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:
17 marzo 2015

Il giorno diciassette 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 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, in prima istanza, alla rilettura del verbale del'11 marzo 2015, e stabilisce di proseguire nella sola lettura dell'offerta tecnica, presentata per il lotto n° 3 "ASL 4 Chiavarese", dalla soc. CIR Food s.c. dal punto in cui è stata sospesa nella riunione precedente e di seguito riportata :

Conservazione delle derrate alimentari da pag. 24

- Programma integrato IT CHEF per approvvigionamenti e gestione della dispensa (dall'approvvigionamento alla preparazione)
- Scheda merceologica a pag. 25
- Descrizione del modo in cui vengono conservati i prodotti in frigorifero e lo stoccaggio delle derrate nei magazzini
- I prodotti non conformi vengono etichettati
- Descrizione di come vengono dislocati i prodotti
- Sistema di controllo delle temperature delle celle e dei carrelli tramite tele-controllo 24H
- Carrelli per i vassoi personalizzati dotati di ratio comunicator
- I dati vengono scaricati su apposito registro che viaggia sul sistema window

Punto 2.5 Procedura per la preparazione dei pasti

- Creazione per archivi di base ricette e menu
- Sistema per rilevazione presenze
- Calcolo automaticamente del fabbisogno di derrate
- Gestione di derrate per diete speciali
- Emissione delle bolle di accompagnamento
- Funzioni di segreteria

Il responsabile del tutto è il CAPO CUOCO
Flussi operativi da pag. 30 a pag. 33
Preparazioni diete speciali "ad personam" responsabile Dietista descrizione del servizio a pag. 34
Garanzia Gradibilità mediante utilizzo di materie prime di alta qualità
Esempi di tipologie produttive da pag. 38 a pag. 42

Preparazione generi di conforto e prima colazione
A pag. 44 riepilogo delle operazioni assoggettate ad autocontrollo
Modalità di allestimento vassoi e carrelli degenti
Confezionamento vassoi e nastro confezionamento responsabile Dietista
Flusso operativi tabella a pag. 45
Procedure per il confezionamento vassoi legame fresco/caldo descrizione a pag. 46
Fase di lavoro degli operatori descrizione mansioni degli addetti al nastro da pag. 47 a pag. 49
Piano di distribuzione da pag. 49
Logistica secondo la logica a ritroso "navetta" utilizzo di interfono
Operazioni per il trasporto dei carrelli sul camion
Operazioni di scarico dei carrelli
Descrizione dei mezzi in dotazione

Adozione di modulo AWYTING TRAY utilizzati per reparti con pochi degenti
Sanificazione dei carrelli dopo la consegna e piano di pulizie
Mappatura dei gradi di rischio con codice colore
Modulistica di registrazione della sanificazione pag. 55
Scheda piano di sanificazione da pag. 56 a pag. 57
Tempistiche di sanificazione da pag. 58 a pag. 61
Descrizione prodotti utilizzati a pag.61

Sistema Jon Master che permette la riduzione dei prodotti
Sistema divertite che permette dosaggi ottimali
Procedure HACCP
Modalità di sanificazione da pag. 64 a pag. 65

- sanificazione carrelli
- eliminazione dei residui alimentari grossolani
- lavaggio vassoi e piatti e stoviglie

Disinfestazione e derattizzazione
Metodo RentoKill Italia
Responsabile Direttore del Servizio
Derattizzazione della cucina con cadenza Mensile semestrale per i carrelli porta vivande
Per gli automezzi ispezioni visiva e valutazione utilizzo disinfestanti

Smaltimento rifiuti
Azioni per lo smaltimento rifiuti riduzione alla fonte degli imballaggi "over packaging"
Riutilizzo, recupero e riciclo degli imballaggi
Schemi di imballaggi da pag. 70 a pag. 71
Schede di sintesi di azioni preventive per ridurre imballaggi e contenitori a pag. 72
Idonee modalità di smaltimento

Iniziative di valorizzazione del servizio.
Riduzione della percezione della disabilità
attività umanizzazione e educazione alimentari
Azione di miglioramento gradibilità (boook fotografico)
Comunicazione
Presentazione vassoi da pag. 81 a pag. 83
Valutazione degli scarti
Strumenti informatici a supporto del servizio ospedaliero
Cartella elettronica del paziente
Poster educativi

B 3 – Caratteristiche del personale impiegato

- *Numero dei dipendenti impiegati N° 68*
- *Monte ore annue 64.463,25*
  - *Direttore del servizio 1.670,00*
  - *Dietista 2.296,00*
  - *Addetti alle prenotazioni 2.922,00*
  - *Responsabile cucina 1.670,00*
  - *Cuochi 10.855,00*
  - *Aiuto cuochi 4.175*
  - *Addetti confezionamento e colazioni 13.986,24*
  - *Addetti al lavaggio e snaificazione 13.777,5*

- *Logistica e magazzino 1.670,00*
- *Trasporti 10.855,00*
- *Altre figure con numero ore limitato*

- *Responsabile del Servizio reperibile H24 in caso di assenza sostituito con operatore di pari professionalità*
- *Descrizione grafica dell'organigramma di staff Centrali Terr.li a supporto del servizio*
- *Descrizione grafica dell'area territoriale Nord-Ovest*
- *Organigramma per la Gestione del Servizio pag.7*
- *Organigramma per l'espletamento del servizio pag.8*
- *Profilo e mansionario dei referenti quotidiani:*
  - *Responsabile gestionale ristorazione socio sanitaria*
  - *Responsabile del servizio*
  - *Capo Cuoco responsabile*
  - *Responsabile Servizio Dietetico e vice responsabile*
  - *Assistente di produzione*
  - *Responsabile della sicurezza*
  - *Responsabile qualità*
  - *Responsabile ufficio prodotto e dietetica*
  - *Dietista di area terr.le*
  - *Responsabile ufficio tecnico di area terr.le*
  - *Responsabile ufficio personale di area ter.le*
  - *Segreteria di area*
  - *Ambiente controllo qualità*
  - *Responsabile sistemi certificati*
  - *Responsabile dello sviluppo e formazione*
  - *Product Manager ristorazione aziendale*

Da pag. 9 a pag. 26 sono descritte le mansioni di ciascuna figura professionale e principali curricula
Da pag. 28 a pag.30schema dei profili professionali delle principali funzioni produttive
Descrizione dettagliata del personale di produzioni
Organigramma monte ore livelli con organico di gestione durante i giorni feriali e festivi. Nello schema sono indicati n. 68 dipendenti, per un totale di ore 63.877,25 annue, così articolati:
1 direttore servizio
2 dietiste
3 operatori CED
13 tra capocuoco, cuochi e aiuto cuochi
21 addetti al nastro confezionamento
19 addetti al lavaggio e sanificazione varie
1 responsabile logistica
8 autisti

Modalità di selezione del personale impiegato nell'appalto
In parte tra il personale già addestrato e operativo e nuove assunzioni
Prova attitudine di ingresso e periodo di prova
prove di verifica e test psico-attitudinali
Descrizione delle modalità di assunzione secondo la norma UNI EN ISO 9001 –2000

B 4 – Modello Organizzativo del Servizio

Formazione del personale:

1. *Politica delle risorse umana*
   - *rispetto*
   - *coinvolgimento*
   - *responsabilità*
   - *umiltà e voglia di apprendere*
   - *dinamismo*
   - *passione*
   - *cultura di squadra*

   modello di competenze di business comportamenti:
   - *orientamento al cliente*
   - *semplificazione*
   - *generare valore*
   - *integrazione organizzativa*

   programmi a stimolare la carriera interna
   Obiettivi
   Formazione parte del lavoro quotidiano
   Dipendenti fattore strategico

2. *Formazione*
   Pag. 5 diagramma da analisi dei fabbisogni formativi a registrazione formazione sul gestionale HR

Organismo aziendale per la formazione "Accademia Cir Food"
Metodologie didattiche
Aree tematiche di formazione / a pag. 7

Risorse umane e organizzazione
Cucina italiana.....
Staff di formatori
Formatori di accademia
Linee guida di Accademia
Processo di apprendimento e dinamiche formative pag. 8 e 9
Approccio didattico di tipo teorico e pratico le cui risultanze vengono registrate
Monitoraggio e valutazione
Scheda di test a pag. 11
Addestramento e tutoring per tutti i ruoli considerati chiave per organizzazione tramite percorsi aziendali
Esempio di percorso formativo del pizzaiolo a pag. 12
Possibilità di completare il proprio percorso formativo in modo autonomo
Pag. 14 e 15 schematizzazione dei corsi formativi distinti per moduli con n° ore e di destinatari
Da pag. 16 a pag. 29 area qualità e sicurezza moduli – numero ore e destinatari
Formazione alimentari suddiviso in due moduli di cui uno di 8 e uno di 10 ore con formatori interni ed esterni
da pag. 20 a pag. 24 disarticolazione del modulo area risorse umane e organizzazione con n° ore e destinatari con formatori interni ed esterni su varie tematica
a pag. 25 modulo marketing e vendite
da pag. 26 a pag. 28 Area produzione e cucina
da pag. 29 a pag. 30 Area gestione Aziendale
da pag. 31 a pag. 32 area tecnica ed informatica

a pag. 33 area emergenze
per ogni modulo viene descritto l'obiettivo, il programma e il docente.
Sistemi di valutazione dell'efficacia della formazione.
Test di valutazione al termine di ogni modulo non è idoneo che ha data il 70% di risposte non corrette
Con frequenza annuale verifiche sulle non conformità riscontrate precedentemente
Pag. 35 schema di formazione e aggiornamento durante la durata del servizio in moduli da due ore
Flessibilità sul lavoro
Tracciabilità dell'iter formativo software denominato "CEZANNE"
Piattaforma completamente web e accesso attraverso login e password
Da pag. 37 a pag. 40 tabella figure coordinamento del servizio che hanno effettuate formazioni

C1 – Produzione e materie prime utilizzate

Prodotti biologici
Prodotti a km zero maggioranza prodotti nazionali (piattaforma distributiva Quanta)
DOP e IGP
Pat della Regione Liguria
Prodotti a lotta integrata
Prodotti a filiera corta
Garanzia di utilizzo di prodotti a lotta integrata
Da pag. 6 a pag. 30 schema relativi alle caratteristiche delle materie prime

Allegato C1. 1 schede tecniche dei principali prodotti utilizzati

C2– Programma gestione emergenza
Gestione tecnica sulla verifica preventiva e manutenzione programmata
Gestione organizzativa dell'emergenza creazione squadra con formazione specifica
Gestione procedurale per fronteggiare l'emergenza PCE (piano continuità e emergenza)
Altri 3 Centri cottura
Vezzano Ligure
Genova
Carrara
Da pag. 5 a pag. 10 descrizione dettagliata dei centri cottura di emergenza con layout
Oltre ai predetti centri cottura elenco delle cucine gestite da Cir n° 13 cucine sul Tigullio
Garanzia di numero personale n° 623 operatori tra cuochi e addetti vari da utilizzare in caso di emergenza
Rappresentazione a pag. 13 dei dipendenti Cir Provincia di Genova e Massa
Procedura per la realizzazione del Piano continuità ed emergenza:

- *individuazione dei punti critici*
- *attività preventive o preparatorie*
- *piani di back up*
- *attività ordinaria post evento*
- *attività di verifica sull'efficacia del piano*

previsto un Team operativo di unità organizzativa e gestionale in loco composto da figure referenti con relative responsabilità
Gruppo coordinamento centrale composto da referenti aziendali dei settori
Manutenzione
Informatica
Acquisti
Personale

Descrizione di un menu ridotto (per scioperi di personali addetto) e freddo (per emergenze eccezionali)
Squadra di emergenza composta da: figure professionali formate
unità di crisi
pronto intervento
da pag. 19 a pag. 42 tabelle schematizzanti i principali processi critici e il grado di rischio conseguente
Formazione piano continuità emergenza
Descrizione della formazione del personale per il PCE
tabella sinottica dei corsi a pag. 44
da pag. 45 a pag. 49 descrizione dei moduli di formazione di cui si compone il corso per emergenza
kit emergency food
piccolo armadio dispensa con prodotti scorte e ripristino scorte a carico della Ditta
aziende certificate di pronto intervento fra i loro fornitori

C3– Software e progetto informatico
Gestione completa di tutti i processi legati alla prenotazione pasti degenti e dipendenti tecnologia web
Relazione funzionale- prenotazione al letto del paziente tramite tablet e funzioni con moduli software
Reparto web
E.diet
Mensa web
Gestione mensa dipendenti
E.trace
Gestione del must
Gestione manutenzione attrezzature
Rilevazioni scarti
Customer satisfaction
Monitor
Da pag. 5 a pag. 6 esempi di schermate a video relative ai moduli sopradescritti
Da pag. 7 a pag. 8 descrizione del funzionamento del tablet
Proposta migliorativo con selezione automatica del piatto forte del giorno
Stampa dei menu settimanali dei degenti
Comunicazione delle variazioni
Prenotazione pasto dei nuovi ingressi
Stampa cartellini accompagnamento vassoi
Rintracciabilità per utenti autorizzati tramite web
Consegna pasti in reparto registrazione
Esempio di schermate di prenotazione da pag. 13 a pag. 15
Pag. 15 descrizione del modulo del servizio dietetico
Pag. 16 e 17 descrizione modulo soddisfazione cliente
da pag. 17 a pag. 19 descrizione modulo di gestione malnutrizione MUST
pag. 19 descrizione modulo manutenzione attrezzature
pag. 20 descrizione modulo rilevazione scarti
pag. 20 e 21 descrizione dei dati che possono essere consultati da parte dell'ente
pag. 22 descrizione del modulo informatizzato relativo al Centro Cottura
piano di formazione e aggiornamento del personale sia dipendenti del cliente che della CIR per l'utilizzo del sistema informatico
programma di formazione e aggiornamento per il personale coinvolto nella contabilità
integrazione software di prenotazione e sistema informatico ospedaliera
referenze degli impianti
descrizione del piano di assistenza hardware e software e emergenza da pag. 28 a pag. 30

descrizione del sistema di sicurezza informatico a pag. 31
ipotesi di hardware utilizzabile per la prenotazione pasti e consegna carrello da pag. 32 a pag. 33
referenze del sistema proposto

C4– Descrizione degli accorgimenti per lo smaltimento del materiale monouso
Utilizzo di stoviglie in ceramiche poliuso e in alternativa materiale monouso biodegradabile compostabile
Raccolta differenziata di plastica
Formazione del personale per la raccolta differenziata
Pag. 4 vademecum raccolta differenziata plastica.

Alle ore 13,30 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 26 marzo 2015 alle ore 9,30 per procedere alla valutazione finale delle offerte tecniche 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 14,00

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi