ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0000310.16-01-2015



# 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:**
**15 gennaio 2015**

Il giorno quindici del mese di gennaio dell'anno duemila quattordici, 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<br>in qualità di presidente |
| FRANCHINI | Sig.ra Carla | Dietista E.O. Ospedali Galliera<br>in qualità di componente |
| GALLO | Dott. Fabrizio | Responsabile SS Dietologia A.S.L. n° 4 Chiavarese<br>in qualità di componente |
| MINUCCI | Dott. Luigi | Dirigente Medico disciplina Dietetica A.S.L. n° 3 Genovese<br>in qualità di componente |
| PAGLIARI | Dott. GianPaolo | S.C. Medicina – Settore Dietologia A.S.L. n° 1 Imperiese<br>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 16 dicembre 2014, e stabilisce di proseguire nella sola lettura delle offerte tecniche presentate per il lotto n° 1 Area metropolitana dal Consorzio Naz.le Servizi, di seguito riportate:

elaborato B3 – Caratteristiche personale impiegato:

- ✓ l'organico individuato discende dai dati espressi dagli atti di gara: numero pasti – tipologia di diete – modalità di consegna etc.
- ✓ personale in possesso dei requisiti di settore e adeguatamente formato per il ricevimento e stoccaggio delle materie prime che per la sanificazione
- ✓ presenza capillare sul territorio ligure con figure di staff di riferimento operative
- ✓ utilizzo di manuali di formazione incentrati su educazione - ascolto – informazione – linguaggio – disponibilità – sorriso
- ✓ tabella riassuntiva di pag. 4 risulta un totale di monte ore annue di 202.308,26 suddivisa per professionalità e qualifica
- ✓ Responsabile del servizio – direzione del servizio
- ✓ Organigramma di staff delle centrali territoriali a supporto del servizio pag. 5
- ✓ Descrizione dell'area territoriale nord –Ovest uffici operativi presenza su Genova settore commerciale – assistenza alla produzione – ufficio logistica acquisti etc.
- ✓ Gruppo nutrito di professionisti su Genova pag. 6
- ✓ Organigramma della gestione del servizio pag. 7
- ✓ Organigramma del centro cottura Val Polcevera pag. 8
- ✓ Organigramma per quanto riguarda il centro cottura Galliera pag. 9
- ✓ Profili e mansionari delle figure utilizzate nel servizio pag. 10
- ✓ Individuato il responsabile della Ristorazione nella figura in possesso della Laurea in Scienze biologiche e esperienza ultra ventennale nella conduzione di servizi ospedalieri
- ✓ **Direttore area nord-ovest** laureato in scinde e tecnologie alimentari esperienza quindicennale nel settore alimentari – responsabile controllo qualità e ricerca e sviluppo nell'industria alimentare e responsabile della qualità nella ristorazione collettiva – da 8 anni responsabile e da 2 anni direttore di area – responsabile della commessa
- ✓ **Account manager** in possesso di laurea in lettere esperienza di 20 come account manager
- ✓ **Responsabile servizio pasti prodotti asl 3** – centro cottura val polcevere diploma di scuola alberghiera da 12 anni responsabile di struttura – dal 2010 responsabile del centro cottura della val polcevera - reperibilità h24 rintracciabilità dalle ore 7 alle 20
- ✓ **Capo cuoco - responsabile pasti prodotti asl 3** in possesso del diploma di scuola alberghiera – esperienza pluriennale in conduzione di cucine centralizza e da 3 anni capo cuoco centro cottura della val polcevera
- ✓ **Responsabile del servizio dietetico centro cottura** della val polcevera in possesso della laurea in dietista esperienza pluriennale in ristorazione collettiva in centri cottura con produzione di circa 700 diete al giorno
- ✓ **Responsabile del servizio per ospedale Galliera** – in possesso della laurea in dietista con prova esperienza di 5 anni di gestione dei servizi dietetici ospedalieri; Rintracciabile ogni giorno di servizio dalle ore 7 alle ore 20, reperibile h 24
- ✓ **Capo cuoco responsabile Ospedale Galliera**: diploma scuola alberghiera, lavora da 7 anni nella ristorazione collettiva e 4 anni di esperienza in cucine centralizzate.
- ✓ **Responsabile servizio dietetico Galliera:** laurea in pietistica, pluriennale esperienza nella ristorazione collettiva in centri di cottura con produzione di circa 500 diete/giorno.
- ✓ **Assistente di produzione di Genova**: 15 anni di esperienza nel coordinamento supervisione di servizi ristorazione collettiva.
- ✓ **Responsabile attuazione procedure di sicurezza** – laurea in scienze e tecnologie alimentari decennale esperienza ospedaliera come responsabile qualità del servizio
- ✓ **Responsabile attuazione procedure di qualità** - laurea in biologia decennale esperienza ospedaliera come responsabile qualità del servizio decennale esperienza segmento ospedaliera come responsabile qualità e direttore del servizio
- ✓ **Responsabile ufficio prodotto e dietetica** – laurea in dietistica con pluriennale esperienza in ambito ufficio prodotto di area territoriale

- ✓ **Responsabile ufficio tecnico** con esperienza ventennale di area territoriale
- ✓ **Responsabile ufficio personale di area territoriale** con esperienza di 8 anni – gestione 1300 unità di personale
- ✓ **Segreteria commerciale area** esperienza ventennale in attività amm.ve e segreteria generale comm.le
- ✓ **Responsabile SPP** area territoriale
- ✓ **Ambiente controllo qualità area territoriale**
- ✓ **Responsabile sistemi certificati**
- ✓ **Responsabile sviluppo organizzativo e formazione del personale**
- ✓ **Product manager ristorazione aziendale**
- ✓ **N° 6 currucula**
- ✓ Organico di gestione Galliera schema a pag. 32 tot ore annue 72.018,50
- ✓ Pag. 33 organizzazione pasti degenti lun- ven tot. Ore 158,32/g.
  scheda pag. 34 per servizio sabato e prefestivi Galliera tot. 145,66/g
  scheda pag. 35 per servizio domenica e festivi Galliera tot. 135 ore/g
  pag. 36 mensa da lun a ven tot. 56 ore/g – sab. e prefestivi mensa Gallier tot. Ore 30,55/g
- ✓ Pag. 37 organico di gestione Centro cottura Val Polcevera tot. Ore annue 84.126
  A seguire dal lun a ven tot. Ore 220,82/g
  Sab. e prefestivi tot. Ore 208,16/g
  Dom. e festivi tot. Ore 193,5/g
  Mensa dipendenti villa Scassi dal lun a ven tot. Ore 14/g
  Sabato e prefestivi tot. Ore 7/g
  Evangelico Castelletto mensa da lun a ven 4/giorno
  Sabato e prefestivi tot. Ore 3/g
  Evangelico Voltri mensa da lun a ven. tot. Ore 2,5/g
  Sabato e prefestivi tot. Ore 2/g
- ✓ Selezione del personale in parte scelto fra il personale Cir e parte assunte nell'aree territoriali
- ✓ Prova attitudinale d'ingresso – per i neo assunti e corsi di formazione e aggiornamento
- ✓ Periodo di prova non inferiore di 15gg. lavorativi
- ✓ Periodo inserimento durata di un mese affiancamento
- ✓ Scheda valutazione personale in prova in base manuale qualità Cir Food
- ✓ Pagg. 45 – 46 sezione del personale norma Uni en Iso
- ✓ A pag. 47 organigramma divisione territoriale area Piemonte/Liguria di CAMST
- ✓ Punto di coordinamento presso sede terr.le di CIR
- ✓ Da pag. 48 a pag. 50 - sono indicate le figure dell'Area Piemonte /Liguria con le responsabilità
- ✓ Da pag. 50 a pag. 52 organico operativo presso centro cottura CAMST – Matitone:
  1 cuoco gestore
  1 cuoco
  2 aiuti cuochi
  1 magazziniere
  1 dietista
  5 addetti servizio mensa
  tot. Ore 15.178,00 anno
- ✓ Pag. 53 funzionigramma del centro cottura matitone CAMST
- ✓ Pag. 54 organigramma e funzionigramma del centro cottura di Vado Ligure
  1 cuoco gestore
  1 cuoco
  2 aiuti cuochi
  1 magazziniere
  1 dietista

5 addetti servizio mensa
tot. Ore 13.944,56 anno

- ✓ Pag. 55 organigramma e funzionigramma del centro cottura di Ovada
  1 cuoco gestore
  1 cuoco
  5 aiuti cuochi
  1 magazziniere
  1 cuoco diete
  4 addetti servizio mensa
  tot. Ore 14.716,89 anno
- ✓ N° 8 curricula

Elaborato B4) Formazione del personale

- ✓ Modello di competenze di business
- ✓ Orientamento del cliente
- ✓ Semplificazione
- ✓ Riduzione di sprechi
- ✓ Integrazione organizzativa
- ✓ Formazione
- ✓ Riconoscimento ai dipendenti
- ✓ Spirito di gruppo
- ✓ Valorizzazione dei dipendenti – fattore strategico
- ✓ Sviluppo delle risorse
- ✓ Percorsi con tutor
- ✓ Percorsi di formazione individuali
- ✓ Monitoraggio della carriera dei collaboratori
- ✓ Formazione parte integrante del lavoro quotidiano
- ✓ Piani di sviluppo individuali
- ✓ Metodologia didattica attraverso struttura formativa "Academia" – Cucinare bene pag. 6
- ✓ 7 aree tematiche
- ✓ formatori interni e esterni
- ✓ processo apprendimento
- ✓ Formazione tracciata con un sistema informatico
- ✓ Pag. 6 diagramma dall'analisi dei fabbisogni formativi sino alla registrazione della formazione
- ✓ Formazione è basata su modello tradizionale che su prove pratiche
- ✓ Verifica del livello di apprendimento a sei mesi dal termine della formazione
- ✓ Formazione a distanza
- ✓ Pag. 15 tabella dei corsi di formazione primo anno suddivisi in aree tematiche
- ✓ Corsi per gestione emergenze pag. 16
- ✓ Pag. 17 area qualità e sicurezza a chi sono rivolti e il numero delle ore di ciascun corso e per ciascuna figura
- ✓ Da pag. a pag. 20 descrizione dei corsi tenuti da formatori esterni e/o interni
- ✓ Il periodo di addestramento può durare tra i 5 a 15 gg. per i neo assunti cuochi aiuto cuochi etc. da 15 gg. a 30 gg.
- ✓ A pag. 21 a pag. schema e descrizione di risorse umane e organizzazione
- ✓ A pag. 26 area marketing e vendite schema e descrizione con formatori esterni
- ✓ Da pag. 27 a pag. 29 area produzione cucina schema e descrizione con formatori esterni e formatori aziendali
- ✓ Pag. 30 – 31 gestione aziendale formatori aziendali

- ✓ Pag. 32 - 33 area tecnica informatica con formatori interni e esterni
- ✓ Pag. 34 area emergenze vedi elaborato C2
- ✓ Durante la gestione successivo al primo previsto aggiornamento in modulo da 2 h per tot. 14 ore (aree tematiche 7)
- ✓ Attività di formazione volta all'interscambiabilità del personale sulle linee produttive
- ✓ Software per gestione del personale ...Cezanne
- ✓ Piattaforma completamente web
- ✓ La formazione risulta rintracciabile e documentabile

Elaborato C1) Produzione e materie prime utilizzate:

- ✓ Prodotti biologici – prodotti regionali a km zero – prodotti a filiera corta- prodotti DOP e IGP Prodotti PAT (prodotti agro-alimentari tradizionali)
  - ✓ Allegato C1.1 elenco dei principali prodotti schede tecniche

Elaborato C2) Programma gestione emergenza

- ✓ Manutenzione programmata
- ✓ Gestione organizzativa – squadra di emergenza
- ✓ Gestione procedurale piano di continuità e emergenza
- ✓ Dotare i sistema produttivo di automezzi ...gruppo di continuità etc. centro cottura esterni viciniori elenco pag. 5
- ✓ Caratteristiche del centro cottura
- ✓ Diffusione e presenza sul territorio Ligure pag. 7 e 8
- ✓ Tabella delle figure professionali presenti sul territorio
- ✓ Piano di emergenze punti critici
- ✓ Individuazione dei punti critici
- ✓ Emergenza cattivo tempo
- ✓ Black-out energia elettrica
- ✓ Attività preventive generali
- ✓ Attività specifiche
  - Elenco fornitori per emergenza –
  - Forniture di servizi in caso di emergenza
  - Formazione specifiche per piani di emergenza
  - Piano Back-up
  - Team operativo di emergenza reperibili 24h sette giorni su sette
  - Reperibilità e tempi di intervento se ditte esterne
  - Gruppo coordinamento centrale pag. 13 e 14
  - Menu ridotto/ Menu freddo
  - Unità di crisi pronto intervento formazione specifica pag. 14
  - Pianificazione emergenza
  - Ripristino della normalità
  - Schema Processi critici e grado conseguenze da pag.16 a pag. 37
  - Formazione piano di continuità e emergenza/diagramma di flusso gestione emergenza pag. 38
  - Tabella sinottico gestione pag. 39
  - Tabella assenza del personale pag. 40
  - Tabelle in entrata e in uscita pag. 41

Tabelle energia elettrica gas acqua pag. 42
Tabelle supporti informatici telefoni e fax pag. 43
Tabella attrezzature pag. 43
Tabelle pasti e generi di conforto pag. 43
Tabelle calamità, allerte7ritiri/infezioni e tossi-infezioni alimentari pag. 44
Kit emergency Food per degenti pag. 44
Prodotti scorta - ripristino scorte
Inserimento nell'albo fornitori ditte certificate per emergenza pag. 46
C2-1)lay-out centri di emergenza

Elaborato: C3) Software e progetto informatico

- ✓ del tablet al letto del paziente per prenotazione
- ✓ rilevazione scarti
- ✓ accesso per l'ente per attività di controllo
- ✓ in caso di mancanza di connessione – chiave di backup
- ✓ formazione del personale dell'ente per la prenotazione.

Elaborato: C4) contenimento smaltimento materiale monouso

- ✓ Stoviglie in ceramica
- ✓ In casi infettivi o malati a rischio verrà utilizzato il materiale monouso
  Stoviglie monouso recuperato per il riciclo dopo lo svuotamento
  Schede a pag. 4 della raccolta differenziata

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione dopo aver esaminato gli eleborati presentati dal Consorzio Naz. Servizi. 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 del plico regolarmente vistato e sigillato, dell'offerta tecnica prodotta dell'ATI La Cascina / Vivenda:

elaborato A) Avvio del servizio:

- ✓ Tempi di primo avvio del servizio 6h
- ✓ Periodo transitorio gg. 42
  Utilizzo centro cottura di Via Chiaravagna e trasporto
  Modalità pasti degenti produzione pasti in vassoio personalizzato per Galliera e Villa Scassi presso centro cottura aziendale e veicolazione pasti burlodge
  Per Voltri centro cottura aziendale multirazione
  Per Castelletto veicolato in multirazione e sporzionato in vassoio personalizzati in loco
  Per le strutture territoriale veicolato in multirazione

  Macrofasi di intervento presso le strutture interessate ai lavori:
  Villa Scassi 42 gg.
  Galliera 30 gg.
  Evangelico Voltri 35 gg
  Evangelico Castelletto 7gg

Colazione degenti consegna delle derrate alle cucinette di reparto entro le ore 14 del giorno prima della fruizione. Le derrate deperibili verranno veicolate in contenitori isotermici dotati di piastra elettrica refrigerante.
Presso Villa Scassi la preparazione avverrà in loco secondo le modalità in essere.
Per Evangelico Internazionale sia di Voltri che di Castelletto verranno installati distributori automatico presso le cucinette di reparto.

Pranzo e cena degenti
Le diete speciali confezionate in mono porzioni

Prodotti migliorativi
Pranzo dipendenti
Produzione in centro cottura e veicolazione in vassoi multiporzione
Per il Galliera produzione in loco
Automezzi per la veicolazione
6 automezzi tipo Fiat Ducato
3 automezzi 35 q.li tipo Iveco completo di coibentazione e sponda idraulica
1 automezzo 115 q.li tipo Iveco completo di coibentazione e sponda idraulica e gruppo elettrogeno per mantenimento temperatura carrelli Burlodge

sistema informatico nella fase transitorio per implementazione gg. 12
per Galliera e Villa Scassi personale della ditta
pag. 5 cronoprogramma interventi Villa Scassi
pag. 6 cronoprogramma interventi Galliera distinto in cucina e mensa
Pag. 7 cronoprogramma interventi Evangelico Castelletto
Pag. 8 cronoprogramma Interventi Evangelico Voltri
elaborato A3.1) progetto preliminare – 4 volumi: Galliera /ASL3 – Villa Scassi -/ O.E. Int.le Voltri e Castelletto

B) Modello organizzativo generale

Elaborato: B1) sistema di controllo e responsabilità

Descrizione flusso produttivo (tabella schema per fasi del flusso produttivo)
Modalità di ricevimento e approvvigionamento
Sistema informatizzato su tutta la filiera per prodotti non conformi
Conservazione derrate secondo sistema FIFO
Modalità di manipolazione
Rilevazione temperatura campione
Gestione e controllo diete speciali
Sistema aziendale di controllo e responsabilità specifiche
UNI 22005:2008 sistema di rintracciabilità certificato
Gestione e controllo diete speciali (allegato 1)
Modalità servizio dal confezionamento alla consegna dei pasti distinte per tipologia di luogo di consegna da pag. 10 a pag. 13

Piano trasporti:
automezzi muniti di dichiarazione di inizio attività e attestazione ATP
1 veicolo IVECO da 115 q.li dotato di sponda idraulica e gruppo elettrogeno

1 veicoli IVECO da 35 q.li dotati di sponda idraulica
6 veicoli FIAT Ducato
descrizione in dettaglio dei giri consegna e tempi di percorrenza da pag. 15 a pag. 19

Descrizione del sistema aziendale di controllo e attribuzione delle responsabilità specifiche
da pag. 20 a 29 descrizione dei sistemi di controllo
da pag. 30 a pag. 45 descrizione dettagliata del sistema di controllo e responsabilità
ISO 22000
UNI 10854
Sistema gestione sicurezza HACCP prevede standard minimi per ogni stabilimento alimentare
Piano autocontrollo personalizzato per ogni centro cottura
Manuale del buon lavoro
Libro di impianto
Classificazione in prerequisiti – prerequisiti operativi e punti critici di controllo
Controlli in fase di avvio e svolgimento periodico del servizio
Programma di prerequisiti di impianto
Tabella riepilogativa del programma di prerequisiti pag. 23 con relative codifiche
Tabella riepilogativa del programma di prerequisiti pag. 23 con relative codifiche
Tabella riepilogativa punti critici di controllo pag. 26 con relative codifiche
Sistema di rintracciabilità interno e certificato dove vengono registrati materie prime , marca commerciale , lotto data di scadenza e data di arrivo
I pasti veicolati sono tracciati dalla produzione alla consegna
Squadra HACCP composta da tre unità operatore del settore alimenta responsabile gestione impianto e cuoco responsabile delle registrazioni
Gruppo sicurezza alimentare composto da tecnici interni ed esterni con esperienza multi-disciplinare tabella pag. 29
Verifiche e controlli anche a mezzo strumenti informatici tabella pag. 30 dive vengono indicati figure e tempistiche
Tabella verifiche autonome del Direttore del Servizio pag. 31 quotidiane pag. 32 periodiche
Verifiche da parte del personale operativo tabella pag. 33 e 34 quotidiane
Modulistica del sistema di gestione sicurezza alimentare pag. 35
Verifiche di sistema in capo a Auditors dell'ufficio qualità con individuazione di eventuali non conformità; pianificazione annuale; uso di check-list che interessa anche i sistemi di qualità aziendali
Dispositivi mobili e software per attività di audit con registrazione immediata e trasmissione in tempo reali degli esiti (palmari)
Check list digitale su palmari
Procedura prevede su blackberry la consultazione dello stato di avanzamento dell'attività di ispezione
Esempi di check list pag. 37
Specifiche di monitoraggio delle temperature e tempi di consegna
Sistema HACCP di monitoraggio delle temperature sistema integrato delle temperature dei carrelli con trasferimento su pc per mantenimento dato storico
Utilizzo di TAG per rilevamento e monitoraggio della temperatura dei carrelli e dei contenitori e delle celle frigorifere
Dotazione di sistema di controllo temperature sugli automezzi
Geolocalizzazione on line dei mezzi
Geodesk mappa interattiva
Dati consultabili via web modulo MOBGEO
Sistema QR-CODE per certificare l'avvenuta consegna – schema pag. 40
Piano di comportamento

Gruppo della sicurezza alimentare
Piano di campionamento pag. 41 tabella con classe di rischio e coefficiente e numero delle verifiche ispettive
Piano dei controlli analitici con collaborazione laboratorio esterno A.C.Q.U.A. quantificazione e controlli analitici da pag. 43 a pag. 45 esempi di tipologie di controlli analitici
Sistema di verifica soddisfazione utente mediante interviste o compilazione questionari pag. 46
Tabella di qualità percepita pag. 47
Rilevazione soggettiva pag. 48
Rilevazione oggettiva pag. 49 e seguenti
Indici di qualità da pag. 53 a pag. 56
Riepilogo migliorie pag. 57 e a seguire

- sistema di rintracciabilità certificato
- procedure operative certificate
- gruppo elettrogeno sul mezzo
- portale web interattivo dedicato al servizio
- etc.

tabella riepilogativa

La Commissione rinvia alla prossima riunione fissata per il giorno 22 gennaio 2015 la prosecuzione della lettura dei restanti elaborati presentati dall'ATI La Cascina/Vivenda.

Alle ore 17,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 22 gennaio 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 17,30
Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi