ARS LIGURIA
AGENZIA REGIONALE SANITARIA
CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO
REGIONE LIGURIA

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:
29 gennaio 2015

Il giorno ventinove 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 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 22 gennaio 2015, e stabilisce di proseguire nella sola lettura delle offerte tecniche presentate per il lotto n° 1 Area Metropolitana degli elaborati presentati dalla ATTi Dussmann/Compass, di seguito riportate:

AVVIO del Servizio:
tutti i processi rintracciabili ai fini della sicurezza alimentare norme UNI

elaborato A1) tempi di primo avvio : 98 gg.
centro cottura ATI DISCO Ligure – Via Geirato Genova
Osp. Galliera oggetto i lavori –
Per vassoi personalizzati fornitura di nuovi carrelli Burlodge
Per Multirazione integrazione carrelli

– periodo transitorio: dal primo pasto al temine dei lavori gg. 70
Programma gestione periodo transitorio.
1° fase: Centro cottura esterno e veicolazione vassoi
Osp. Galliera -
Nuova linea vassoi
Cottura pasta presso cucina mensa
preparazione delle colazioni con distributori presso i reparti
linea di confezionamento
stoviglie monouso

Villa Scassi
presso centro cottura e veicolazioni delle colazioni
veicolazione pasti e sporzionamento in loco

Evangelico
cottura presso centro cottura e veicolazione pasti
colazioni con distributori automatici
veicolazione pasti mensa
prenotazione attraverso sistema informatizato fronitora da ATI

per le altre strutture
cottura presso il centro cottura e veicolazione pasti

2° fase:
Osp. Galliera
produzione ei pasti e veicolazione dal centro Cottura
distribuzione vassoi ai degenti
preparazione colazione

Villa Scassi
preparazione colazioni e distribuzione in loco
pasti veicolati dal centro cottura
per mensa cottura espressa a vista paste – risi ec cotture alla griglia
passa a regime

Evangelico
sono a regime
tutte le strutture a regime

3° fase Galliera
preparazione e veicolazione pasti dal centro cottura esterno
preparazione piatti freddi in loco
utilizzo in ceramica e vassoi laminati
colazioni preparazione in reparto con distributori

4° fase Galliera
cottura nel centro cottura interno ristrutturato
tutto in loco

Piano operativo:
attualmente centro Via Geirato adibito a centro cottura alla produzione di mensa scolastica –
Villa Scassi condizioni non soddisfacenti
Evangelico di Castelletto – dotato di cucina autonoma
Evangelico di Voltri soddisfacenti
Psichiatrico di Quarto – grande cucina autonoma e spazi ampi - linea self service datata

Via Geirato:

sarà adeguato alle nuove esigenze da pag. 13 a pag.17 disegni planimetrici del centro cottura con specifiche degli interventi.
nuova proposta cospicuo ampliamento della zona soppalcata

Villa Scassi pag. 18 -19 – smaltimento completo della cucina con restituzione di 260 mq. all'ASL 3 - sala mensa con inserimento di nuove attrezzature di ultima generazione per preparazione di cibi a richiesta

Evangelico Castelletto e Voltri mantenimento mense con nuova linea self service a Voltri
Ex Psichiatrico smantellamento completo cucina esistente e mantenimento mensa e self service

Galliera: ristrutturazione dei locali con installazione di attrezzature e tecnologie di ultima generazione – riorganizzazione delle aree - intervento suddiviso in 4 fasi per permettere la ristrutturazione completa - attività propedeutica – (pre fabbricati esterni per spogliatoi) – le quattro fasi di interventi per la ristrutturazione sono descritte chiaramente ed analiticamente da pag. 21 a pag. 26

da pag. 27 a pag. 29 - cronoprogrammi
Centro cottura esterno gg. 98
Centro cottura Galliera pag. 28
Centro cottura Villa Scassi pag. 29
Evangelico Voltri e Castelletto pag. 29
ex Psichiatrico pag. 29
pag. 30 e 31 dettaglio dei cronoprogrammi

elaborato B1) – sistema di controllo e responsabilità
L'approccio si basa sul sistema "Total quality management.
Sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare con duplice obiettivo: assicurare realizzazione di un servizio conforme ai requisiti di sicurezza alimentare; migliorare con continuità efficacia ed efficienza dei processi di erogazione dei servizi –
Norme Inter.le ISO 9000 e ISO 22000 sulla sicurezza alimentare
Sistema gestionale divise in strutture:

1. organizzative e responsabilità
2. documentale
3. risorse umane
4. etc....

processi di
processi di managment
processo di supporto

Sistema dinamico soggetto a periodiche verifiche
Struttura organizzativa per la Qualità centrale composta da:

- direttore operativo
- responsabile qualità sicurezza e ambiente e RSPP in possesso della laurea in scienze agrarie e produzione vegetale
- specialisti qualità sicurezza
- specialisti nutrizionale
- biologo con specializzazione in scienza dell'alimentazione
- laureati in tecnologie alimentari 2 unità
- servizio nutrizionale con laureato in scienze dell'alimentazione e consulenti di enti esterni specializzati
- piano HACCP come da normativa pag. 34 e 35

elementi di valore aggiunto della norma: filiera
costante aggiornamento
Piano HACCP base applicato su tutte le fase del servizio e aggiornato costantemente
Piano HACCP personalizzato all'atto della presa in carico del servizio
Corretta applicazione delle norme igienico-sanitarie
valutazione dei piani di autocontrollo sottoposti a verifica
Tutela della sicurezza negli ambienti di lavoro – documento DUVRI – comprende tutti i rischi derivante dal servizio
Norma OHSAS 18001 integrata nel sistema di gestione
obiettivo strategico pari agli altri obiettivi aziendali
gestione pianificata e controllata
sistema prevede una componente gestionale per la sicurezza e componente tecnica messa in sicurezza delle infrastrutture -
Sistema di gestione ambientale implementazione con sistema di gestione integrato norma 14001 prevede una componente gestionale per la sicurezza e una componente tecnica
certificazione dell'ATI:
sistema di organizzazione certificato da parte di organismo esterno

certificazione specifiche di prodotto e di processo tabelle a pag. 38 e 39

requisiti di gestione e qualità applicate su tutte le unità operative coinvolte nel servizio
monitoraggio delle prestazioni – soddisfazione del cliente – etc. gestione delle non conformità.
la soddisfazione del cliente viene misurata attraverso:

- la gestione reclami e segnalazione del cliente (modulo registrazione) direttore della ristorazione
- servizio qualità database evidenza dei reclami
- gestione comunicazione diretta con i clienti
- customer satisfaction istituto di ricerca EURISKO standard di qualità ASSIRM - 2 sistemi di customer satisfaction (questionari...)
  aree di indagine (questionari per degenti o questionari per personale) report...
- per HACCP standard chimico/ microbiologici su alimenti, superfici, acque.
- analisi attraverso laboratori esterni qualificati, accreditati UNI EN ISO 17025 con cadenza annuale
- indicatore di performance denominato Food Safety Index espresso come numero – riesame periodico di HACCP
- pag. 45 tabella conformità tra ottobre 2003 – settembre 2013 – piano controllo analisi

Piano ispettivo analitico soc. Silliker Italia S.p.A. – Bergamo accreditato alla Sinal
controlli annuali previsti:

- n 84 prelievi analisi di materie prime semilavoarti e prodotti finiti
- n. 128 tamponi ambientali
- n. 2 controlli sull'acqua potabile dei rubinetti
- piano di controllo vengono effettuati attraverso n° 3 interventi specialistici per cucina e n_ 1 per ogni refettorio come da calendario a pg. 46
- sul centro cottura di via Geirato 1 al mese e e a Villa Scassi con cadenza quadrimestrale
- a pag. 46 vengono descritti analiticamente i prelievi
- pag. 46 verifica dell'acqua di rete con i 12 parametri a seguire la specifica
- parametri mediamente in un anno 893
- periodiche ispezioni interne presso le unità
- ispezione su check list predeterminata 4 volte per cucina
- procedura di campionamento utilizzata a partire dalla materie prime ai prodotti finiti a pag. 48 e 49

gestione di non conformità azioni correttive correlate
criteri di gestione
archiviazione su sistema informativo della documentazione
specifiche procedure operativa:
non conformità su derrate alimentari
non conformità su attività di controllo degli organi di vigilanza
non conformità ciclo produzione e somministrazione pasti
non conformità a seguito di analisi
non conformità a seguito di auditel ed ispezione

Misure per limitare il turn-over Pag. 52
misure specifiche
nuove assunzione si privilegia personale residente in vicinanza

organizzazione del lavoro per prevenire situazioni di superlavoro
garantire politiche di fidelizzazione etc.....
strumenti
magazine aziendale – analisi di clima – istituzione di numero verde per segnalazioni problematiche varie dle personale raccolte da società esterna - reportistica all'Ati la stessa dà riscontro entro un mese

Conservazione derrate alimentari e prodotti
rotazione secondo il principio FIFO
aree dedicate sperate per ciascun tipo
controllo delle temperature tramite sistema
le confezioni che sono state aperte e parzialmente utilizzate verranno richiuse e poste in frigorifero
verifica elle modalità di stoccaggio con cedenza mensile da parte del Direttore

elaborato B2-3:

diagramma di flusso delle prelavorazioni a pag. 56
scongelamento e verifica pag. 57
programmazione e prenotazione dei pasti mediante sistema informatico dedicato sviluppato ad doc per i siti coinvolti
programma Jd Edwars abbinato alla gestione ordini
preparazione alimenti pag. 58 due modalità preparazione:
espressa consumo entro le 4 ore dalla preparazione
preparazione anticipata da consumarsi entro 36 ore
diagramma di flusso per la preparazione a pag. 59 a pag. 61
confezionamento in vassoio personalizzato o in multirazioni pag. 62 – 63
sistema di confezionamento riduzione degli addetti
pag. 64 descrizioni delle operazioni effettuate da 6 operatori per il confezionamento vassoi
consegna carrelli tramite squadra operatori
allestimento vassoi multirazione
allestimento colazioni presso locale realizzato delle cucine del Galliera e di Villa Scassi
allestimento colazioni per le atre strutture con installazione di distributori
per Villa Scassi i generi di conforto vengono consegnati ai reparti insieme al pranzo.
per la veicolazione dei piatti freddi verranno inseriti nei mezzi di trasporto delle piastre autettiche che mantengono la temperatura
pag. 67 illustrazione contenitori per il trasporto
pag. 68 schema dal carico allo scarico della merce
automezzi impiegati secondo il concetto VRP vedi schede tecniche
sistema sotral a pg. 69 su base Maps Google
schema piano trasporti a pag. 70
pag. 71 tabella consegna pasti legame fresco/caldo periodo definitivo e periodo provvisorio
pag. 71 e 72 tabelle pianificazione del servizio trasporto che costituisce subappalto
3 veicoli Daily Iveco con sponda idraulica q.li 65
1 veicolo Daily con sponda idraulica q.li 35
1 fiat ducato con sponda idraulica
2 fiat doblò
tutti i veicolo sono alimentati a gasolio.
gestione aziendale delle manutenzioni
Organico per il trasporto composto da autisti di 3 livello con patente C – e da autisti di 4 livelli patente B
più un coordinatore autisti 7 dotati di cellulare e badge identificativo.

pag. 75 schema della formazione del personale addetto alla guida degli automezzi e comprende le modalità di affiancamento e i moduli formativi hanno cadenza annuale.

Alle ore 13,00 la Commissione sospende la riunione dopo aver esaminato gli elaborati presentati dall'ATI Dussmanna/Compass e 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 prodotto dall'ATI Dussmanna/Compass e prosegue nella lettura dei restanti elaborati di seguito riportati:

piano gestione emergenze del trasporto:
gestisce e coordina il servizio in caso di emergenza dovuto a fattori climatici etc.
prevedendo e panificando la manutenzione degli automezzi

sostenibilità ambientale per ISO 14001
schema di servizio di manutenzione pulizia automezzi per riduzione impatto ambientali
pag. 78 scheda sostenibilità ambientale gestione sostenibile del parco automezzi
diagramma della composizione del parco veicolare
immagine cartografiche dei percorsi da Via Geirato a vari siti da pag. 79 a pag. 88

Somministrazione pasti:
somministrazione in loco Galliera
somministrazione differita altre sedi

carrelli dotati di sistema rilevazione temperatura e HACCP
BWise sistema monitoraggio e comando HACCP dei carrelli Burlodge
disponibili due tipi carte:
carta blu
carta gialla

distribuzione e consumo
Mensa con linea self service

Piano alimentare
Vitto comune con ricette standardizzate
menu articolato su 4 settimane – 2 stagionale

Pranzo e cena
pasto completo - 2 stagionalità –

pag. 91 e 92 scheda composizione menu standard degenti e ospiti
da pag. 93 a pag. 100 menu settimanali diviso 2 stagioni
pag. 101 esempio di ricetta
da pag. 102 a pag. 112 descrizione del servizio presso ASL 1 Imperiese la Commissione non ne dà lettura
pag. 112bis prenotazione pasti sistema Nova s.r.l. permette di prenotare i pasti mediante tre opzioni
tablet modalità web e schede cartacee

le schede cartacee verranno ritirate dagli autisti
Prenotazione al letto del paziente - punto C3
Manuale di autocontrollo HACCP: da pag. 113 a pag. 144 schede HACCP suddivise per aree di lavorazione dallo stoccaggio al servizio
elenco dei detergenti e sanificanti da pag. 145 a pag. 148 (tipologia prodotto – nome e funzione)

Caratteristiche del personale
attività svolta:
su sei su sei più una riposo settimanale
su cinque su cinque + due riposi settimanale

organico del personale riportato a pag. 150 suddiviso per qualifica professionale e aree funzionali
personale operante in loco n° 78 unità di personale per 1.728 ore settimana pari a 90.202 ore contrattuali annue corrispondenti a 68.947 ore lavorate annue
1 Direttore responsabile del servizio + allievo
2 dietiste
2 capo cuochi
2 cuochi
6 aiuto cuochi
25 addetti al servizio cucina
1 magazziniere
n° 38 unità di personale operante presso le sedi distaccate – Villa Scassi - Evangelico

alle dirette dipendenze dell'ATI
personale operante presso il Galliera cucina – mensa dipendenti:

n° 58 unità di personale per 1.097.5 sett.li pari a 57.289,5 anno contrattuali – rispondenti a 43790.25 lavorate anno

1 Direttore responsabile del servizio
1 capo dietiste con funzione di vice direttore
4 dietiste
1 capo cuoco
1 vice capo cuoco
6 cuochi capo partita
6 aiuto cuochi
27 addetti alla cucina

mensa
1 capocuoco mensa
1 vice capocuoco mensa
1 aiuto cuoco/pizzaiolo
7 addetti mensa
1 cassiere
organizzazione del lavoro dei dipendenti presso il Galliera a pag. 153
organizzazione del lavoro dei degenti presso il Galliera a pag. 154
organizzazione del lavoro centro cottura Geirato pag. 155
organizzazione del lavoro centro cottura Villa Scassi pag. 156

I Profilo professionale responsabile reg.le della ristorazione da pag. 157 a pag. 161
Selezione del personale – criteri di scelta diversificati a secondo della professionalità
processo di selezione
selezione mediante diversi livelli di colloquio
ATI presa in carico del personale presente
verifica dell'assenteismo gestione precedente
nuove assunzioni privilegia i seguenti criteri:
- territorialità
-categorie svantaggiate in regime di ammortizzati sociali

Figure professionali esterni si avvale di consulenti 8laboartori accreditati)
Corsi di Formazioni specialistici
attività di ispezione
supporto al lavoro svolto dagli interni

processo formazione dall'analisi dei fabbisogni alla valutazione dell'attività svolta

formazione occasionale svolta in situazioni contingenti
attività formative con risorse interne - archiviazione a cura del servizio

criteri specifici del personale operativo
gestione del piano di formazione specifico

modulo base: corso da due ore ½ sintesi tabella a pag. 166
modulo base integrata con formazione specifica suddivisa in moduli da pag. 166 a pag. 172 con schede riportanti il numero di ore e la frequenza

Caratteristiche del servizio materie prime utilizzate
acquisti e approvvigionamenti :
identificazione fabbisogno
processo informatizzato degli acquisti
definizione degli accordi di fornitura
valutazione dei fabbisogni specifici
piattaforma distributiva con azienda leader del settore
fornitori qualificati (validità di tre anni) su sette criteri – questionario su allergeni presenti nello stabilimento del fornitore etc...problematica OGM - - valutazione da parte degli specialisti della qualità punteggio da 0 a 3 - (A B C) tramite questionario
audit affidata a specialisti della qualità l'esito è soggetto al valutazione da parte della Direzione.
Fornitore soggetto a controllo sulla prima fornitura
report aggiornato sull'andamento delle forniture redatto dalla direzione acquisti
Omologazione delle derrate e prodotti acquistati
derrate alimentari su base di requisiti minimi - elenco dei prodotti omologabili da sottoporre a specialisti della qualità se omologato viene caricato a sistema Equo con la dicitura omologato
prodotti detergenti e per sanificazione e DPI sottoposti a verifica prima dell'omologazione
Acquisto derrate non convenzionali prodotti a km zero – tipici e del commercio equo-solidale descrizione dei prodotti da pag. 179 a pag. 181
Derrate speciali se sono presenti si acquistano direttamente e non presenti si sottopone all'omologazioni
tabella dei prodotti con categorie merceologiche sono indicate la provenienze da pag. 182 a pag. 190
tra pag. 190 a 191 distinta per categoria e azienda di produzione e provenienza saranno disponibili le schede tecniche.

il processo di approvvigionamento abbinamento fornitori e prodotti alle singole unità produttive
gestione fabbisogni e ordini
ricevimento prodotti e relativi controlli
gestione delle non conformità
tutti i processi vengono gestiti tramite sistema informatico
le derrate alimentari vengono consegnate direttamente alle unità operative senza passare da magazzino

Gestione emergenze:
pasti scorta ed altre centri cottura
allestimento di menu di emergenza in caso di mancanza di personale per sciopero, di non conformità importanti
In caso di malattie alimentari vedi pag. 197 diagramma di flusso.

Software del progetto informatico
software EMEAL
le prenotazioni vengono effettuate totalmente attraverso tecnologia web tramite utilizzo di tablet direttamente al letto del paziente
applicazioni:
reparto web che permette:
ai reparti controllo dei pazienti e la loro movimentazione
modulo E.diet dedicato al servizio di dietetica
modulo mensa dipendenti web nova srl – badge con rilascio scontrino – al temine di ogni mese stampa di riepilogo mensile
possibilità di interfacciamento
monitor che permette al servizio economato e provveditorato stampe
etarce che permette la rintracciabilità del prodotto in ambito alimentare
gestione manutenzione attrezzature per il centro cottura
gestione scarti
server raggiungibile via internert installato presso una web farm certificata
da pag. 199 a pag. 200 schede grafiche del programma di prenotazione
le proposte migliorative sono:
prenotazione automatica del piatto forte del giorno e stampa libretto menu settimanale per i degenti
possibilità del coordinatore di reparto di aggiungere nuove prenotazioni in tempo reale
gestione del menu fuori orario
stampa cartellini accompagnamento sul vassoio per quelli personalizzati
per i centri esterni il personale sarà munito di tablet per le prenotazione
da pag. 215 a pag. 221 descrizione del software gestionale sul centro cottura dallo stoccaggio al confezionamento
pag. 222 piano di formazione aggiornamento del personale sia dipendenti della ditta che dell'ente committente sull'utilizzo dei software
n° 2 ore di formazione e successive sessioni di formazione presso i reparti
descrizione dettagliata del piano di formazione da pag. 222 a pag. 224
descrizione dell'hardware w del software di gestione delle emergenze.
descrizione dei piani di assistenza delle emergenze in riferimento al server guasto di una postazione del lavoro di un tablet
pag. 227 descrizione del sistema di sicurezza Login e password
da pag. 228 a pag. 230 referenze

Accorgimenti per il contenimento dello smaltimento rifiuti
dotazione di compattatore di imballaggi di plastica e di cartone per il Galliera

negli altri presidi dove previsto il monouso il personale della ditta provvede a raccogliere conferire al compattatore presso il centro cottura di via Geirato.
Alle ore 17,00 la Commissione termina i lavori e si aggiorna alla prossima riunione che si terrà il giorno 2 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 17,15

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente:

PICCO Dott.ssa Rosella

Componente:

FRANCHINI sig.ra Maria Carla

GALLO Dott. Fabrizio

PAGLIARI Dott. GianPaolo

MINUCCI Dott. Luigi