti:
primo piatto tre scelte secondo 6 scelte: 3 del giorno + un piatto ai ferri carni e pesce – due freddi + tre contorni
Per i dipendenti:
primo piatto quattro scelte secondo 6 scelte: 3 del giorno + un piatto ai ferri carni e pesce – due freddi + tre contorni
previsto menu vegetariano
con 3 scelta di primi – 5 scelta di secondi : 3 del giorno + 2 freddi e 3 contorni
altri tipi di menu per degenti prevedono:
3 scelte di primi 5 scelte di secondi 3 del giorno + 2 freddi - 3 contorni

11 menu speciali per le relative festività

interventi migliorativi:
Ospedale Imperia
sostituzione serramenti della cucina : gg. 15 dall'inizio fornitura

frigo DIG 1430 2 porte – guarnizione : gg. 30 dall'inizio fornitura

Ospedale Bussana
Carrello scalda bacinelle: 30 gg. dall'inizio fornitura

Ospedale Ventimiglia
Induzione da banco e pentola cuoci pasta: gg. 30 dall'inizio fornitura

Piano trasporti:
3 giri per turno vedi pag. 43

non descrive gli accorgimenti adottati per ridurre il 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)

Bordighera / Ventimiglia
N° 103,92 tot. Ore sett.li
N° 2 cuochi impegno orario sett.li 40 h cad.
N° 1 aiuto cuoco orario sett.li 24 h cad.

Cucina dietetica
N° 1 operatori ASM orario sett.li 18 h cad.

Lavaggio cucina
N° 3 operatori ASM orario sett.li 18 h cad

Magazzino – Carrelisti – Colazioni
N° 3 operatori ASM tot. ora sett.li 56h

Mensa – Lavaggio mensa - cucina reparti
N° 4 operatori ASM tot. ora sett.li 84 h

Prenotazione pasti
N° 1 ASM orario sett.li 24 h

Bussana
N° 149,88 tot. Ore sett.li
N° 4 cuochi impegno orario sett.li 40 h cad.

Cucina dietetica
N° 1 operatori ASM orario sett.li 18 h cad.

Lavaggio cucina
N° 8 operatori ASM tot. ora sett.li 155 h cad

Magazzino – Carrelisti – Colazioni
N° 3 operatori ASM tot. ora sett.li 90 h

Mensa – Lavaggio mensa - cucina reparti
N° 3 operatori ASM tot. ora sett.li 76,5 h

Prenotazione pasti
N° 1 ASM orario sett.li 24 h

Imperia
N° 223,84 tot. Ore sett.li
N° 1 Coordinatore
N° 1 capo cuoco
N° 1 dietista
N° 1 cuoco
N° 1 aiuto cuoco
N° 3 operatori ASM

Cucina dietetica

N° 2 cuochi
tot. ore 78,46

Lavaggio cucina
N° 8 operatori ASM
tot. ora sett.li 157 h cad

Magazzino – Carrelisti – Colazioni
N° 3 operatori ASM
N° 1 tuttofare

Mensa – Lavaggio mensa - cucina reparti
N° 4 operatori ASM
Tot. ore 76 h

Prenotazione pasti
N° 1 ASM orario sett.li 19,98 h

- il curriculum, le qualifiche, la specializzazione
  allegato 3
  n° 3 curricula -

- N° ore annue per singola professionalità/qualifica

Coordinatore	n° 2.077,92
Dietista	n° 1.300,00
Cuoco	n° 19.561,36
Aiuto cuochi	n° 2.496,00
Operatori ASM	n° 39.750,77
Operatori Asm prenotazioni pasti	n° 4.314,98
Operatori magazzino consegne	n° 4.680,00

Totale. Anno n° 74.181,01

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

Pianificazione dei percorsi formativa condivisa con l'azienda sanitaria divisi per operatori
Responsabilità della direzione aziendale
Formazione addestramento professionale
Comitato tecnico scientifico per il piano di lavoro composto da docenti interni ed esterni
Metodologia didattica mediante progettazione del percorso – sviluppo di materiale didattico e docenza in aula
Addestramento sul campo attività ciclica di aggiornamento e formazione
Valutazione dell'attività formativa
Attività di formazione continua
I contenuti didattici sono conformi alla Codex Alimentarius sez. X - regolamento 852/2004 allegato
I contenuti del Corso della sicurezza sono aderenti agli accordi fra il ministero del lavoro – salute etc.
30 gg. prima dell'inizio viene comunicata all'Asl qualora volesse partecipare
Aree tematiche e contenuti per gli addetti alla produzione da pag. 53 a pag. 56
Aree tematiche e contenuti per gli addetti al trasporto da pag. 56 a pag. 58
Da pag. 58 a pag. 60 percorso formativo per l'incarico referente del servizio
Da pag. 60 a pag. 62 percorso formativo per il dietista
Pag. 62 e 63 tabella riepilogativa riportante l'organizzazione e la pianificazione su 5 anni
Direttore n° 66 ore di formazione nell'arco dei 5 anni
Dietista n° 65 ore di formazione nell'arco dei 5 anni
Cuochi n° 62 ore di formazione nell'arco dei 5 anni
Addetti n° 55 ore di formazione nell'arco dei 5 anni
Tot. 248 ore in 5 anni .

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione, dopo aver dopo aver esaminato la relazione tecnica presentata dalla soc. All Foods s.r.l. 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 sub-criterio C1) dell'offerta tecnica della All Food s.r.l.

C) Caratteristiche del servizio

C1 - Produzione e materie prime utilizzate

Origine e provenienza dei prodotti con evidenza dei prodotti regionali, italiani e biologici. Sono specificati: il programma acquisto delle derrate alimentari con evidenziate le provenienze e le quantità:
Sistema di produzione fresco caldo
Escluso utilizzo di cibi precotti e/o surgelati
Legame Abbattimento refrigerato per particolari piatti (arrosti)
Progetto colore: coltelli con colore diverso e zone di lavorazione

Taglieri contrassegnati da bollino specifico
Cartellonistica e piastrellatura a 180 cm. Da pavimento
Diagramma di flusso legame fresco caldo pag. 66
Descrizione delle lavorazioni delle materie prime
Da pag. 67 a pag. 71 descrizione delle lavorazione degli alimenti
Pag. 71 e 72 descrizione dello scongelamento
Pag. 72 diete speciali e applicazione HACCP alle celle frigo
Modello web applicato al servizio dietetico
Da pag. 73 a pag. 80 descrizione delle modalità di cottura dei vari alimenti
Pag. 80 origine e provenienza dei prodotti e a seguire le schede dei prodotti DOP IGP e a filiera corta
A pag. 82 e 83 criteri di selezione dei fornitori e approvvigionamento l'elenco dei fornitori verrà consegnato al Responsabile dell'Appalto dell'ente committente unitamente ad una schede di nuovo appalto.
A pag. 83 e 84 tabella di frequenza giornaliera degli approvvigionamento pane e prodotto da forno e per gli altri alimenti ogni tre giorni.
Rintracciabilità del prodotto
Controllo dal ricevimento e stoccaggio delle materie prime alla somministrazione al consumatore

Controllo di fornitori
a pag. 89 tabella di non conformità descrizione e classificazione
azioni correttive per le non conformità
a pag. 90 tabella per la verifica della non conformità
a pag. 90 e 91 elenco dei fornitori accreditati
a pag. 92 e 93 stagionalità dei prodotti offerti frutta e verdura

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

- Scioperi del personale addetto
- Scioperi con conseguenze sulla filiera dell'approvvigionamento (trasporti grossisti carburanti....)
- Emergenze causate dal cattivo tempo (es. nevicate)
- Blocchi del traffico

Manutenzione programmata preventiva per efficienza delle attrezzature
Presenza di prodotti confezionati per far fronte all'emergenza
Pag. 94 - 95 tabella delle possibili soluzioni in caso di emergenze
Squadra jolly o personale da strutture limitrofe
Cestini freddi distinti per colazione – colazione per celiaci – pranzo e cena
Previste soluzioni di sostituzione in caso di blocco di un prodotto
Piano di emergenza sulla filiera di approvvigionamento
Centro di cottura di emergenza a Alessandria per stoccaggio merce

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

Software Ospedale -APP navigazione attraverso portale web
Server farm certificato Iso 27001 British Telecom
Funziona con rete internet - intranet
Software adattabile alle esigenze dell'ente
Controllo di tutte le fasi
Gestione reparti

Gestione diete
Personale che utilizza la mensa
Economi ed amministrazione consultazione dati da parte dell'ente committente
Gestione prenotazione Prenotazioni tramite tablet da pag. 100 a pag. 103
Accertamento del livello di soddisfazione attraverso tablet
Dati statistici
Gestione del Must
Monitor
Portale di tutti i sistemi per l'ente
Informazione aggiuntive
Scheda verifica circa 200 report statistici
Gestione consegna
Gestione manutenzioni
Sistema HACCP
Fornitura a tutto il personale di tablet
Formazione del personale che utilizza il sistema

C4 - Descrizione degli accorgimenti durante il servizio volto al contenimento dello smaltimento del materiale monouso presso gli enti usufruitori del presente appalto
Super Lizze compattatore di rifiuti multifunzione

La Commissione procede alla lettura dell'offerta tecnica presenta dalla soc. Ladisa S.p.A. per il lotto n° 2 ASL 1 Imperiese:

A. Avvio del servizio:

A1 - Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto: gg. 1

A2 - Periodo transitorio tempo previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime: gg. 3
Per i centri di Bussana – Imperia - Bordighera e Sanremo con chiusura a rotazione dei tre centri cottura (specifiche volume R2 relazione tecnica dimostrativa)
Manutenzione ordinaria delle attrezzature
Ripristino intonaco
Controllo serramenti e zanzariere
Applicazione sgusci e paraspigoli
Sostituzione piastrelle ammalorate
Tinteggiatura
Pulizia locali
Dotazione plafoniere a led e a risparmio energetico
Dotazione di lampade germicida a UVC

A3 - Programma di gestione del periodo transitorio (dalla consegna del primo pasto fino al sistema a regime):
Centro cottura Bussana – ospedale Sanremo e CAUP
Pasti degenti e dipendenti preparazione pasti presso Bordighera e veicolati in multiporzione in contenitori termo-attivi
Stoviglie e carrelli sanificati
Centro cottura Imperia e CAUP Diano Marina
Preparazione dei pasti a Bussana e veicolazione
Bordighera e centro diurno CAUP e dialisi di Ventimiglia
Vedi sopra

Colazioni messa a disposizione di distributori presso le cucine di reparto
Linee guida preparazione in zone riservate di diete speciali
Stoviglie monouso per reparti speciali

B. Modello organizzativo generale:

B1 - Sistemi di controllo e responsabilità

HACCP di maggior sviluppo

Analisi dei fornitori a pag. 5 descrizione dei criteri di selezione dei fornitori e acquisizione dei prodotti scheda di esito valutazione fornitore testato
Richieste di esiti di analisi effettuate e controllo analisi dei prodotti presso il fornitore con utilizzo di laboratorio accreditato
Sistema di tracciabilità ISO 22005 – 2007 che interessa l'intero sistema produttivo
Implementata nel manuale di sicurezza alimentare
Tracciabilità informatizzata dei prodotti alimentari – lotti a consumo automatica
Tracciabilità lotti e analisi di ubicazioni
Processo rintracciabilità nel sistema di qualità in diverse aree aziendali vedi pag. 8
Procedure di conservazione e stoccaggio derrate descritto il compito del responsabile di magazzino l'organizzazione da pag. 8 a pag. 10
Controlli effettuati durante la lavorazione attraverso sistema di monitoraggio continuo in tre fasi:
verifica possesso requisiti strutturali
analisi del processo produttivo
elaborazione del piano di autocontrollo
a pag. 11 vengono sintetizzati e a pag. 12 scheda di piano dei controlli analitici dettagliato
descrizione del piano HACCP da pag. 12 a pag. 21 al pag. 20 schema della verifica dei termometri da –30 a 0
da pag. 22 a pag. 30 diagramma di flusso dal ricevimento delle materie prime alla preparazione dei
a pag. 31 diagramma di flusso del confezionamento dei carrelli Burlodge
a pag. 32 diagramma di flusso del confezionamento del multiporzione
a pag. 33 diagramma di flusso della linea self service
da pag. 34 a pag. 36 tabella di standard microbiologici delle materie prime
a pag. 36 standard microbiologici dei prodotti finiti e per tamponi ambientali
a pag. 37 standard per le acque potabili
a pag. 38 tabella G riporta i possibili contaminanti e relativi pericoli m microbiologici degli alimenti
a pag. 39 possibili contaminanti fisici chimici e biologici
da pag. 40 a pag. 42 tabella concernente analisi CCP e PPR operativi e le relati e azioni correttive
da pag. 43 a pag. 46 tabella relative alla localizzazione e identificazione delle azioni di controllo dal ricevimento e sanificazione delle merci
a pag. 47 sono indicate la tracciabilità per produttore, lotto di produzione e scadenza ove è applicabile
giornalmente il cuoco registra sul giornale di produzione il tipo di prodotto utilizzato
descrizione compiti del responsabile
a pag. 48 vengono indicati le schede allegate al piano HACCP

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 dalla soc. Ladisa S.p.A. 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