ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0001878.03-03-2015

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:
2 marzo 2015

Il giorno due del mese di marzo dell'anno duemila quindici alle ore 13,15 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"	Lotto n° 3 "ASL 4 Chiavarese"
ATI Dussmann Service s.r.l./Compass Group Italia S.p.A.	Ammessa	
ATI Compass Group Italia S.p.A./Dussmann Service s.r.l.		
All Foods s.r.l.	Ammessa	
Elior Ristorazione S.p.A.		
CNS – Consorzio Naz.le Servizi	Ammessa	
CIR Foods s.c.		Ammessa
Ladisa S.p.A.	Ammessa	Ammessa
ATI La Cascina Global Service /Vivenda S.p.A.		
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° 3 "ASL n° 4 Chiavarese " conseguentemente, la Commissione Giudicatrice prende atto che i criteri di valutazione dell'offerta per il lotto n° 3 , 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 a regime)	9	Confronto a coppie (*)

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*	8	Confronto a coppie (*)

	grossisti carburanti....) • *Emergenze causate dal cattivo tempo(es. nevicate)* • *Blocchi del traffico*		
C 3	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 (*)
C 4	*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 prende atto che, essendo in presenza di solo due offerta, la valutazione non verrà effettuata in confronto a coppie, stante le disposizioni normative in vigore, pertanto ogni componente sarà chiamato ad esprimere il proprio giudizio.

La commissione procede alla lettura dell'offerta tecnica presentata per il lotto n° 3 "ASL n° 4 Chiavarese" dalla Soc. Ladisa S.p.A.:

A) Avvio del servizio:

A1 - Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg.
1 gg. (centro cottura Via Adamoli Genova)

A2 - Periodo transitorio tempo previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime Max 180 gg.
1 gg.
A3 - Programma di gestione del periodo transitorio (dalla consegna del primo pasto fino al sistema a regime) – non presentato in quanto non necessario

B) modello organizzativo generale:

B1 - Sistemi di controllo e responsabilità
Haccp
Controllo su fornitori e materie prime
Sistema di approvvigionamento si avvale di fornitori certificati da ente terzo per la certificazione
Ordine di prova – modulo validazione fornitore
Monitorare le prestazioni dei fornitori
Percentuale di valutazione complessiva inferiore del 10% approvato tra 11% e 30% approvato con riserva superiore al 30% escluso
Controllo su elementi analitici da parte del Responsabile HACCP
Servizio di approvvigionamento potenziato con studi specifici
Tracciabilità certificata sull'intera filiera
Tracciabilità informatizzata per i prodotti alimentari
Software Modulo movimenti di magazzini : lotti ubicazione e gestione lotti e ubicazione su tutti gli articoli
Verifica di disponibilità

Lotto a consumo automatico (tramite software) logica FIFO
Buoni prelievo etc.
Report dei documenti di trasporto e fatture
Processo di rintracciabilità nel sistema di qualità
Identificazione e rintracciabilità registrazione del n° lotto su imballi

- Prodotti non conforme tramite cartellini con dicitura non conforme (n° verbale non conformità)
- I prodotti conformi deperibili saranno stoccati in apposite celle frigorifere a temperatura controllata
- I prodotti conformi non deperibili verranno stoccati in appositi depositi

Regole per garantire la conservazione si evita stoccaggi non prolungati
Temperatura di conservazione è riferita alla temperatura del prodotto più bassa
Rotazione nel rispetto regola FIFO
Responsabilità
Controlli effettuati
Verifica del possesso dei requisiti strutturali del centro cottura - verifica dell'ambiente di lavoro
Verifica del processo di produzione finalizzato ad individuare i punti critici
Elaborazione piano di autocontrollo (HACCP)
Calcolato il livello di rischio
A pag. 9 scheda di autocontrollo con tipologia di alimento, determinazione e frequenza dei controlli
Centro cottura suddiviso in:
magazzino prodotti deperibili e non
zona lavaggio
Ricevimento merci controllo merci e automezzi – piattaforma
Trasporto da terzi controllo delle regole
Controllo delle merce all'arrivo il Responsabile del Servizio o cuoco o altro personale all'atto del ricevimento:
Merce non conforme respinta
Scelta dei fornitori
Le merci deperibili nel minor tempo possibile saranno sistemati negli appositi armadi refrigerati
Separazione fra prodotti biologici e non
Registrazioni dei controlli con cadenza giornaliera o settimanali
Preparazione dei pasti

Preparazioni fredde direttamente alla linea di confezionamento
Per le altre preparazione avvengono in apposite zone di preparazione
Da pag. 12 a pag. 14 descrizione della preparazione di pasti nelle diverse fasi
A pag. 13 alla voce A- flusso del personale viene descritto il sistema comportamentale del personale del centro cottura di Torino e non di Genova (spogliatoti)
A pag. 14 sotto la voce campionatura giornaliera almeno 100gr. Prodotto conservato per almeno per 72 ore.
igiene del personale descritto nelle Tab. 06.01 e tab 06 02 dell'HACCP
formazione su tre livelli per ogni operatore HACCP
Registrazioni settimanali delle verifiche del personale
L'igiene del personale, la formazione e le registrazioni avvengono con le modalità previste dall'HACCP nelle apposite schede
Disinfestazione e derattizzazione ordinarie previste n° 4 per anno
Responsabile effettua ispezioni su spazi e arredi etc. con cadenza mensili di routine

Manutenzione locale e attrezzature come da piano di manutenzione
pag. 17 tabella relativa ai frigoriferi
gestione delle non conformità come da tabelle HACCP
verifiche microbiologiche su diversi campioni con cadenza mensile
da pag. 19 a pag. 28 diagrammi di flusso di tutte le produzione nonché dei carrelli burlodge
all'arrivo dei pasti caldi controlli visivi e organolettici
Standard microbiologici di riferimento vedi schede da pag. 29 a pag. 31
Standard di riferimento dei prodotti e tamponi ambientali da pag. 31
Standard di riferimento delle acque potabili a pag. 32
Standard di riferimento supporti di lavoro cibi cotti e utensili da pag. 32 a pag. 33
Rischi fisici chimici e biologici tabella pag. 34
Da pag. 35 a pag. 37 tabella su fasi e pericoli dal ricevimento all'allontanamento rifiuti distinta in 4 fasi
Localizzazioni dei pericoli selezionati e identificazione delle azioni di controllo da pag. 38 a pag. 41
Classificazione dei pericoli a pag. 42 distinta in 3 fasce
Rintracciabilità di prodotto su codice alfa numerico
Compiti del responsabile coordinamento e verifica constante delle azioni e dei comportamenti in base all'HACCP

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

Piattaforma Centralizzata di Genova
Centro cottura 8.000 pasti/g – con 30 dipendenti
350 mq. Con una bocca di carico
principali attrezzature a pag. 44
zona cucina per diete speciali
piattaforma logistica
250 mq. Con due bocche di carico
deposito derrate alimentari – celle frigo -
100mq. Complessivi tra spogliatoi e uffici etc.

Preparazione dei pasti metodologie standard da pag. 45 a pag. 50
Modalità di porzionatura divise in crudo o a cotto da pag. 50 a pag. 51
Confezionamento in vassoi personalizzati presso il centro cottura in zone distinte su due nastri veicolati in carrelli burlodge
Ritiro dei carrelli
Processi sanificazione e igienizzazione dei carrelli presso centro cottura
Vasellame poliuso in ceramica – posate in acciaio inox
Processi di sanificazione – pulizia - disinfestazione e igienizzazione da pag. 53 a pag. 55 tabella con indicazione della frequenza e trattamento
Prodotti sanificanti tipologia e dove vengono utilizzati a pag. 57
Procedure di disinfestazione e derattizzazione da pag. 59
Prodotti utilizzati marchio Ecolabel
Piano dei trasporti durata inferiore a 60'
Mezzi di trasporto euro 4 – 5 - cabinati
5 mezzi cabinati
4 mezzi di emergenza
da pag. 61 a pag. 62 tabelle di marcia

Attrezzature
A Pag.65 tabella riepilogativa del personale operante presso il Centro cottura per totali.
34 unità di cui:
1 direttore
1 dietista
2 impiegati elaborazione
2 magazzinieri
5 cuochi cucina principale
1 aiuto cuoco
2 cuochi diete speciali
5 addetti alle consegne
7 personale di supporto cucina
8 aiuti per pranzi e cene in cucina
tot. Ore 45.888 anno 891 ore settimanali
Turn-Over: turnazione su sei giorni lavorati su sette - consecutivi prima del riposo tre
da pag. 66 e pag. 67 (vedi pag. 86 – programma di gestione emergenze)
organizzazione del lavoro:
Lavagna
4 operatori per 4944 ore/anno
Rapallo
4 operatori per 3696 ore/anno
Sestri levante
4 operatori per 4032 ore/anno
Chiavari
4 operatori per 2880 re /anno

Alle ore 16,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 11 marzo 2015 alle ore 9,30 per concludere la lettura dell'offerta tecnica presentata dalla soc. Ladisa , 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 16,30

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi