

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTOwww.acquistiliguria.it

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel.010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario: Dott.ssa Rossana BRANDOLIN – tel. 010 548 8538
e-mail: rossana.brandolin@regione.liguria.it
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n° 16092 del 28 aprile 2021

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197

3^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 3^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 28 aprile 2021**

Il giorno 28 aprile 2021 alle ore 10:00, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto n° 3

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Mentre è collegato tramite skype:

Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
------------	------------------------	------------------	------------------------------

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la sig.ra Caterina Merlo in qualità di Segretario verbalizzante.

La Commissione ha proseguito il proprio lavoro istruttorio "a distanza", in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi al 2° criterio di valutazione del lotto n° 3.

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva dei lotti nn. 2 e 3, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 3 partecipano

- Cir Food s.c.
- Dussmann Service s.r.l.

Essendo in presenza di due offerte da valutare, come previsto da Disciplinare di gara il metodo del confronto a coppie non si applica e viene utilizzato il metodo Q1. I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Si utilizzerà una scala di valori del tipo:

eccellente coeff. 1,0
ottimo coeff. 0,7
buono coeff. 0,5
discreto coeff. 0,3
sufficiente coeff. 0,0

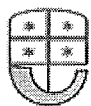
2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

2.1 Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta - Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Descrizione delle fasi molto approfondite dall' approvvigionamento, piattaforme logistiche, produzione, confezionamento, trasporto, consegna ai reparti, lavaggio, pulizie, disinfestazione. Vengono descritti i carrelli e le stoviglie, sia in per vassoio personalizzato che per multiporzione. E' presente la descrizione del menù e delle attività di comunicazione e laboratori previsti con l'utenza (sia degenti che dipendenti). Per ogni fase sono dettagliate le attrezzature utilizzate per il centro cottura esterno. Non



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	sono descritte le modalità di produzione e distribuzione pasti per i dipendenti. Il giudizio complessivo è ottimo
Dussmann Service s.r.l.	Descrizioni delle fasi molto approfondite, con dettaglio per ogni fase sul centro di cottura esterno e sulla cucina Ospedale di Levante. Le fasi descritte sono: approvvigionamento, produzione, confezionamento, trasporto, consegna ai reparti, lavaggio, pulizie, disinfestazione e derattizzazione. Vengono descritte in modo specifico le fasi per la preparazione dei pasti per i dipendenti. Giudizio complessivo ottimo

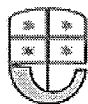
Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Disponibilità di propria piattaforma distributiva Quanta Stock and Go (principio della Filiera Corta e riduzione trasporti rispetto a conferimenti singoli fornitori con derrate che arrivano alle cucine molto fresche e con shelf-life residua ancora molto ampia). I prodotti alimentari più freschi (latte fresco, formaggi molli, pasta fresca, pane, verdura e frutta fresca,) che non transitano dalla piattaforma centralizzata Quanta, sono consegnati alle cucine direttamente dai fornitori locali. Consegne delle derrate con frequenze giornaliere, settimanali, bisettimanali, trisettimanali e quindicinali a seconda della tipologia di alimento. Forniture della Piattaforma sottoposte a n° 104 verifiche analitiche/anno e n° 13722 parametri ricercati.
Dussmann Service s.r.l.	Selezionati fornitori capaci di garantire una FILIERA CORTA TERRITORIALE LIGURE E LOGISTICO/DISTRIBUTIVA oltre ad un piano di consegne funzionale alle stesse, anche relativamente alle scelte di imballaggio. Filiera corta territoriale ligure associata a filiera corta logistico/distributiva. Consegne delle derrate con frequenze giornaliere, settimanali e trisettimanali a seconda della tipologia di alimento. Forniture presso i Centri cottura sottoposte a n° 241 verifiche analitiche/anno e n° 936 parametri ricercati. GIORNATE DI DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI N. 2 VOLTE ALL'ANNO

2.2 Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica/infornistica/cause di forza maggiore ed altresì scioperi di cui:

2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. Presentato anche piano food defense. 3 Centri cottura di emergenza. Proposta asfaltatura 100mq di manto stradale a San Bartolomeo e Sant'Andrea per prevenire dissesti stradali. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. 1 cento cottura di emergenza in fresco-caldo a Sarzana. Giudizio ottimo

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano delle emergenze descritte in modo approfondito, comprensivo di analisi di tutte le casistiche. La Ditta dichiara 3 Centri cottura di emergenza. Quale intervento migliorativo per le condizioni del manto stradale è proposto intervento di asfaltatura. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	descrizione dettagliata di tutte le casistiche degli interventi di emergenza, la ditta dichiara 1 centro cottura di emergenza :giudizio ottimo

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. Presentato anche piano food defense. 3 Centri cottura di emergenza. Proposta asfaltatura 100mq di manto stradale a san Bartolomeo e Sant'Andrea per prevenire dissesti stradali. Centri Cottura di emergenza • C.P.P. Apuano, viale Zaccagna Carrara • C.P.P. Sestri Levante, via Latiro • C.P.P. Valpolcevera, via Isocorte Genova
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Dussmann provvederà alla fornitura e la consegna su richiesta di ciascun Presidio Ospedaliero, dei mini pasto confezionato con le stesse modalità del vitto comune e allestito con i piatti dell'alimentazione comune ovvero con portate del menù giornaliero per i pazienti in altro regime di ricovero. In caso di emergenze sarà sempre garantito il tassativo inserimento di pasti pari al 20% a titolo gratuito per ogni reparto dei Presidi Ospedalieri. La consegna verrà garantita entro l'orario di somministrazione previsto da CTP. LUNCHBOX (pasto scorta) con ritiro in mensa o direttamente in reparto mediante prenotazione. In caso di emergenze/calamità Dussmann produrrà tutti i pasti previsti dal capitolato presso il Centro Cottura di SARZANA, VIA VARIANTE CISA n. 53/A.

La ditta Dussmann dispone di protocolli di emergenza più puntuali rispetto ai protocolli di CIR

Pag. 4 a 9

2.2.2 rapidità nei tempi di intervento

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta e dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato), e la responsabilità. Giudizio eccellente
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato) e la responsabilità. Giudizio eccellente

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Indicati tutti i tempi di intervento e la responsabilità.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Piano di emergenza gestito dall'Unità di Crisi centrale Dussman. Menù di emergenza ben dettagliato e completo per tutte le tipologie di diete speciali. Sostituzione del personale in tempo reale per assenze programmabili. Ripristino funzionalità in caso di guasti con eventuale ausilio di gruppo elettrogeno e/o disponibilità di cestini alternativi al pasto e/o pasto scorta. Sostituzione attrezzature non riparabili entro 4h dalla richiesta. Sostituzione immediata dei mezzi di trasporto in avaria.

2.3 sistema informatico

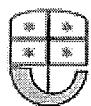
2.3.1 Servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato, verrà valutato:

- la semplicità d'uso
- la completezza dell'informazione
- la tipologia report
- il sistema di tracciabilità delle derrate utilizzate fino al pasto finito

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta e Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
----------------------	-------------



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta propone un Portale web dedicato all'ente, in cui sono raccolti tutti i dati e le relative statistiche (report). Per la prenotazione propone il sistema Nova: tra gli applicativi da segnalare: rilevazione Must, foto controllo conformità vassoio, tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	La ditta propone il sistema informatico di Nova. Descrive il sistema di tracciabilità, la tipologia di report e le migliorie proposte. Prevede anche la gestione del MUST, foto del vassoio e tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server. Giudizio ottimo

Entrambe le Ditte utilizzano lo stesso sistema informatico con le stesse funzioni. Sono valutate entrambe con un giudizio eccellente.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta propone un Portale web dedicato all'ente, in cui sono raccolti tutti i dati e le relative statistiche (report). Per la prenotazione propone il sistema Nova: tra gli applicativi da segnalare: rilevazione Must, foto controllo conformità vassoio, tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Tutte le attrezzature del centro di cottura sono in grado di essere connesse ad una rete dati o WI-FI. Prenotazione pasti tramite APP con menù fotografico del giorno successivo ed una piccola curiosità del giorno. Utilizzo del sistema informatico integrato Nova S.r.l. completo di tutte le funzionalità. Punto di forma illustrazione visiva dei vari menù. Sistema di controllo e responsabilità articolato ed integrato oltre che intuitivo. Sistema "E. Trace-HACCP" per il controllo della sicurezza alimentare. Certificazioni di Qualità presenti e dettagliate. Controlli analitici previsti per (superfici, matrici alimentari e sul personale).

2.4 Sistema di controllo e responsabilità

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
----------------------	-------------

Pag. 6 a 9



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>CIR Food s.c.</i>	descritte certificazioni possedute, struttura del manuale haccp, modalità operative manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione, risoluzione. Infine descritto piano di audit interno/esterno, numeriche analisi, citato istituzione gruppo miglioramento qualità del servizio. Non descritto sistema di controllo di risultato (KPI, LQA, ecc). Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Descritti i controlli: piano haccp, punti critici, sistema e-trace Nova, analisi laboratorio, audit interno/esterno, sistema di controllo di risultato e di processo, sistema di gestione non-conformità. Descritta la dashboard di visualizzazione andamento del servizio e software per la gestione piano di miglioramento. Non descritto il gruppo di lavoro dedicato al monitoraggio e controllo qualità, con descrizione incontri di condivisione con l'Ente. Giudizio buono

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La Ditta elenca le certificazioni possedute, descrive le procedure del manuale HACCP e il manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione e risoluzione delle non conformità rilevate. Infine descritto piano di audit interni all'Azienda e la gestione degli audit esterni, elenca le analisi effettuate sui campioni di alimenti e superfici. Utilizza sistemi informatici per il monitoraggio dei dati. Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Descritti i controlli previsti nel piano HACCP, le analisi per i campionamenti, sistema di controllo di risultato e di processo, sistema di gestione non-conformità. Utilizza sistemi informatici e-trace Nova per il monitoraggio e la rilevazione dei dati. Sono previsti audit interni all'Azienda e descritti gli audit esterni. Non descritto il gruppo di lavoro dedicato al monitoraggio e controllo qualità, con descrizione incontri di condivisione con l'Ente. Giudizio buono

Tutti i sistemi di controllo e qualità sono adeguati all'attività richiesta.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descritte certificazioni possedute, struttura del manuale haccp, modalità operative manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione, risoluzione. Infine descritto piano di audit interno/esterno, numeriche analisi, citato istituzione gruppo miglioramento qualità del servizio. Non descritto sistema di controllo di risultato (KPI, LQA, ecc).

Pag. 7 a 9

Dussmann Service s.r.l.	Gestione ed il monitoraggio di tutti i processi aziendali grazie all'implementazione di sofisticati applicativi aziendali (es. Surfer, Oplà, Simpledo, ecc.)
-------------------------	--

2.5 Customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense

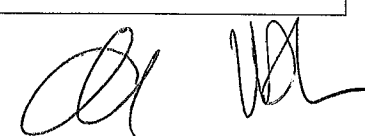
Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:



società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	5 livelli di rilevazioni differenti, sia quantitative che qualitative: monitoraggio scarti, questionari cartacei e digitalizzati, rilevazione qualità percepita tramite società esterna e mystery client, smile in tramite totem in mensa. E' indicata per tutti frequenza giornaliera, tranne per interviste società esterna e mystery audit prevista trimestrale. Si segnala che la sembra incongruente la segnalazione che l'indagine venga effettuata giornalmente se si deve inviare-raccogliere-analizzare il report. Descritto il campionamento statistico e le modalità di condivisione risultati con l'Ente. Giudizio buono
Dussmann Service s.r.l.	La ditta propone un sistema di rilevazione tarato sull'Utenza: per degenti/dipendenti: somministrazione questionari degenti/dipendenti/caposala (sia volontari giornalieri che con questionari sottoposti mensilmente), incontri periodici Direttore con referenti ente, audit interno qualità (quindicinale e semestrale), gestione informatizzata reclami, portale-app-customer fitbit-totem. Descritti anche progetti di comunicazione con l'utenza. Non prevista attività di customer indiretta attraverso il monitoraggio degli scarti. Giudizio buono

Dott.ssa Sfacteria:



società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Rilevazioni qualitative e quantitative della qualità percepita ottenute anche attraverso il monitoraggio del cibo non consumato, l'utilizzo di questionari sia digitali che cartacei. Giudizio buono
Dussmann Service s.r.l.	Progetto ben descritto a definito attraverso numerose azioni di rilevazione della qualità percepita, perseguite anche attraverso incontri con personale dell'Ente committente. Utilizzo di questionari distribuiti a degenti e personale. Giudizio Buono




Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Monitoraggio scarti, questionari cartacei e digitalizzati, rilevazione qualità percepita tramite società esterna e mystery client, smile in tramite totem in mensa. E' indicata per tutti frequenza giornaliera, tranne per interviste società esterna e mystery audit prevista trimestrale. Descritto il campionamento statistico e le modalità di condivisione risultati con l'Ente.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Rilevazione del livello di gradevolezza dei menu e del servizio erogato da parte dell'utenza tramite somministrazione di questionari prestampati direttamente agli utenti (degenti/dipendenti) o figure intermedie (es. Caposala); Incontri periodici con i referenti contrattuali delle Amministrazioni contraenti; Audit interno con compilazione periodica (quindicinale) di schede di valutazione da parte del Responsabile del Servizio; Gestione informatizzata dei reclami (software Surfer); Altri strumenti dedicati ai degenti e dipendenti (totem, portali, app, etc); progetti di comunicazione e campagne di sensibilizzazione/percorsi tematico-salutistici.

La seduta si chiude alle ore 12:30 e si aggiorna al giorno 24 maggio 2021

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 28/04/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

