

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

www.acquistiliguria.it

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel.010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n° 7140 del 3 marzo 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 dipendenti 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

1^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 1^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 03 marzo 2021

Il giorno 3 marzo 2021 alle ore 9:30, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche presentate nella procedura in oggetto.

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. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

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 iniziato il proprio lavoro "a distanza", cominciando la relativa valutazione dei lotti n° 2 e 3, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti ai lotti nn° 2 e 3, 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.

La Commissione decide di procedere alla valutazione delle offerte presentate nei lotti n° 2 e n° 3. All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi al 1° criterio di valutazione.

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 2 partecipano:

- ✓ CIR Food s.c.
- ✓ CNS Consorzio Nazionale Servizi
- ✓ Euroristorazione s.r.l.
- ✓ Markas s.r.l.

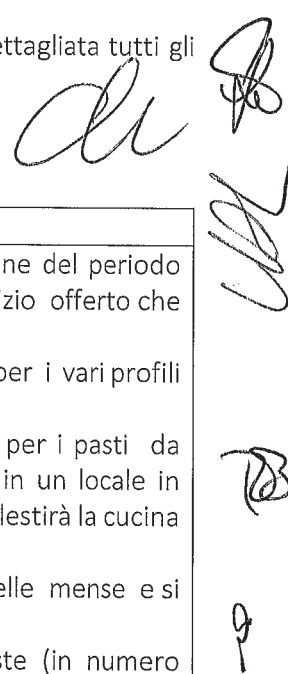
1) AVVIO DEL SERVIZIO

1.1. Programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singola Amministrazione contraente

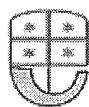
Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Euroristorazione e Cir Food presentano i progetti più completi e descrivono in maniera dettagliata tutti gli interventi di ristrutturazione e l'organizzazione del periodo transitorio.

Dott.ssa Pisciotta e dott.ssa Sfacteria :



società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Descritto in modo approfondito il programma di gestione del periodo transitorio sia per quanto riguarda i lavori sia per il servizio offerto che per l'organizzazione del personale. Prevista una squadra di startup con personale specifico per i vari profili coinvolti nell'appalto. Per ambito 1 e 2 si prevede la produzione ad Imperia per i pasti da destinare ad Albenga mentre si prevede la produzione in un locale in affitto CIR dei pasti destinati a Pietra Liguria mentre si allestirà la cucina definitiva a Finale per la produzione Per ambito 3 e 4 si prevedono solo la riqualificazione delle mense e si prevede di effettuare i lavori in orari notturni Sono descritte tutte le attrezzature integrative previste (in numero limitato) e si prevede di sostituire tutti carrelli



Alisa

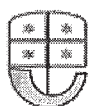
Sistema Sanitario Regione Liguria

	Per quanto riguarda il progetto di restyling delle mense non si considera un punto di forza la presenza di tavoli di gruppo e con sgabelli poco funzionali
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	In caso di aggiudicazione le Imprese esecutrici saranno CAMST e la coop. Il Rastrello – viene descritto il piano di avviamento del servizio strutturato in ottica di project management Sono previsti interventi nell'ospedale San Paolo per rifare la zona confezionamento e la mensa dipendenti Sono previsti interventi anche nell'Ospedale di Pietra Ligure dove viene rifatta la cucina e la mensa dipendenti Nel periodo transitorio i pasti sono preparati da un centro cottura Camst Ad Albenga viene effettuato restyling mensa e con dotazione di attrezzature nuove carrelli e carrelli colazione
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Il piano di organizzazione del periodo transitorio viene descritto in modo molto approfondito per quanto riguarda i lavori e l'inserimento di nuove attrezzature In tutti gli ambiti sono previsti importanti lavori sia in tutte le mense dipendenti che in alcune zone di confezionamento e impianti zona lavorazione (H San Paolo) Sono dettagliatamente descritti tutti gli interventi edili impiantistici ed inserimento di nuove attrezzature L'azienda risulta dotata di numerose certificazioni di qualità Il Progetto prevede anche l'installazione di termosifoni nella sala mensa dell'H di Cairo Montenotte.
<i>Markas s.r.l.</i>	La ditta prevede lavori di intervento nell'H San Paolo (zona confezionamento lavaggio e mensa) e nell'H Pietra Ligure (locali mensa e confezionamento) mentre a Cairo Montenotte non sono previsti interventi All'H di Albenga sono previste attrezzature integrative – prevista la sostituzione dei carrelli Nel periodo transitorio si prevede produzione dei pasti in centro cottura di Loano che risulta sufficiente per tutti gli ospedali una volta finita la fase transitoria tale centro è adibito per la produzione pasti per Pietra Ligure. Cronoprogramma ben dettagliato

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Servizio a regime già nella fase transitoria grazie all'utilizzo di due centri cottura distinti e dedicati. Avvio del servizio dal 1 giorno Nessuna interruzione del servizio nel periodo transitorio per gli interventi di riqualificazione dei self service dipendenti (Pietra Ligure ed Albenga) (30 GG)

Pag. 3 a 8



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	<p>Servizio transitorio con moduli prefabbricati specifici per la ristorazione collocati all'interno di un capannone in affitto (FINALE LIGURE)</p> <p>Opere di ammodernamento limitate al ripristino dei locali esistenti ambiti 1e 2.</p> <p>Allestimento/sostituzione di attrezzature adeguate ma SENZA MODIFICHE SOSTANZIALI AL LAY OUT per ambiti 3 e 4</p> <p>RENDERING con aspetto progettuale più moderno ma poco confortevole+.</p> <p>Impostazione/ristrutturazione della mensa dipendenti con aspetto gradevole e lay out innovativo. Restyling dei locali bar gradevole ma esteticamente contenuto.</p> <p>Pasto test. Prevista tra le aree "Free Flow" anche il corner "Street food".</p> <p>Procedure per dietoterapie (allergici, intolleranti). Ridistribuzione dei tavoli con 250 posti a sedere. Prenotazione pasti da asporto. Sala mensa principale corredata di n° 3 salette, sala caffè a ristorazione automatica (accessibile anche dall'esterno) e area esterna estiva.</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>Sistema gestione Start-up specifico per la FASE DI TRANSIZIONE determinata dal passaggio di appalto.</p> <p>Tempi di primo avvio in (3 gg) (consegna primo pasto) per arrivare a regime in (54 gg).</p> <p>Cronoprogramma dei lavori dettagliato</p> <p>RENDERING con aspetto progettuale più moderno ma poco confortevole+.</p> <p>Planimetrie di progetto dettagliate con MODIFICHE FUNZIONALI DEL LAY OUT</p> <p>Interventi DETTAGLIATI di ristrutturazione e riqualificazione delle aree senza interruzione erogazione servizio.</p> <p>Previsto protocollo anti covid. Sostituzione delle apparecchiature usurate e revisione delle dotazioni esistenti. Restyling della mensa e dei bar gradevole, minimalista ed esteticamente contenuto.</p> <p>Preparazione, confezionamento e trasporto presso CENTRO COTTURA PELLEGRINI di Genova, di parte delle preparazione dei pasti in LEGAME FRESCO CALDO multiporzione (secondi caldi escluse pietanze grill, sughi, contorni caldi) destinati ai dipendenti. Preparazione dei pasti (cottura espressa pasta/riso, carni, grill, contorni freddi, dolci, frutta e pizza) c/o cucina mensa aziendale. Distribuzione dei pasti in modalità free-flow.</p>
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>molto dettagliati gli interventi di riqualificazione degli ambienti con computo metrico dei lavori e delle opere impiantistiche, edili, di finitura e assistenza agli impianti. Il progetto prevede</p> <p>Impostazione/ristrutturazione delle mense dipendenti con aspetto molto gradevole e lay out innovativo.</p>
<i>Markas s.r.l.</i>	<p>prevede lavori di intervento dettagliati per Savona e Pietra Ligure. Previsto ingente sostituzione ed inserimento di attrezzature integrative. Restyling dei locali gradevole ma esteticamente contenuto.</p>

Handwritten signatures and initials on the right margin of the table.

Euroristorazione ha presentato il progetto migliore rispetto alle altre descrivendo in maniera particolarmente dettagliata le opere e rappresentando gli ambienti in maniera gradevole e confortevole.

1.2. Tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto – max 180gg (Q4)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 2.

1.3. Tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime – max 180 gg. (Q4)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 2.

La Commissione procede ora con la valutazione dei progetti del lotto n° 3.

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*

1) AVVIO DEL SERVIZIO

1.1. Programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singola Amministrazione contraente

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

Dott.ssa Pisciotta , Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa

Il progetto presentato da Dussmann Service s.r.l. prevede interventi di miglioramento del layout dei flussi e migliorie impiantistiche e ristrutturazione dei locali laddove necessari e rinnovamento del parco attrezzature della cucine.

La soc. Dussmann Service s.r.l. prevede la realizzazione di impianto solare termico presso le mense di Sarzana e Spezia oltre al superamento delle barriere architettoniche delle mense stesse oltre l'adeguamento funzionale dei locali in caso di emergenze sanitarie.

La soc. CIR Food s.c. prevede per le mense aziendali solo tinteggiatura e interventi estetici e limitato rinnovamento delle attrezzature per la mensa di La Spezia e nessun intervento per la mensa di Sarzana

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Tempi di avvio del servizio primo giorno e tempo nessuno interruzione del servizio per interventi limitati al rinnovamento estetico delle mense dipendenti senza riqualificazione strutturale o impiantistica e tantomeno di layout. Gestione del servizio per degenti rispondente al capitolato.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Prevede l'avvio del servizio con consegna del primo pasto al 78 gg. In tale periodo renderà operativo il nuovo centro cottura di Castelnuovo Magra in cui i pasti verranno preparati in carrelli multiporzione e verranno utilizzate, in via provvisoria, le stoviglie in materiale monouso Il programma dei lavori prevede l'avvio del servizio a regime entro 102gg. Previsti interventi per miglioramento/ristrutturazione degli spazi al fine di ottimizzare l'organizzazione funzionale dello spazio e la gestione dei flussi oltre adeguamenti per rendere fruibili i locali anche in caso di emergenza sanitaria Ristrutturazione delle attuali sale mense e self-service, oltre al rinnovo di arredi attrezzature migliorie impiantistiche inserimento di pannelli fonoassorbenti effettuate in 12 gg. con compartimentazione delle aree di cantiere per non interferire con la produzione dei pasti (orari notturni) che resterà attiva per tutto il periodo dei lavori Interventi di ristrutturazione del PO di Levante organizzati in un'unica fase funzionale (24 gg) in quanto la cucina resterà chiusa per tutto il periodo dei lavori e i pasti saranno prodotti e veicolati da centro cottura di Castelnuovo magra allo scopo realizzato Rinnovamento parco attrezzature delle cucine mense dipendenti. Valutazione dell'impatto ambientale per la preparazione pasti della ristorazione collettiva

[Handwritten signatures and initials: a large stylized 'B', 'D', 'V', and 'P']

Il dott. De Rosa precisa quanto segue:

[Handwritten signature]

"PER LE SEDI DI LA SPEZIA E SARZANA IL PROGETTO PRESENTATO DALLA DITTA CIR È PRINCIPALMENTE INDIRIZZATO AD UN RINNOVAMENTO DEI LOCALI, SOPRATTUTTO LE MENSE, AL FINE DI PROPORRE AMBIENTI ALL'UTENZA CON CARATTERISTICHE DI GRADEVOLEZZA ESTETICA MAGGIORMENTE EVIDENZIATA RISPETTO ALLA PROPOSTA DELLA DITTA DUSSMANN. QUEST'ULTIMA, VICEVERSA, HA PREFERITO CONCENTRARE LO SFORZO DI RIORGANIZZAZIONE SULLE ATTREZZATURE, PROPONENDO SOLUZIONI CON UNA MAGGIORE DOTAZIONE DEI LOCALI CUCINA/LAVAGGIO E DISTRIBUZIONE. PER QUANTO CONCERNE L'OSPEDALE DI LEVANTO, CHE A DIFFERENZA DEGLI ALTRI DUE È ANCHE "CUCINA" PER I DEGENTI E NON SOLO DISTRIBUZIONE PASTI, L'INTERVENTO PROPOSTO DALLA DITTA DUSSMANN È NOTEVOLMENTE PIÙ IMPEGNATIVO SIA DAL PUNTO DI VISTA DELLA DOTAZIONE PREVISTA CHE DELLA SISTEMAZIONE EDILE/IMPIANTISTICA DEI LOCALI. IL PROGETTO DELLA DITTA CIR PER L'OSPEDALE DI LEVANTO PREVEDE IL RINNOVAMENTO COMPLETO DELLE ATTREZZATURE, LA "REBRENDEZZAZIONE" DEI LOCALI CON INTERVENTI DI MANUTENZIONE VOLTI ALLA DEFINIZIONE ESTETICA DEL SITO."

1.2. Tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto – max 180gg (Q4)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 3.

1.3. Tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime – max 180 gg. (Q4)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 3.

La seduta si chiude alle ore 15:30.

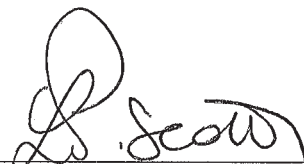

Letto, confermato e sottoscritto.

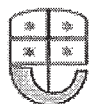
Genova, 10/02/2021

Presidente della Commissione giudicatrice
Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo