ARS_LIGURIA.ARS.RU.I.0010267.17-12-2014

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:
9 dicembre 2014

Il giorno sedici del mese di dicembre dell'anno duemila quattordici , alle ore 10,15 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. Medicina – Settore Dietologia 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 9 dicembre 2014, e stabilisce di proseguire nella sola lettura delle offerte tecniche presentate per il lotto n° 1 Area metropolitana dalle ditte partecipanti in forma singola o in ATI , nelle more delle azioni che dovessero essere intraprese dalla Soc. Ladisa S.p.A. a seguito della nota prot.100/11 del 10/12/14 di seguito riportate:

- ✓ CNS Consorzio Nazionale Servizi (associate Cir Food e CAMST)
  ad eccezione degli elaborati A2.1 Relazione cucina E.O. Galliera – e Allegato A2.2 Lay out, depliant E.O. Ospedali Galliera:

CIR Food: Galliera Stabilimenti Ospedalieri Villa Scassi – Evangelico Voltri - castelletto
CAMST le restanti strutture indicate in Capitolati

A)Avvio del Servizio

A1) tempi di primo avvio: 0 giorni

- ✓ periodo transitorio:
  - servizi gestiti da CAMST: 0 giorni
  - servizi gestiti da CIR Food:
    - E.O. Galliera totali gg. 119
    - E.O. Evangelico totali gg. 17
    - S.O. Villa Scassi totali gg. 45
  - Crono-programmi da pag. 9 a pag. 11

- ✓ E.O. Galliera servizio per degenti
  - 1° fase: utilizzo degli attuali locali di lavaggio – confezionamento – ufficio e spogliati del personale – mentre i restanti locali verranno ristrutturati – Tempi lavori gg. 96 consecutivi
  - 2° fase: disponibili tutti i locali produttivi esclusi spogliatoi del personale ed ufficio che saranno realizzati nel locale confezionamento vassoi. Tempi lavori 23 gg. Consecutivi
  - servizio dipendenti nessun lavoro di ristrutturazione – servizio a regime dall'inizio dell'aggiudicazione

- ✓ E.O. Evangelico
  - sede di Voltri:
  - 1° fase: ristrutturazione dei locali destinati a : disimpegno – lavaggio stoviglie dipendenti – dispensa – spogliatoio –e servizi igienici personali
  - pasti sia per degenti che per dipendenti non subiranno variazioni in quanto verranno convogliati dal Centro cottura esterno Cir utilizzando l'accesso esterno della sala da pranzo – durata lavori gg. 17
  - 2° fase: concentrata nella sala da pranzo e verranno effettuati tra venerdì pomeriggio ad intervenuta distribuzione pasti e domenica sera per garantire la continuità del servizio - durata lavori gg 3 compresi nei 17gg
  - sede di Castelletto:
  - tempi di ristrutturazione 0 gg. solari
  - per il servizio degenti non è prevista nessuna ristrutturazione dei locali così come per mensa dipendenti

- ✓ S.O. Villa Scassi:
  - 1° fase: nei primi 20 gg. per permettere l'adeguamento del centro produzione pasti Cir "Val Polcevera" sito in Via Isocorte i pasti vengono prodotti nella Cucina di Villa Scassi
  - 2° fase: durata 25 gg solari si procederà alla ristrutturazione dei locali destinati a:
    - disimpegno
    - lavaggio stoviglie dipendenti
    - dispensa
    - produzione colazioni
    - lavaggio stoviglie colazioni
    - spogliatoio

- servizi igienico personali

in questa fase i pasti degenti/dipendenti saranno prodotti il centro cottura Cir e veicolati in vassoio personalizzato

Per i dipendenti sarà effettuata la cottura espressa della pasta presso la mensa

- La fase finale prevede tra venerdì pomeriggio ad intervenuta distribuzione pasti e domenica sera per garantire la continuità del servizio la ristrutturazione della sala da pranzo.

✓ Periodo transitorio:

- E.O. Galliera : preparati in centro cottura – trasportati in multirazione legame fresco/caldo e sporzionati presso Galliera per i dipendenti mantenimento del servizio in essere e lavaggio stoviglie e vassoi in loco.
  Produttivià del centro cottura di 10.000 pasti/giorno
  Sughi mantenuti separati
- Punti 1.1.4. produzione diete speciali garantita
  cucina della mensa dipendenti del Galliera per la produzione diete speciali attrezzature specifiche:
  bilancia
  omogeneizzatore
  frigorifero dedicato
  due piastre elettriche
  un forno da tavolo
  pentolame ed utensileria dedicati e codificati con codice colore arancione per celiaci
  oltre dietista un'unità di personale dedicata e professionalmente preparata
  svasamento di un ora tra preparazione diete speciali e mensa
- impiego di film di termosaldatura di tipo pelabile per facilitare l'apertura dei vassoi monoporzione
- tempo ridotto per la consegna dei pasti dal centro cottura all'ospedale 22' fa si che vengono utilizzati in parte contenitori isotermici Thermax Melform che garantiscono mantenimento delle temperature, ma in parte carrelli Thermoport Rieber Attivi (pag. 23)
- da pag. 26 a pag. 32 vengono riportati esempi di metodologie produttive
- pag. 33 diagramma di flusso dalla presa consegna della materie prime da parte del magazzino al confezionamento per spedizione.
- Modalità effettuazione e produzione
- Produzione nelle prime ore del mattino tabella sinottica preparazione pasti pag. 34
- Criteri generali di produzione da pag. 35 a pag. 36 vengono descritte le varie fasi da verifica igienica locali, funzionamento corretto delle unità frigorifere, sintesi della procedura informatizzata per la preparazione e cottura, ai riferimenti per il calcolo della grammatura a crudo, inserimento delle presenze e calcolo dei fabbisogni, gestione derrate per diete speciali fino all'emissione delle bolle di accompagnamento
- Pag. 41 timing consegna pasti con esempio di tempistica di consegna 22' tempo di percorrenza da centro cottura e Galliera
- 10' tempo scarico
- 15' tempo allestimento bagno maria nastro
- 60' confezionamento vassoi e climatizzazione carrelli
- 60' consegna ai reparti
- presso area ricezione pasti veicolati per la consegna dei pasti sono previsti:
- 1 autista . – 1 accompagnatore – 4 unità cucina
- consegna diretta generi di conforto, materiale monouso e prodotti per pulizie

- da pag. 42 a pag. 49 descrizione per fase dall'Allestimento del nastro di confezionamento alla sanificazione attrezzature e smaltimento rifiuti
- emergenze pag. 49 la cucina mensa in quanto opera per la produzione in loco di diete speciali sia pranzi che cene verrà utilizzata per pasti di emergenza per degenti non prenotati o comulati con ingressi oltre l'orario
- si appoggia anche sui centri cottura di Sestri Levante o Savona
- prenotazione pasti attraverso sistema informatizzato da parte del personale della ditta (vedi volume C3)
- formazione (vedi volume B4)
- nell'elaborato Allegato A2.1 "Relazione Cucina E.O. Galliera" viene descritta con dettaglio e chiarezza, richiamando la normativa di settore, la progettazione
- nell'allegato A2.2 Lay-out, depliant E.O. Galliera sono presenti le schede tecniche di attrezzature e arredi di cui verranno dotati i locali che risultano esaustive
- gli elaboratori, da A1 stato attuale ad A 3 stato progetto finale, risultano chiari
- gli elaboratoi A4 , A5 e A6 concernenti i lay-out di ambienti e attrezzature e percorsi risultano chiari e ben dettagliati
- gli elaborati C1 e C2 risultano congrui con quanto descritto per le fasi 1 e 2 transitorie
-

E.O. Evangelico di Voltri

- centro cottura CIR
- preparazione pasti e trasporto in vassoio personalizzato il legame fresco/caldo
- presso la cucina mensa di Voltri dispensa per emergenze – diete ad personam dell'ultimo momento o ingressi non previsti e non prenotati nonchè fornitura di generi di prima colazione
- dipendenti: preparazione in multirazione legame fresco/caldo trasportati dal centro cottura –mantenimento del servizio attuale
- navetta uniserve rational del sistema DS One
- negli elaborati A2.3 e A2.4 vengono descritte con dettaglio e chiarezza, richiamando la normativa di settore, le fasi transitorie nonchè sono presenti le schede tecniche di attrezzature e arredi di cui verranno dotati i locali che risultano esaustive

E.O. Evangelico di Castelletto

- centro cottura Cir trasporto in carrelli Burlodge RTS
- come sopra
- dipendenti: preparazione in multirazione legame fresco/caldo trasportati dal centro cottura –mantenimento del servizio attuale con produzione espressa pasta , pastina, piatti freddi e lavaggio stoviglie in loco

S.O. Villa Scassi:

- oltre a quanto esposto al precedente punto "Avvio del Servizio" nella scheda riepilogativa di Villa Scassi a pag. 51 si evince che nel corso della 2° fase i pasti per i degenti avvengono attraverso veicolazione vassoio personalizzato ala centro cottura CIR con sistema DS One - la cucina mensa di Villa Scassi sarà adibita anche dispensa per emergenze – diete ad personam dell'ultimo momento o ingressi non previsti e non prenotati nonchè fornitura di generi di prima colazione
- per i dipendenti la veicolazione avviene con il legame fresco/caldo con le stesse modalità dell'E.O. Ospedali Galliera

- nell'elaborato Allegato A2.5 "Relazione Cucina Villa Scassi" viene descritta con dettaglio e chiarezza, richiamando la normativa di settore, la progettazione
- nell'allegato A2.6 Lay-out, depliant Villa Scassi sono presenti le schede tecniche di attrezzature e arredi di cui verranno dotati i locali che risultano esaustive
- nell'allegato A2.7 viene descritto con dettaglio e chiarezza gli interventi di adeguamento del centro cottura di esterno CIR
- gli elaborato A concernenti i lay-out di ambienti e attrezzature risultano chiari e ben dettagliati
- l'elaborato C risulta congruo con quanto descritto per le fasi 1 e 2 transitorie

Iniziative di valorizzazione del servizio da pag. 52 a pag. 59 dove vengono descritti la presentazioni di azioni per corretto apporto bromatologico. l'efficace della comunicazione con l'utenza e sono presenti fotografie della composizione del vassoio compresa l'esempio di vassoi per disabili
Compreso a pg. 57 valutazione degli scarti
Pag. 60 propone quale strumenti informatici a supporto del servizio dietetico una sorta di cartella clinica elettronica con parametri monitorabili –
Iniziative tese alla promozione degli aspetti nutrizionali ed informativi attraverso depliant di ingresso opuscoli informativi e poster educativi per i dipendenti sono previsti tra gli totem informativo interattive etc.
Pulizia e sanificazione pag. 66 a seguire fino a pag. 74 vengono descritti i piani di pulizia e sanificazione con relativa tempistica
Da pag. 74 a pag. 76 vengono descritti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione tenendo conto dell'utilizzo di prodotti e sistemi eco-compatibili
Sistema di raccolta dei rifiuti e disinfestazione e derattizione .

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione dopo aver esaminato la relazione tecnica illustrativa presentato della CNS Consorzio Naz.le Servizi stabilisce di riprendere entro le ore 13,00 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 14,00 in primo luogo, si provvede al ritiro dall'armadio di cui al precedente punto il plico regolarmente vistato e sigillato, e proseguire nella lettura dell'offerta tecnica prodotta dal CNS Consorzio Naz.le Servizi

dal punto B1) Sistemi di controllo e responsabilità:
Professionali presenti sul territorio pag. 8
Diagramma di flusso del sistema di qualità pag. 9
Certificazioni di qualità pag.10
Manuale qualità ambiente e sicurezza – gestione di processi di supporto
Processi principali pag. 11
Scheda processi principali e di supporto pag. 12 e 13
Politica integrata della sostenibilità – manuale pag. 14 – 15
Controllo processo produttivo da pag. 16 e seguenti
Struttura manuale sicurezza e prevenzione da pag.
Visite ispettive interne ed esterne n° 12 annue per entrambi
Sistema informatizzato piano analitico e piano qualità schematizza da pag. 23 a 25
Pannelli analitici materie prime a pag. 26
Piano controllo automezzi visite ispettive interne e d esterno n° 12 annue entrambe

Modalità di rilevazione di non conformità in contraddittorio con Ente
Tabella di verifica del risultato del processo
Indice di eventuali errori elenco analitico del processo del vassoio personalizzato pag. 28
Proposta una volte al mese del controllo
Attrezzature di controllo e taratura elenco pag. 30
Controllo idoneità di apporto bromatologico
Valutazione scarti
Modalità di non conformità attraverso sistema informatizzato su tutta la filiera
Competenze e responsabilità pag. 36
Scheda della ipologia della non conformità da apg. 38 a pag. 43
Certificazione Camst pag. 44
Staff operativo pag. 45 – 46
Il piano di autocontrollo sarà predisposto e personalizzato, anche sulla base di particolari vincoli di capitolato,dal Direttore di locale con la collaborazione/supervisione del tecnico qualità e sicurezza alimentare di divisione di CAMST
Sistema informatizzato del controllo CAMST misure di prestazioni per costante miglioramento dei processi impostato sul ciclo DEMIS ovvero modello per miglioramento continuo di interazione tra ricerca – progettazione –test – produzione e vendita.
Con il sistema Business Intelligence CAMST opera con una ripartizioni di responsabilità di ruoli e di mansioni operative
Riscontro a queste affermazioni si trovano all'interno del fascicolo B3)
Da pag. 48 a pag. 50 schematizzazione di monitoraggio e controllo per aree di attività
Da pag. 50 a pag. 52 schematizzazione prove analitiche di laboratorio - i campioni di analisi vengono inviati via web al software per aggiornamento continuo
Pag. 52 panelli analitici prodotti finiti e tamponi
Pag. 53 panelli analitici materie prime
Verifiche interne del sistema e verifiche ispettive interne di sistema su prodotti e servizio fornito eseguito da laboratorio analitico autorizzato in possesso di accreditamento ACREDIA
La rilevazione delle non conformità avviene mediante tablet
B1.10 check list verifiche di non conformità interna dalle materie prime al prodotto finito
B1.11 modulo registrazione di non conformità le non conformità vengono non solo tracciate a livello informatico , ma le materie prime non conformi vengono isolate dal materiale conforme
Registrazione quotidiana di tutti i processi mediante utilizzo di PC
Le verifiche vengono effettuati da tecnici di qualità e dal responsabile di qualità e sicurezza
Da pag. 56 a 59 vengono schematizzati gli interventi correttivi sulle non conformità
Le specifiche dei sistemi di controllo e responsabilità sono contenuti specificatemente nei seguenti fascicoli:
Allegato B1.1 Certificati dei fornitori
Allegato B1.2 Piano autocontrollo CIR Food Val Polcevera
Allegato B1.3 Piano di autocontrollo centro Cottura presso Matitone
Allegato B1.4 Piano di autocontrollo centro Cottura Vado Ligure
Allegato B1.5 Piano di autocontrollo centro Cottura Ovada
Allegato B1.6 controlli pre-operativi e di fine servizio
Allegato B1.7 lavorazione verdure
Allegato B1.8 controllo corpi estranei
Allegato B1.9 controllo delle temperature in produzione
Allegato B1.10 check list visita ispettiva interna
Allegato B1.11 modulo registrazione non conformità digitale
Allegato B1.12 Customer satisfaction
Allegato B1.13 Monitoraggio Fornitori
Gli allegati sopra-riportati risultano particolareggiati.
dal punto B2) Modello organizzativo

Contenimento del Turn over del personale
Politica della valorizzazione del personale
Sviluppo e consapevolezza della responsabilità
Accurata selezione del personale – neo assunti
Stage di 1 mese in struttura con servizio analogo con Tutor
Turn over per fruizione equa delle ferie – festivi serali etc.
Sistematica verifica delle condizioni di lavoro
Organizzazione razione delle risorse flessibilità organizzativa
Coinvolgimento del personale dell'organizzazione del servizio
Colloqui di uscita
Percorsi specifici di carriera per ogni livello professionale
Riunione quindicinale di super visione
Schema di flusso pag. 13
Gruppo di lavoro (integrazione)
Contesti collaborativi
Obiettivi chiari e condivisi e valutabili
Metodi
Ruoli
Comunicazione
Scheda programma incontri pag. 16
Riconoscimenti premianti integrazioni salariali etc.
Senso di appartenenza
Ulteriori benefit livelli minimi di assenteismo
Avvicendamento del personale
Continuità del servizio
Formazione permanente
Riduzione al massimo della rotazione
Assenze brevi copertura con personale in servizio
Sostenibilità sociale pag. 18
Premio RSI
Metodologie e criteri tecnici operativi nello svolgimento del servizio Codex Alimetarius e linee guida in corso di approvazione da parte del Ministero
Sistema di autocontrollo igienico
Tabella sinottica delle attività degenti pag. 23
Tabella sinottica delle attività dipendenti pag. 23 - 24
Criteri di selezione e monitoraggio dei fornitori - monitoraggio costante
Politica degli acquisti si indirizza verso produttori e fornitori di grandi dimensioni, ma anche su produttori o distributori che forniscono prodotti del territorio
Scheda di valutazione dei fornitori pag. 26 - 27
Calendario di consegna delle diverse tipologie
Piattaforma distributiva centralizzata
Schema di dimensione e valutazione delle piattaforme centralizzate pag. 28-29
Superficie tecniche dei magazzini
Sistema informatico Quanta per la gestione dei magazzini
Utilizzo di penna ottica per carico e scarico merce e codice colore in base al piano di stoccaggio
Scheda shelf line dei di articoli prodotti
Responsabile esecuzione il magazziniere
Software per gestione prenotazione presidi ospedalieri con rispettive grammature
Produzione liste prelievo confezione e approvvigionamento

Scheda di controllo merceologico pag. 36
Ricezione merce e stoccaggio
Dislocazione delle derrate in magazzino in ambienti idonei ed igienicamente
Quantità derrate in giacenza minima
Stoccaggio ordinata
Conservazione in celle frigo
Sistema di controllo delle temperature - Unità refrigeranti telecontrollate
Grafico delle temperature
Produzione volte a prevenire contaminazioni crociate
Prelievo derrate
controllo conformità delle derrate
produzione in multirazione (autocontrollo)
servizio di produzioni
scheda timing cottura pasta pag. 42
preparazione diete speciali e ad personam pag. 43
scelte operative
azioni preventive per ridurre il rischio nelle diete speciali
kit per celiaci
format operative per preparazione cibi per disfagia pag. 45 e 46 con slide
Evangelico Voltri e Castelletto – Galleria mediante fornitura di generi alimentari e di supporto
Preparazione di colazioni presso area dedicata a Villa Scassi
allestimento vassoi personalizzati pag. 47
verifiche su vassoi personalizzati
norme generali di confezionamento
elenco tipologie prodotti con le temperature
attrezzature per preparazione vassoi personalizzati presso nel locale di confezionamento
bolla di consegna
ciclo condizionamento termico del carrello (reparto dedicato)
addetti al porzionamento
fasi di lavoro degli operatori da pag. 50 a pag. 51
carrello/navetta: Docking – Station DS-One di dimensioni ridotte
climatizzazione carrelli navetta su tre cicli- ciclo lungo 20' – medio 12' – breve 8' pag. 55
confezionamento n° 7 vassoi al minuto
sistema interfono nella fase di preparazione dei vassoi
personale addetto alla veicolazione delle navette 4 unità
esempio Gantt a pag. 56 tempistica
consegna carrello navetta entro 10' dal termine del ciclo
per l'Evangelico e Villa Scassi unità per nastro realizzazione vassoi n° 9
Tempi di consegna Villa Scassi 18' – Evangelico Voltri 16' – Evangelico Castelletto 28'
Tempi inferiori a 60'
Evangelico di Castelletto sistema burlodge RTS
Confezionamento come altri presidi
Operazioni di attivazione ciclo condizionamento termico pag. 57 e 58
Distribuzione Villa Scassi con due automezzi e personale addetto alla veicolazione delle navette n° 4 unità di cui 2 autisti e 2 accompagnatori
Trasporto all'Evangelico di Castelletto un automezzo con un autista
Trasporto all'Evangelico di Voltri un automezzo con due unità
carrello navetta per Wainting Try per consegna pasti a reparti fino a quattro degenti
Sistema di sanificazioni

Piano pulizia e disinfezione ambientale
Modulistica di registrazione pag. 63
Piano di sanificazione Diversey pag. 64 / 65
Da pag. 66 a pag. 69 tempistica e frequenza del piano di sanificazione
Prodotti chimici della ditta Diversey con schede tecniche dei prodotti ecolabel
pag. 70 Pulizia cucina e locale di refezione schede prodotti utilizzati e ambito di utilizzo
sistema Jonmaster che permette il contenimento dei consumi e dei rifiuti
sistema Divermite che permette con dosaggi minimi per ridurre il volume di materiale plastico da smaltire (cartucce)
Procedura di autocontrollo per mezzo di un programma di autocontrollo della sanificazione pag. 71
Modalità di sanificazione vassoi con raccolta differenziata dei rifiuti
Sanificazione superfici ristorante aziendale Ionatron – EXPTM pulitore multiuso virus H1N1
Mansione e compito di lavaggio
Disifenstazione e derattizzazione affidato alla RentoKil
Programma di disinfestazione prevede ispezioni locali installazione postazioni di controllo e monitoraggio e intervento in base all'entità dell'infestazione eventualmente riscontrata
Interventi annui n° 12 per ogni struttura
Carrelli portavivande – n° 2 interventi semestrali oltre ad ispezione per ogni intervento ordinario
Automezzi ispezione durante ogni intervento previsto per il sito di competenza
Interventi straordinari a necessità
Reportistica
Foglio consigli
Scheda prodotti nome commerciale dell'esca
Check List punto esca
distribuzione e somministrazione ristorazione mensa aziendale etc. pag. 76
Villa Scassi e Galliera previsto area a vista di tiratura della pasta e area a vista di cottura espressa delle carni – cucina al salto – e servizio grill – zona yougurteria – Isola del benessere
accessorio confort – n° 4 carrellino a supporto pag. 77
isola aromatiche in autoservizio
Bevande : erogatori a libero servizio
Modello organizzativo del servizio della Camst pag. 79 centro cottura Matitone – Ovada e Vado Ligure
Dotazioni informatica delle cucine
Igiene e comportamento degli addetti
Flusso di produzione e confezionamento pag. 81
Controlli pre-operativi a seguire relative descrizioni
Metodologia d'acquisto – filiera corta territoriale e filiera corta logistica
L'80% delle forniture proviene direttamente dai produttori.
Il prodotti acquistati vengono consegnati ala cento distributivo Ce.Di che è dotato di un fabbisogno di energia elettrico che proviene da fonti rinnovabili pag. 83
Certificato di stoccaggio di prodotti provenienti da agricoltura biologica pag. 83
Certificazione As 8000:2008
Riduzione di impatto ambientale
Frequenza consegna derrate pag. 84
Da pag. 84 a pag. 90 viene descritto il processo dal ricevimento fino al confezionamento e trasporto a destinazione dei pasti
A pag. 91 contenitori polibox per bacinelle in acciaio per multirazione e seguono i contenitori per mono e multiporzione
Il trasporto in subappalto Coseva pluriservizi o dal personale CAMST
Descrizione Itinerari

Pulizia sanificazione e gestione rifiuti da pag. 101 a pag. 103
Schema di pulizia e disinfezione pag. 101 – 102
Dispositivi di sicurezza degli operatori pag. 103
Macchine e materiali , prodotti chimici per pulizia e disinfezione
Piano prodotti chimici pag. 105 e 106
Lavaggio stoviglie poliuso
Gestione di rifiuti
Controlli di fine servizio
Camst per la disinfestazione e derattizzazione dei centri cottura vedi piano degli interventi allegato B2 .2 e Allegato B2.2.1. lay out e elenco delle attrezzature dei Centri cottura.
Piano di riduzione degli imballaggi e loro smaltimento riutilizzo per quanto possibile di quello a rendere .
Recupero per quanto possibile del materiale di imballaggio.
Utilizzo di materiale biodegradabile
Scheda di piano di contenimento rifiuti da pag. 110 a pag. 112

Alle ore 17,30 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 15 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 17,45_
Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi