ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0002245.12-03-2015

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:
11 marzo 2015

Il giorno undici del mese di marzo 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 è 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, in prima istanza, alla rilettura del verbale del 2 marzo 2015, e stabilisce di proseguire nella sola lettura dell'offerta tecnica, presentata per il lotto n° 3 "ASL 4 Chiavarese", dalla soc. Ladisa S.p.A. dal punto in cui è stata sospesa nella riunione precedente e di seguito riportata :

B3 - Caratteristiche del personale impiegato (pag. 68)
Numero dipendenti 34 sul centro cottura di cui:
n. 1 direttore
n. 1 dietista
n. 2 impiegati
n. 2 magazzinieri
n. 8 cuochi
n. 5 addetti alle consegne
ore annuali complessive centro cottura n. 45.888
Numero complessivo dipendenti su Lavagna, Chiavari, Sestri Levante e Rapallo 16
Ore complessive annue su Lavagna 4.944 con n. 4 ASM
Ore complessive annue su Rapallo 3.696 con n. 4 ASM
Ore complessive annue su Sestri Levante 4.032 con n. 4 ASM
Ore complessive annue su Chiavari 2.880 con n. 4 ASM
Responsabile del servizio: referente principale di commessa con azienda e terzi quali ad es. fornitori della Società offerente. Per il dettaglio vedi pag. 69 e 70 dell'offerta.
Dietista: organizza e coordina l'attività per la preparazione dei pasti. Per l'appalto impiego di n. 2 dietiste con funzioni di direttore e vice direttore. Per il dettaglio vedi pag. 70 e 71 dell'offerta.
Capo cuoco: coordina e dirige il personale di cucina del centro cottura. Per il dettaglio vedi pag. 701e 72 dell'offerta.
Dall'allegato "Curriculum vitae" risultano presenti n. 5 curricula.

B4 – Percorso formativo del personale
Processi interni per reclutamento e selezione, formazione, sviluppo delle carriere, politica retributiva, sistema incentivante.
Documento per profilo professionale comprendente tutte le tipologie di rischio ai fini di garantire la salute del dipendente nell'ambiente di lavoro.
Utilizzo scheda di presentazione da compilarsi da parte dei candidati per la successiva valutazione da parte del Servizio del Personale ai fini dell'individuazione dei candidati da assumere nonché della tipologia di formazione necessaria.
Formazione individuale, formazione della dirigenza, formazione del personale distinti per aree di attività.
Pianificazione annuale della formazione redatto dal responsabile della qualità.
Corsi di formazione per n. 140 ore complessive nell'anno di avvio del servizio
Formazione di ingresso: 1 lezione di 3 ore,
Igiene e autocontrollo: 4 lezioni di n. e ore cad. oltre a 24 ore di tutoraggio
Alimentazione dietetica: 7 lezioni di 2 ore cad. oltre a 24 ore di tutoraggio
Qualità del servizio: 3 lezioni di 3 ore cad. oltre a 12 ore di tutoraggio
Sistema gestione ambientale: 3 lezioni di 3 ore cad. oltre a 12 ore di tutoraggio
Sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro: 4 lezioni di 3 ore cad. oltre a 16 di tutoraggio
Complessivamente 56 ore di lezione per singola unità oltre a 84 ore pro-capite di tutoraggio
E' previsto anche un programma di formazione per il personale amministrativo.
A pag. 77 sono indicati i formatori sia interni che esterni.
Da pag. 78 a pag. 80 piani di formazione professionale.

C1 – Produzione materie prime utilizzate
Schema elenco prodotti da pag. 81 a pag. 83 con specificate provenienza e caratteristiche dei prodotti.
La società allega altresì certificazioni di qualità dei fornitori dai quali si approvvigiona delle derrate alimentari.
Quantità derrate garantite al 100% indipendentemente dalla tipologia/provenienza.
Approvvigionamento vedi tempistica di cui a tabella pag. 84.

C 2 – Programma di gestione delle emergenze

In caso di sciopero di personale garantisce il regolare assolvimento del servizio a mezzo cosiddetto "servizio minimo".
Mancanza parziale personale in caso di forza maggiore sostituzione con personale estemporaneo contratto a tempo determinato, personale qualificato con squadra jolly ovvero con personale presente su centri cottura viciniori, personale non qualificato con contratto di somministrazione.
Scorte presso Unità operative e/o reparti di generi di conforto per colazioni con fornitura fabbisogno per una autonomia di una settimana.
In casi eccezionali ricorso al centro cottura di Torino, di cui è presente il relativo Lay-out, attraverso somministrazione pasti in cook and chill in vassoi personalizzati per un fabbisogno di 4 giorni, pertanto ogni struttura sarà fornita delle apparecchiature necessarie allo stoccaggio e successiva rigenerazione degli alimenti. Per dette apparecchiatura sono fornite in allegato le relative schede tecniche (B-Pod). Descrizione caratteristiche B-Pod pag. 87 e 88.
Per le diete speciali stoccaggio presso gli ospedali serviti di derrate specifiche.
In caso di mancanza corrente elettrica presso il centro cottura è presente un gruppo elettrogeno con autonomia di un giorno.
Contratti di pronto intervento con ditte del settore in caso di guasti alle apparecchiature del centro cottura.

C 3 – Sotware e progetto informatico

Utilizzo di tablet per prenotazione e tablet aggiuntivi per emergenza. Invio informatico dei pasti prenotati presso il centro cottura attraverso utilizzo del sistema denominato E-MEAL della società Nova s.r.l.,, si tratta di un sistema integrato che si compone di reparto web, Ediet, mensa dipendenti, monitor, gestione prenotazione pasti dipendenti, gestione scarti, gestione grado di soddisfazione del servizio, ecc.
Da pag. 92 a 93 schede dimostrative del sistema software che funziona in modalità off line per velocizzare le operazioni. Descrizione delle operazioni pag. 94 e 95. Il servizio dietetico ha la possibilità di visionare e /o correggere ogni tipo di dieta.
Proposte migliorative:
prenotazione automatica (piatto forte del giorno);
stampa lista settimanale menù.
Gestione informatica anche delle variazioni.

Per il corretto utilizzo del sistema di prenotazione sono previsti n. 1 incontro collettivo di n. 2 ore di illustrazione generale del sistema con presenza massima di n. 20 persone, a seguire n. 2 incontri di un'ora e mezza per singolo reparto.
La formazione del personale dipendente della società viene sviluppato in n. 4 incontri di n. 4 ore ognuno.
Ulteriore corso dedicato all'area amministrativa sia del personale dell'ASL 4 Chiavarese che della società di n. 2 ore. E' previsto in ultimo un programma di aggiornamento annuale nel corso di durata dell'appalto di n. 2 ore.
Il software è predisposto per integrarsi con il programma aziendale, sono previste comunque analisi in contraddittorio per eventuali necessità di allineamento con i sistemi informatici ospedalieri.
Pag. 106 esempi di impianti software gestiti in ospedali.
Piano di assistenza/manutenzione hardware e software e relativo piano emergenza.
Il server è fornito in remoto e collocato nel Regno Unito regolarmente certificato.
Nel caso di guasti ogni punto operatore è interscambiabile con gli altri.
In casi di assoluta emergenza (blocco del sistema informatico) saranno utilizzati moduli di prenotazione cartacea.
In allegato la società presenta referenze sul sistema informatizzato proposto.

C 4 – Descrizione degli accorgimenti durante il servizio volto al contenimento dello smaltimento del materiale monouso

Utilizzo pluriuso.
Dove necessario monouso raccolta differenziata.
Realizzazione isole ecologiche presso gli ospedali serviti.

Utilizzo di compattatore sempre installato presso gli ospedali serviti per pet,, lattine e bottiglie in plastica.
Allegata scheda tecnica del compattatore.

Migliorie sull'offerta
Ogni mese festa compleanno dei degenti che hanno compiuto gli anni nei trenta giorni precedenti.
Il giorno del compleanno mini dolce personalizzato con piccolo omaggio.
Per reparti pediatrici fornitura di menù mangia giocando.
Informazioni da parte dei dietisti della corretta alimentazioni ai genitori dei bambini.
Momenti ludici di animazione con intrattenimento per i bambini.
Menù a tema nelle ricorrenze quali Natale e Pasqua.

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione dopo aver esaminato gli elaborati presentati dalla soc. Ladisa S.p.A. stabilisce di riprendere entro le ore 13,30 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 riunione riprende alle ore 13,30 in primo luogo, si provvede al ritiro dall'armadio chiuso a chiave del plico regolarmente vistato e sigillato, dell'offerta tecnica prodotta dalla Cir Food s.c.

La Commissione, così come per la soc. Ladisa S.p.A, stabilisce di procedere nella sola lettura dell'offerta tecnica.:

A 1 – Tempi di primo avvio del servizio
Zero giorni per l'avvio

A 2 – Periodo transitorio
Zero giorni per l'avvio

A 3 – Programma di gestione del periodo transitorio
Non è presente nessun piano in quanto Cir Food è nelle condizioni di avviare nell'immediato il servizio.

B 1 – Sistema di controllo e responsabilità
Presenza sul territorio
Forte presenza sul territorio ligure vedi cartina pag. 5
Figure professionali presenti sul territorio per un totale di 837 unità
Diagramma di flusso sistema qualità pag. 7

Modalità di verifica di qualità del prodotto, dei processi e del servizio
Verifiche programmate, assunzione di azioni correttive quando necessario. Tutto tracciato su sistema informatico
A pag. elenco certificazioni in possesso di Cir Food che risultano allegate

Manuale di qualità, ambiente e sicurezza
Processi principali e processi di supporto distinti entrambi in più fasi. Scheda processi principali a pag. 10, e processi di supporto a pag. 11

Politica integrata della sostenibilità
Manuale di qualità ambiente e sicurezza dove vengono descritti gli impegni per la garanzia a tutto tondo delle diverse aree che interessano la salvaguardia della salute e sicurezza degli operatori, dei consumatori nonché la responsabilità sociale.

Controllo processo produttivo
Sistemi di controllo:
sistema integrato qualità ambiente e sicurezza
sistema di autocontrollo
sistema informatizzato trattamento non conformità
sistema controllo attrezzature/apparecchiature

Struttura di controllo centrale e periferico delle risorse umane
sistemi certificati
product manager socio/sanitario
uffici qualità prodotto
assistenti di produzione
operatori di cucina

Struttura manuale operativo sicurezza e prevenzione
Viene descritta la struttura del Manuale operativo AHCCP che viene prodotto in allegato (B1.2)
Il responsabile della sicurezza alimentare è colui che redige e aggiorna il manuale di sicurezza e prevenzione master
Il manuale operativo è composto da 5 sezioni:
parte generale
elementi caratterizzanti
pre requisiti e procedure di prevenzione
sicurezza alimentare AHCC
salute e sicurezza sul lavoro
Allegato b1.2 – Paino di autocontrollo del centro cottura di Sestri Levante.

Controllo qualità mediante i risultati
La Cir attua ed effettua il monitoraggio del Servizio tramite l'analisi dei dati. Le specifiche procedure vengono descritte a pag. 20
Compreso nel controllo vengono utilizzati audit ispettivi con cadenza mensile tramite l'utilizzo di tablet
Audit analitici a campione con laboratori esterni per la trasparenza dei dati
Tabella da pag. 21 a pag. 23 del piano di controllo qualità del centro produzione pasti
Piano di controllo qualità degli automezzi utilizzati con cadenza mensile sia interne che esterne
Modalità di verifica della soddisfazione dell'utenza attuata tramite rilevazione delle segnalazioni spontanee e delle segnalazioni consultazioni dirette e indirette tramite agenzia qualificata esterna.
A pag. 25 descrizione dell'analisi Customer Satisfaction
Modalità di rilevazione delle difformità in contraddittorio con l'Ente
Tabella di verifica da pag. 26 a pag. 27

Attrezzature di controllo
Elenco e descrizione degli strumenti tarati per il controllo
Termometri a sonda
Data logger
Set pesi e taratura
Calibri per frutta
Bilance di precisione
Misurazione del livello della polvere

Controllo idoneità apporto bromatologico corretto
Mediante la presentazione dei piatti attraverso book fotografici e attraverso la valutazione degli scarti
Audit commision Cir Food che analizza lo spreco del cibo non consumato

Modalità di gestione delle non conformità
Utilizzano una piattaforma informatica "Easy Vista" che permette di gestire tutto l'iter della non conformità
La non conformità si distingue in:
non conformità di prodotto
non conformità di servizio
non conformità sul servizio dei fornitori
non conformità dal controllo qualità

le non conformità maggiori sono quelle che pregiudicano la qualità del servizio e la sicurezza dei cibi e vengono segnalate alla Cir tramite numero verde
le non conformità minori sono quelle che non pregiudicano la qualità del servizio.
Tabella a pag. 34 schema delle competenze sulle non conformità.
Verifica dei reclami tramite compilazione di apposito verbale e sono soggetti alla valutazione statistica.
Da pag. 36 a pag. 41 vengono descritte le principali non conformità codifica sul sistema Easy Vista.

B 2 – Modello organizzativo del servizio

Politiche integrate di riduzione del turn over del personale
Contenimento del turn over tramite accurata politica di fidelizzazione aziendale
Schema interazione e punti di forza per sviluppare senso di appartenenza al gruppo pag. 6
Accurata selezione del personale
Corso specifico per neoassunti sia teorico che pratico
Coinvolgimento del personale nell'organizzazione del servizio
Percorsi personalizzati per qualifica e/o linea di attività
Programma di incontri per gruppi di lavoro
Riconoscimenti premianti, integrazioni salariali
Politica del socio/lavoratore
Sviluppo di carriera sia nel profilo di inserimento sia in altri profili
Rotazione del personale utilizzando il metodo di flessibilità
In caso di emergenze dovute a vario titolo ad assenze ricorso a straordinario; assunzione a tempo determinato di personale già formato; ricorso ad agenzie di interinalato; squadra di emergenza
Prevenzione turn over attraverso chiaro quadro delle esigenze del personale a livello di singola persona

Sostenibilità sociale

Certficazione SA 8000 sistema per la responsabilità sociale

Piano di gestione

La nutrizione ha una valenza terapeutica – affettiva – umanizzante
Valenza sostenibile dell'impatto ambientale
A pag. 14 lay-out del Centro Cottura di Sestri Levante

Modalità di approvvigionamento
Approvvigionamento tramite fornitori qualificati

Costante monitoraggio dei fornitori e sostituzione dei fornitori attraverso criteri
Elenco dei criteri di valutazione dei fornitori
Rivalutazione dei fornitori annuale tramite apposita procedura codificata

Programma degli acquisti
Schema della tempistica di approvvigionamento pag. 17
Piattaforma di distribuzione centralizzata sita in Reggio Emilia
Certificazione della piattaforma
Descrizione della procedura di distribuzione dall'arrivo alla consegna ai centri cottura da pag. 19 a pag. 21
Trasporto delle derrate tramite automezzi controllati e certificati.
Tutti i prodotti che transitano dalla piattaforma sono inseriti in una lista nella quale si evince il tempo massimo che può decorrere dalla data di produzione alla data di utilizzo.
Esempi a pag. 23

Alle ore 16,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 17 marzo 2015 alle ore 9,00 per concludere la lettura dell'offerta tecnica presentata dalla CIR Food, 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