ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0000908.03-02-2015

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 febbraio 2015

Il giorno due del mese di febbraio 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 29 gennaio 2015, e stabilisce di proseguire nella sola lettura delle offerte tecniche presentate per il lotto n° 1 Area Metropolitana degli elaborati presentati dall'ATI Compass e Dussmann, di seguito riportate:
Curricula : n° 5 resi anonimi

Manuale di autocontrollo per attività di trasporto terrestre P
Organigramma soc. Sotral subappaltatore del trasposto pag. 3
Modulistica di riferimento per il Manuale di autocontrollo pag. 5
Descrizione delle attrezzature e egli strumenti .- veicoli
Descrizione dei locali dove vengono ricoverati i mezzi
Indicazioni generali sulla prassi igienica dei locali e degli automezzi
Formazione del personale ogni sei mesi
Diagramma di flusso sulla pulizia e disinfezione dei veicoli pag. 11 e a seguire pulizia dei mezzi con cadenza giornaliera e trimestrale
Descrizione manutenzione sia ordinaria che straordinaria mezzi a pag,12
Descrizione manutenzione locali
Diagramma di flusso delle attività deposito e movimentazione pag. 14
Piano HACCP da pag. 15 a pag. 23 della soc. Sotral
Sistema certificato della soc. Sotral da pag. 23 a pag.
Parte descrittiva di tutti gli elemento dell'Haccp sopraelencati della soc. Sotral
2,5% del fatturato viene investito per sostenibilità ambientale
Prontuario operativo per gli autisti composto da 13 schede
Quaderno di formazione autisti – moduli di formazione n° 6
Attestato di conformità
Schede tecniche dei mezzi con le relative caratteristiche

La Commissione procede alla sola lettura dell'offerta tecniche presentata per il lotto n 1 Area Metropolitana degli elaborati della Soc, Elior di seguito riportata:

Avvio del servizio:

- ✓ tempo di primo avvio 1 gg.
- ✓ tempo transitorio gg. 55 + 12 per ottenere autorizzazione:

Ospedale Galliera
Degenti colazione durata complessiva dei lavori 50 GG.
Derrate secche per colazioni veicolate dal centro di cottura di via Giotto 2
Derrate fresche per colazione direttamente dai fornitori al Galliera
Stoviglie monouso per colazione

Pranzo e cena degenti prima fase gg. 45
Veicolati dal centro cottura di via Giotti 2
Nastro di confezionamento presso cucina provvisoria del Galliera
Stoviglie monouso.
Sanificazione presso Galliera dei carrelli termici

2° fase durata 5 gg pranzo cena degenti:
le derrate alimentari veicolati dal centro cottura
confezionamento in vassoi personalizzati in loco
stoviglie pluriuso lavaggio presso cucina Galliera

Villa Scassi
1° fase durata 5 gg
Derrate secche per colazioni veicolate dal centro di cottura di via Giotto 2
Bevande calde veicolati dal centro cottura di via Giotti 2

Stoviglie monouso per colazione

Colazione degenti 2° fase gg. 50
Derrate secche per colazioni veicolate dal centro di cottura di via Giotto 2
Derrate fresche consegnate a Villa Scassi
Bevande calde preparate a Villa Scassi
Stoviglie monouso per colazione

Pranzo cena degenti fase unica durata gg. 55
Derrate veicolati dal centro cottura di via Giotto 2
Veicolazione in multiprozione per menu comune e vassoi personalizzati diete speciali
Nastro di confezionamento per vassoi personalizzato in loco su stoviglie monouso

Fase transitoria Villa Scassi per dipendenti
Veicolazione delle derrate da centro cottura
Linea di distruzione in stoviglie monouso self service in loco

Evangelico di Voltri - Castelletto
Durata 45 gg
Colazioni degenti
Derrate secche e basi per colazioni veicolati dal centro cottura
Derrate fresche consegna presso Voltri
Bevande calde a mezzo distributori presso le cucinette

Pranzo e Cena per degenti
Durata 45 gg
Derrate alimentari e non veicolate dal centro cottura
Diete speciali monoporzione e monouso
Menu comune in multiporzione
porzionamento in reparto in stoviglie monouso

Pasto dipendenti
Durata 45 gg
Derrate alimentari e non veicolate dal centro cottura
Diete speciali monoporzione e monouso
Menu comune in multiporzione
Linea di distribuzione self service stoviglie monouso

Elaborato B1)
A pag. 19 vengono identificati di sistemi di controllo e responsabilità
Definizione di politica relativa alla sicurezza alimentare – sistemi di gestione
Controllo dei rischi più efficiente e dinamico
Ottimizzazione delle risorse
Gestione sistematica delle attività di base
Manuale Haccp
Analisi dei punti critici
Protocollo specifico per ogni realtà del lotto 1
Pag. 21 termini e definizioni (scheda)
Verifica dei pre-requisiti di ogni struttura del lotto 1 check list

Haccp su misura di ogni struttura del lotto 1
Redatto a cura della direzione della qualità e sicurezza a seguito di approfondite analisi
Manuale di autocontrollo insieme di punti critici rilevati giornalmente e verificati settimanalmente del Direttore della struttura
Monitoraggio specifico:
PRP – attività preventive e routinarie
OPRP - monitoraggio che prevede sorveglianza definita chi controlla come e quando e cosa – schede operative del piano HACCP – monitoraggio registrato
CP - monitoraggio sorveglianza definita che come quando – cadenze prestabilite
Controlli standard eseguito quotidianamente
Modulistica redatta secondo la norma Uni En Iso
Da pag. 23 e 24 quadri del fattore di controllo del Centro di Produzione
Analisi del rischio del PRP e CCP
Fasi di lavorazioni a maggior rischio da pag. 25 a 27 tabella di rischio
Sistema HACCP dei carrelli Burlodge – sistemi di controllo Bwise – Bnet wise plus

Procedure di rintracciabilità del prodotto e relative responsabilità
Legame dipendenti che hanno lavorato singoli ingredienti e imballaggi e fornitori interessati
Rotazione magazzino secondo FIFO
Rilevazione delle non conformità a seguito di allerta o segnalazione
Registrazione dei dati identificativi del singolo ingrediente
Prodotti non sicuri
Applicabilità delle linea guida su tutti i centri cottura
Unità minima rintracciabile
Rischi gestiti mediante PRP

Responsabilità
Direttore DSM o capo cuoco in assenza
Prelievo e conservazione delle etichette dei prodotti utilizzati
DAC e Responsabile gestione – procedura PAQ
Scelta del fornitore da parte del DAC
Gestione archiviazione dei prodotti forniti da parte del DAC
Direttore del DSM e del FST definiscono le modalità di trattamento dei prodotti non conformi
Moduli di tracciabilità e da pag. 30 a pag. 33 dalla loro entrata all'utilizzo
Prodotti sostenibilità ambientale "ecolabel" per pulizia e sanificazioni
Metodo di procedura e sanificazione e pulizia viene descritto e meglio dettagliato da pag. 33 a pag. 35
Interventi straordinari a pag. 35
Tabella cadenza interventi di pulizia e sanificazione a pag. 36 manca l'indicazione di quando?
Tabella prodotti utilizzati eco-compatibili pag. 37 e 38
Prodotti ecolabel per il 70% oppure NordicEnvironmetal Labell Swan a bassissimo impatto ambientale
I prodotti disinfettanti anche se non ecolabel sono a basso impatto ambientale
Politiche per il contenimento degli imballi a perdere
Frequenza degli interventi delle pulizie ordinarie da pag. 39 a pag. 47
Attrezzature e dispositivi di pulizia a pag. 48
Prodotti ecolabel a pag. 48 e 49
Procedure per la difesa degli infestanti pag. 52 a pag. 57 con le azioni preventive e i piani degli interventi

Periodicità degli interventi ordinari:
Centro cottura:
con cadenza mensile derattizzazione, disinfestazione cattura insetti alati e lotta contro i volatiti
Galliera Villa Scassi Voltri e Castelletto
concedeva bimestrale mensile derattizzazione, disinfestazione cattura insetti alati – cadenza mensile lotta contro i volatiteli
nelle pagine seguenti descrizione degli interventi
tutti i prodotti chimici utilizzati sono forniti da aziende iscritte al Ministero della Salute
Personale dotato di DPI
Controllo sulle materie prime acquistate
Controllo al ricevimento
Controllo analitico delle derrate – 30 campioni – analisi 1200 anno
Gestione del prodotto non conforme – immediato isolamento e registrazione su apposita scheda
Registrazione verifica efficacia del ritiro con riconsegna al fornitore
Controllo pre-operativo giornaliero scheda monitoraggio PRP
Verifica giornaliera dell'organizzazione del lavoro CPP – piano di lavoro giornaliero
Collaudo pasti
Controlli rischi sicurezza ambientale -
Manuale operativo di sicurezza
Verifica attrezzature di lavoro
Verifica sett.le del Direttore del centro Produzione pasti
Verifica celle frigorifere
Applicazione FIFO
Stato di conservazione di quanto stoccato
Visite ispettive interne del Controllo di Qualità cadenza annuale
Verifica annuale sullo stato sistema di gestione aziendale
Visite ispettive periodiche di certificazione da parte degli enti che hanno rilasciato le certificazioni di conformità
Vista periodica di sorveglianza
Controllo analitico delle cucine partner Sillken di Bergamo ISO /IEC 17025:2005 analisi microbiologiche accreditati da ACCREDIA
Frequenza dei prelievi pag. 63 su 9 anni previsti n° 2070 campioni per un totale di analisi 16659
Parametri biologici chimici e fisici tabella pag. 64
Piano campionamento annuali pag. 65

Controllo e qualità del servizio reso
calendario a pag. 66 le attività oggetto del controllo della qualità resa
sistema di reclami permanente
fase 1°
questionario del degente
questionario per la Capo Sala
questionario servizio mensa
fase 2°
interviste

Piattaforma tecnologica condivisa: "Ticket net"
Tra pag. 70 e 71 sintesi dell'informazioni di carattere generale del programma

Elaborato B2)

Macro processo aziendale a pag. 72 diagramma di flusso
Procedure per la selezione dei fornitori
classificazione
Referenze sistema di sicurezza alimentare
Controlli dei fornitori
Elenco dei fornitori da pag. 75 a pag. 77
Centrale di acquisto DAC da pag. 78 a pag. 80
Programma della pianificazione degli ordini pag.81 a pag. 82
Programma ordini e tempistica consegna con indicazione delle frequenze in base alla categoria merceologia a pag. 82 da pag. 83
Modalità della consegna dei prodotti da pag 83 a pag. 85
Controllo sulla pulizia dei mezzi pag.
Fornitori a km zero selezione e valutazione da pag. 86 a pag. 90
La valutazione per i fornitori va da punteggio da 5 a 0

Organizzazione del servizio:
Via Giotto n° 2 – Centro Cottura
Produzione di tutti i pasti dell'area metropolitana
Attrezzature a basso impatto ambientale:
rubinetti a chiusura temporizzata e a portata limitata
timer di spegnimento automatico
sensori di presenza
sistemi di dilazione del prodotti di pulizia

Ricevimento e gestione delle merci da pag. 91
Tabella derrate deperibili e relative temperature di conservazione
La cucina è suddivisa in aree e dotato un ufficio
Da pag. 9 a pag. 100 descrizione organizzazione del ciclo produttivo dal ricevimento delle merci alla preparazione
A pag. 101 confezionamento del vassoio - tramite nastro
Primo operatore posiziona sul vassoio – scheda di prenotazione – posate e tovagliolo
Secondo operatore allestisce il primo piatto
Terzo operatore per il secondo
Quarto operatore per frutta dessert condimenti e forneria
Quinto operatore contorno e copre i piatti bolo
Sesto operatore inserisce i vassoi nel carrello e li porto nella zona B-Pod
Dietista verifica la corrispondenza fra la prenotazione e il vassoio
Ciclo del mantenimento del caldo e del freddo con tecnologia termo ventilazione
Vassoio personalizzato per Evangelico Voltri e Castelletto verrà preparato in loco
Pasti da veicolare in multiporzione in bacinelle gastronorm
Pasti da confezionare in monoporzione vaschette termosigillate diete speciali ad personam e strutture territoriali a richiesta
Preparazione e confezionamento diete speciali – in area dedicata – con attrezzatura dedicata - ricette specifiche
Confezionate in vaschetta termosigillata monoporzione
Dietista controllo prima della veicolazione
Confezionamento pasti con carica microbica controllata in ciotole di porcellana e mantenuti a temperature sup. a 70°

Stoviglie poliuso e bicchiere monuoso
Stoviglie monouso solo a richiesta
Per i dipendenti stoviglie poliuso e bicchiere monouso
Riepilogo dei modelli organizzativi del servizio per Galliera – Villa Scassi – Evangelico Voltri – Castelletto pag. 107 e 108
Organizzazione del trasporto dei pasti pag. 109
N° 6 Argomenti trattati per la formazione del personale dedicato al trasporto
Scheda dotazione dei Dpi per gli autisti pag. 110
Caratteristiche degli automezzi per il trasporto e previsti automezzi di emergenza
Gestione e controllo attività dei servizi svolti pag. 111
Automezzi elettrici per consegna nei centri storici
85% degli automezzi ecologici
tabella di pulizia e manutenzione automezzi pag. 112
Piano trasporto pag. 113
Galliera 2 giri giornalieri con navette
Villa Scassi 3 giri giornalieri con navette
Evangelico 2 giri giornalieri con navette
Strutture terr.le 2 giri giornalieri con navette
Da pag. 114 a pag. 121 mappe e tempi di percorrenza dal Centro Cottura
Consegna e ritiro dei materiale degenti da pag. 122 a pag. 123
Preparazione pasti dipendenti Galliera – Villa Scassi – Evangelico da pag. 124 a pag. 126.

Alle ore 14,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 11 febbraio 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 14,15

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi