

**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

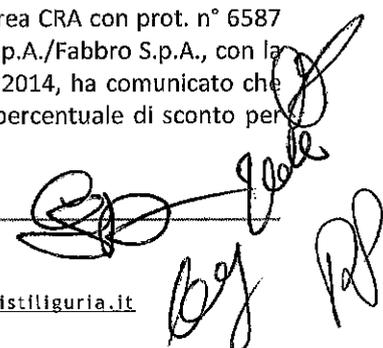
Prima seduta della Commissione Giudicatrice del:
18 settembre 2014

Il giorno diciotto del mese di settembre 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 determinazioni n° 125 del 03/07/2014 e n° 171 del 10/09/2014, procede a constatare 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 |
| PAGLIARI | Dott. GianPaolo | S.C. Medicina – Settore Dietologia A.S.L. n° 1 Imperiese in qualità di componente |
| MINUCCI | Dott. Luigi | Dirigente Medico disciplina Dietetica A.S.L. n° 3 Genovese 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 prende atto della nota del 29 agosto, acquisita agli atti della ARS Liguria Area CRA con prot. n° 6587 del 29/8/2014, pervenuta dalla soc. Ladisa S.p.A., in qualità di capogruppo dell'ATI Ladisa S.p.A./Fabbro S.p.A., con la quale, ad intervenuta pubblicazione del verbale di gara della seduta pubblica del 16 luglio 2014, ha comunicato che contrariamente a quanto sostenuto in detto verbale circa l'assenza dell'indicazione della percentuale di sconto per



personale dipendente e per utenti sul listino Fepag, limitatamente al lotto 4, la percentuale di sconto è indicata al punto C6 e C7 alle pagg. 113 e 114 del documento denominato "progetto di esecuzione del servizio".

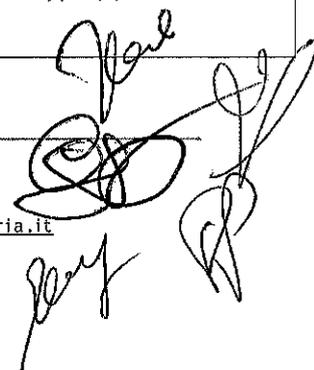
La Commissione, stante quanto comunicato dalla soc. Ladisa S.p.A., all'unanimità decide di procedere all'apertura del plico contenente l'offerta tecnica dell'ATI Ladisa S.p.A./Fabbro S.p.A., per il lotto n° 4 "IRCCS Gaslini", constatando la veridicità di quanto sostenuto nella predetta.

Viene stabilito di procedere ad una prima lettura delle offerte tecniche prodotte dalle concorrenti che partecipano al lotto n° 4 "IRCCS G. Gaslini", conseguentemente, la Commissione Giudicatrice prende atto che i criteri di valutazione dell'offerta per il lotto n° 4, di cui all'art. 5 del Disciplinare di gara, per sono i seguenti:

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| 1. modello organizzativo generale | max punti 22 |
| 2. caratteristiche del servizio | max punti 21 |
| 3. avvio del servizio | max punti 17 |
| 4. lavori | max punti 10 |
| 5. prezzo | max punti 30 |

| A | CRITERIO DI VALUTAZIONE | AVVIO DEL SERVIZIO | PESO PUNTI 17 |
|-----|--|--------------------|-----------------------------------|
| | SUB CRITERIO | SUB PESO PUNTI | Modalità di attribuzione sub peso |
| A 1 | Tempi di primo avvio del servizio decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg. | 4 | Inversamente proporzionale (**) |
| A 2 | Periodo transitorio tempo previsto (espresso in giorni) dalla consegna del primo pasto per arrivare a regime Max 180 gg | 4 | Inversamente proporzionale (**) |
| A 3 | Programma di gestione del periodo transitorio (dalla consegna del primo pasto fino al sistema a regime) | 9 | Confronto a coppie (*) |

| B | CRITERIO DI VALUTAZIONE | MODELLO ORGANIZZATIVO GENERALE | PESO PUNTI 22 |
|-----|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| | SUB CRITERIO | SUB PESO PUNTI | Modalità di attribuzione sub peso |
| B 1 | Sistemi di controllo e responsabilità | 7 | Confronto a coppie (*) |



| | | | |
|-----|---|-------------------------------------|-----------------------------------|
| B 2 | Modello organizzativo del Servizio prestato saranno valutate positivamente organizzazioni che comportino una riduzione del <i>turn over del personale</i> | 5 | Confronto a coppie (*) |
| B 3 | Caratteristiche del personale impiegato: - il numero di dipendenti impiegati nel Servizio anche in relazione al tipo di contratto applicato, sempre nel rispetto del CCNL, - il curriculum, le qualifiche, la specializzazione - il N° ore annue per singola professionalità/qualifica | 5 | Confronto a coppie (*) |
| B 4 | Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale, percorso tutto documentabile | 5 | Confronto a coppie (*) |
| C | CRITERIO DI VALUTAZIONE | CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO | PESO PUNTI 21 |
| | SUB CRITERIO | SUB PESO PUNTI | Modalità di attribuzione sub peso |
| C 1 | Produzione e materie prime utilizzate Origine e provenienza dei prodotti con evidenza dei prodotti regionali, Italiani e biologici Specificare il programma acquisto delle derrate alimentari con evidenziate le provenienze e le quantità | 3 | Confronto a coppie (*) |
| C 2 | Programma di gestione delle emergenze, con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Scioperi del personale addetto</i> • <i>Scioperi con conseguenze sulla filiera dell'approvvigionamento (trasporti grossisti carburanti....)</i> • <i>Emergenze causate dal cattivo tempo(es. nevicata)</i> • <i>Blocchi del traffico</i> | 6 | Confronto a coppie (*) |

| | | | |
|----|--|---|----------------------------------|
| C3 | Software e progetto informatico: <i>Modalità di prenotazione Piano di lavoro inerente l'interfacciamento/comunicazione con gli enti usufruttori del presente appalto ed il servizio di dietetica della ditta completezza e qualità del dato</i> | 5 | Confronto a coppie (*) |
| C4 | <i>Descrizione degli accorgimenti durante il servizio volto al contenimento dello smaltimento del materiale monouso presso gli enti usufruttori del presente appalto</i> | 3 | Confronto a coppie (*) |
| C5 | <i>Sconto sui listino fepag per i prodotti distribuiti nei bar</i> | 2 | Direttamente proporzionale (***) |
| C6 | <i>Sconto sui prezzi dei prodotti nei distributori per i dipendenti con chiavetta (art. 7 – lotto 4 – allegato 1)</i> | 1 | Direttamente proporzionale (***) |
| C7 | <i>Sconto sui prezzi dei prodotti nei distributori per il pubblico (art. 7 – lotto 4 – allegato 1)</i> | 1 | Direttamente proporzionale (***) |

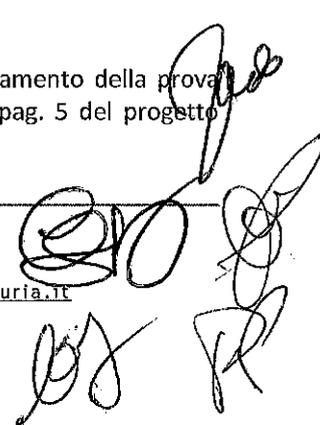
Si procede alla lettura del "progetto di svolgimento del servizio" prodotto dall'ATI Ladisa – Fabbro, per una migliore individuazione di ciascun punto del progetto viene indicata la pagina di riferimento:

A) AVVIO DEL SERVIZIO:

| | | |
|---------------------------------|-----|----|
| A1) Tempi di avvio del servizio | gg. | 1 |
| A2) periodo transitorio | gg. | 60 |

Programma gestione del periodo transitorio:

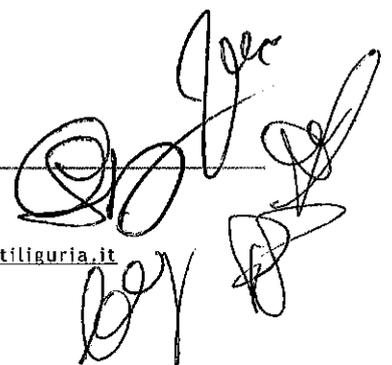
1. Centro cottura esterno per pasti degenti
2. Carrelli Burlodge mod. RTS ready to serve
3. Personale da assumere presso il centro cottura
4. pasti dipendenti c/o Centro cottura esterno allestiti in contenitori multiporzione "Gastronorm" - distribuzione self-service
5. colazioni consegna direttamente al reparto e non stoccaggio
6. Norma UNI EN ISO 22000 UNI EN ISO 10854 – UNI 22005
7. Controlli sui fornitori ISO 9001 – 2008
8. fornitori certificati da enti terzi e dotati di certificazione di qualità
9. valutazione fornitori attraverso di figure esperte responsabile acquisti e HACCP
10. verifica dei fornitori – ordine di prova – modulo validazione fornitore a superamento della prova inserimento nell'elenco dei fornitori approvati – valori di approvazione vedi pag. 5 del progetto tecnico



11. responsabile HACCP controllo esiti del fornitore e controllo della Ladisa su prodotti del fornitore
12. servizio di approvvigionamento
13. sistema rintracciabilità del sistema produttivo pag. 6
14. software CSB
15. procedura di conservazione e stoccaggio derrate
16. organizzazione frigoriferi - magazzino
17. analisi preventive
18. verifica centro cottura
19. requisiti strutturali
20. aggiornamento costante HACCP
21. analisi processo produttivo resp. HACCP e produzione
22. aggiornamento semestrale del piano di controllo vedi pag. 11 e 12 per la frequenza
23. campioni a random su sette superfici diverse
24. sintesi piano HACCP
25. norme CEE vedi pag. 12
26. approvvigionamenti una volta settimana – pane tutti i giorni vedi pag. 13
27. verifiche su derrate pag. 13
28. verifica fornitori certificazioni
29. risposabile del controllo in caso di assenza sostituito dal cuoco e altro personale (formato all'uopo?)
30. sistema monitoraggio delle celle nel centro cottura
31. controllo remoto impianti refrigeratori vedi pag. 14
32. controllo una volta al mese di traccia di infestazioni pag. 14
33. igiene del personale e formazione HACCP pag. 16
34. sanificazione pag. 17
35. registrazione pag. 17
36. disinfestazione e derattizzazione per 4 volte anno – pag. 17
37. pulizie periodiche pag. 17-18
38. controlli pag. 18-19 –
39. verifica termometri pag. 19-20
40. verifiche microbiologiche mensili pag. 21
41. identificazione dei percorsi dal pag. 21 al 32
42. standard riferimento microbiologici dal pag. 33 a pag. 38
43. analisi ccp e prp dal pag. 39 a pag. 41
44. ricevimento/ confezionamento merci da pag. 42 a pag. 45
45. tracciabilità da pag. 46 a pag. 47

B2 – piattaforma centralizzata Genova
Produttività 8.000 pasti/giorno
30 dipendenti
descrizione piattaforma

B3 – Gestione a regime pag. 49
Centro cottura interno
Lavaggio e sanificazione stoviglie verrà effettuata a Gaslini zona lavaggio pag. 49
Pasti dipendenti centro cottura interno
Self-service
Pulizia stoviglie presso Gaslini e riportate centro cottura di via Adamoli????
Colazione entro le 14 del giorno prima

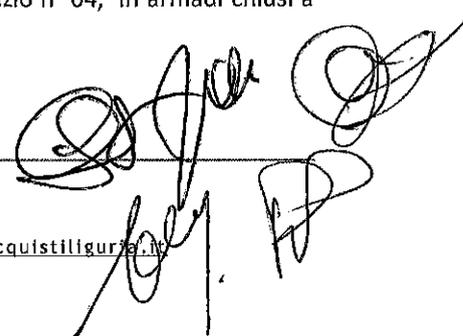


Cosa si intende per pasta espresso ? pag. 50
Frequenze e trattamenti delle superficie da pag. 57 a pag. 59
Descrizione delle norme degli operatori dal pag. 59 a pag. 61
Procedure per disinfestazione e derattizzazione da pag. 61 a pag. 62
Ispezioni mensili di routine pag. 62
Ecolabel pag. 63 – appalto verde?
Utilizzo di codice colore da pag. 64
Piano trasporti pag. 64
Automezzi conformi al DM pag. 65 – n° 5
Attrezzature da pag. 66 a pag. 67

B4 – organizzazione del personale

N° 39 dipendenti vedi pag. 69
Tabelle qualifiche unità pag. 69 – 71 distinte fra pasti e bar
Direttore del servizio pag. 71-72
Dietista n° 2 unità pag. 72-73 una o due dietista? Nella tabella è indicata 1
Capo cuoco
Percorso formativo pag. 74 –
140 ore complessive piano di formazione pag. 76
corsi ripetuti ogni anno quale aggiornamento pag. 76
piano di formazione da pag. 76 a pag. 79
tabella di argomento da pag. 80 a pag. 83
produzione di materie prime utilizzate da pag. 83 a pag. 86 tabella indicativa tipologia della derrata della provenienza etc.
frequenza degli acquisti delle materie prime pag. 87
programma delle emergenze da pag. 87 a pag. 93
➤ squadra Jolly??????
➤ Emergenza per una settimana
➤ Sistemi di rigenerimento BPOd
Sistema di prenotazione software da pag. 93 a pag. 103 con possibilità di verifica .
Proposte migliorative pag. 104
Piano di formazione ed aggiornamento del personale pag. 106
Programma di formazione del personale pag. 107
Collegamento con i sistemi informatici degli enti pag. 108
Da pag. 108 al pag. 111 – sistema informatico
Descrizione accorgimenti per il contenimento dello smaltimento del materiale monouso pag. 112
Sconto per dipendenti con chiavetta 12%
Sconto per il pubblico 4% Fepag
Offerte aggiuntive pag. 116 senza oneri aggiuntivi
N° 4 curricula di cui due valutabili e 2 privi della sottoscrizione.

Alle ore 13,30 la Commissione sospende la riunione dopo aver esaminato il progetto tecnico presentato dall'ATI Ladisa S.p.A./Fabbro, stabilisce di riprendere entro le ore 15,00 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.



tot. Annlisi 108

Verifica soddisfazione utente da pag. 32 a pag. 38

Indice qualità dell'igiene pag. 39

Indice qualità della competenza personale pag. 40 check list tecnici ICF o Chimica

Indice dei punti critici HACCP pag. 41

Libro degli infortuni pag. 42

Riepilogo Migliorie pag. 43

Portale web dedicato pag. 44 - servizi on line

Pubblicazione on-line del menu pag. 45

Carrelli personalizzati con temi colorati

B2) modello organizzativo del servizio prestato e turn over del personale

Piano del turn over personale pag. 1 :

turn over aziendale

piano di formazione annuale

verifica dell'efficacia della attività formativa tramite test

turn over di servizio

criteri di sostituzioni per assenza (turn over di servizio):

assenza prevedibili – programmabilità pag. 4

piani ferie

tetto max di personale assenti 1 assenti ogni 4 presenti

contratti a tempo indeterminato

assenze imprevedibili

personale reperibile in caso di emergenza

600 addetti già formati in ristorazione collettiva

squadra emergenza

fidelizzazione del personale

adozione di tecniche di "coinvolgimento del lavoratore"

impiego di tecniche unilaterali di regolamentazione del rapporto di lavoro

clausole di stabilità e durata min. garantita

politiche retributive incentivanti

sistemi di retribuzione incentivanti legati ai profitti di impresa e rendimento dipendente

conciliazione a vita lavorativa e familiare

modalità di inserimento e affiancamento

pianificazione ed attuazione del percorso di addestramenti dell'operatore

strumenti per il contenimento del turn over

monitoraggio ferie non godute nell'anno precedente max 40 h

monitoraggio ore di recupero max 40 h

specifiche inerenti alla sostituzione del personale

sede in Genova call center c/o sede

presa in carico di segnalazione di assenza

monitoraggio emergenze

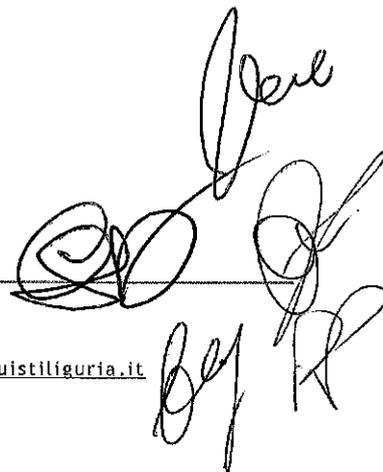
funzione aziendale delle risorse umane

squadra formata per star up nei primi tre mesi

2 prolungamento orario straordinario

3 attivazione squadra emergenza

4 squadre jolly



5 lavoro interinale
percentuali di presenza assenza pag. 11
sistema premiante fondato sul minor numero di assenza annua.

La Commissione ha dato lettura dei Fascicoli contraddistinti:

A) Avvio del Servizio
B1 – B2

La Commissione dà atto che nella prossima riunione procederà, possibilmente, alla conclusione della lettura delle offerte tecniche delle ATI oggi esaminate.

La prossima riunione e' convocata per il 29 settembre 2014 alle ore 9,30

La Commissione, procede a raccogliere la documentazione tecnica presentata dall'ATI La Cascina/Vivenda/ Bollita , in plico sigillato che verrà conservato, 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

