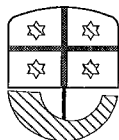


relative



REGIONE LIGURIA

DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE

SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE

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

Genova, 24 maggio 2021

Prot. n. NP/2021/153744

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 me-si) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197

4^ seduta riservata

Verbale 4^ seduta riservata della Commissione Giudicatrice del 24 maggio 2021

Il giorno 24 maggio 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 del lotto 2.

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
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 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 di criteri di valutazione 3, 4, 5 e 6 del lotto n° 2.

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.

3) PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

3.1 Maggiore quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera)

3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi 3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (Q3)

3.1.2 carne (Q3)

3.1.3 pesce (Q3)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

3.2. utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte.

3.2.1 tipologia e quantità distributori

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

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	la Cir è risulta la soc. che fornisce il maggior numero di distributori: 15 distributori di cui 13 bevande fredde e 2 bevande calde per H Savona e H Pietra oltre a 4 di emergenza

<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Gli erogatori sono General Beverage no touch. Il numero dei distributori offerti risulta esiguo e nel progetto non viene descritto in modo completo. Propone borracce ai dipendenti.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Descritti erogatori colazione, idratazione (anche per ospiti disfagici) e freebeverage, della linea general beverage, con relative numeriche. Per le mense dipendenti, oltre all'erogatore bibite, proposto anche erogatore mezzolitro, per riempimento e sanificazione borracce.
<i>Markas s.r.l.</i>	Descritti gli erogatori. Descritti erogatori colazione, idratazione (proposti erogatori acqua calda e fredda per ogni reparto) e freebeverage, della linea general beverage, con relative numeriche. Tutti gli erogatori di acqua saranno dotati di sterilizzatori per acqua ai raggi UV. Proposte borracce per dipendenti.

dott.ssa Sfacteria :

I progetti meglio descritti ed aderenti a quanto previsto dal ctp sono quelli della ditta Euroristorazione, Cir e Markas soprattutto per il numero dei distributori messi a disposizione mentre per quanto attiene la tipologia e varietà di bevande tutte le ditte si equivalgono.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Il servizio freebeverage consiste nella distribuzione di acqua microfiltrata e bevande sfuse self-service, in quantità e varietà libere. Il servizio viene realizzato mediante l'allestimento di isole per la distribuzione self-service a libero consumo di bevande sfuse di qualità e di acqua microfiltrata (N° 15 distributori)(anche per CIM Savona e Ospedale Finale Ligure). Le bevande offerte saranno le stesse per ogni erogatore (max 7 + n° 3 acque microfiltrate). Per ciascun distributore, al fine di proporre all'utenza dei ristoranti aziendali, la vasta linea di prodotti disponibili, CIRFOOD ad ogni cambio di menu, proporrà 3 rotazioni a stagione di bevande su ciascun erogatore. I distributori installati presso le isole sono caratterizzati da alte prestazioni ecosostenibili: classe A++. Agli utenti verranno messi a disposizione bicchieri pluriuso personalizzabili con il logo dell'Ente oltre a messaggi di comunicazione ambientale, consigli sulle quantità di liquidi da assumere nell'arco della giornata, gli ingredienti compositivi, i valori nutrizionali e le proprietà di wellness e benessere.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta descrive i punti di installazione dei distributori di bevande a libero servizio in numero di 1 per ogni mensa aziendale (totale N° 3 Savona, Pietra Ligure e Albenga). Particolarmente apprezzato il Piano di Manutenzione, sanificazione e analisi dei Distributori automatici.++++ Viene proposta la consegna a tutti i dipendenti fruitori della mensa di una borraccia personalizzata. La ditta mette a disposizione un numero esiguo, se confrontati alle altre offerte, di distributori automatici di bevande e acqua. Il progetto, nel dettaglio, non contempla la fornitura di distributori automatici FREE beverage per l'ospedale di Cairo Montenotte e di Finale Ligure come previsto nel CTP.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	La ditta descrive la tipologia e la gamma delle bevande proposte che risulta molto varia ed include oltre alle bevande calde e fredde anche quelle gelificate e a consistenza modificata. La ditta mette a disposizione un numero di 38 distributori automatici di bevande e acqua.
<i>Markas s.r.l.</i>	I distributori automatici di bevande "Tirreno" di nuova e vecchia concezione verranno dotati di sistema contactless per i distributori (Misure Anticovid). Vasta e variegata la gamma di bevande che include peraltro bevande regionali salutistiche e disfagici. Buona la descrizione di tutte le procedure

	di sanificazione, sterilizzazione degli erogatori di acqua microfiltrata oltre alla programmazione della manutenzione ordinaria e straordinaria. La ditta mette a disposizione un numero alto (N° 84) di distributori automatici di bevande presso le mense aziendali e le cucinette di reparto.
--	---

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Fornitura di n° 15 distributori automatici di bevande (Savona, Albenga, Pietra Ligure e Cairo M.) di cui 13 distributori di bevande fredde e n. 2 di bevande calde (Savona e Pietra Ligure) + n. 4 di emergenza. Agli utenti verranno messi a disposizione dei bicchieri pluriuso personalizzabili con il logo dell'Ente.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Fornitura di n° 03 distributori automatici di bevande. Fornitura di bottiglia in acciaio per i dipendenti fruitori della mensa
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Fornitura di n° 25 distributori di colazioni per ogni cucinetta di reparto; n° 04 distributori idratazione/gelificate/consistenza modificata; n° 06 acqua microfiltrata; n° 03 erogatore mezzolitro per borracce. Fornitura di Bottiglia in acciaio per i dipendenti fruitori della mensa
<i>Markas s.r.l.</i>	Fornitura di n° 06 erogatori free beverage; n° 51 acqua microfiltrata; n° 27 bevande calde. fornitura ad ogni dipendente che usufruisce del servizio mensa nr 1 borraccia in acciaio termico (fino ad un massimo di 500 borracce) Vasta e variegata la gamma di bevande che include peraltro bevande regionali, salutistiche e disfagici

3.2.2 tipologia e varietà bevande erogate

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>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite
<i>Markas s.r.l.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	58 diverse tipologie di bevande. Distributori proposti dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata e n. 7 tipologie di bevande. Presso le mense aziendali di Savona e Pietra Ligure in aggiunta N° 1 erogatore per tisane calde con 5 tipologie di tisane diverse al giorno (18 tipologie diverse per un totale di 76 tipologie di bevande). La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage

	disponibili H24. Bevo sano; bevande calde per prima colazione; Bevande; Thè e infusi
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Installazione presso ogni mensa dipendenti di n. 1 distributori bevande (Tot. N. 3 Savona, Pietra Ligure e Albenga). La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage per i ristoranti aziendali
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Distributori proposti dotati di 12 scelte di bevande. Gamma delle bevande varia. La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage per i ristoranti aziendali
<i>Markas s.r.l.</i>	Installazione presso ciascun reparto di dispenser di acqua microfiltrata naturale refrigerata e non. Distributori proposti dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata e n. 7 tipologie di bevande. E' allo studio una Tastiera contactless per i distributori di bevande "Tirreno" (Misure Anticovid). La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage

I progetti meglio descritti ed aderenti a quanto previsto dal ctp sono quelli della ditta Euroristorazione, Cir e Markas soprattutto per il numero dei distributori messi a disposizione mentre per quanto attiene la tipologia e varietà di bevande tutte le ditte si equivalgono

4. TRASPORTI

4.1. attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a") (Q5)

Si rinvia alla tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)

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

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks Euro 6+ 2 Nissan elettrici (+ 1 per tipo per emergenze). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). centro cottura per Ambito 1 e 2 a 20 km da Albenga, 10 km da Pietra Ligure, 2,5km da osp Finale Ligure
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	2 Daily a Gasolio mezzi Euro 6+ 1 ducato Euro 6 gasolio. Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). centro cottura per Ambito 1 e 2 a 44 km da Albenga, 31 km da Pietra Ligure, 27,8km da osp Finale Ligure
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	3 Iveco Daily a gasolio e 3 Nissan Elettrico (+ 1 mezzo per tipo per scorta). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (Euro 6). centro cottura per Ambito 1 e 2 a 25 km da Albenga, 9 km da Pietra Ligure, 3,6km da osp Finale Ligure
<i>Markas s.r.l.</i>	2 man TGE elettrico + 2 Ford Tranist ibrido, + 1 Renault Kangoo elettrico (+ 1 Ford transit emergenza). Centro cottura a 10 km da Albenga, 3,4 km da Pietra Ligure, 10,8 km da Finale Ligure. Non descritti i mezzi per il trasporto merci

dott.ssa Sfacteria :

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks Euro 6+ 2 Nissan elettrici (+ 1 per tipo per emergenze). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6).
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	2 Daily a Gasolio mezzi Euro 6+ 1 ducato Euro 6 gasolio. Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6).
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	3 Iveco Daily a gasolio e 3 Nissan Elettrico (+ 1 mezzo per tipo per scorta). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (Euro 6).
<i>Markas s.r.l.</i>	2 man TGE elettrico + 2 Ford Transit ibrido, + 1 Renault Kangoo elettrico (+ 1 Ford Transit emergenza). Non descritti i mezzi per il trasporto merci

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks (Euro 6) + 2 Nissan elettrici (+ 1 per tipo per emergenze).
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	2 Daily a Gasolio (Euro 6) + 1 ducato gasolio.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	3 Iveco Daily a gasolio e 3 Nissan Elettrici (+ 1 mezzo per tipo per scorta).
<i>Markas s.r.l.</i>	2 man TGE elettrico + 2 Ford Transit ibrido + 1 Renault Kangoo elettrico (+ 1 Ford Transit emergenza).

Tutte le flotte messe a disposizione dalle ditte risulterebbero adeguate e conformi a quanto richiesto

4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")

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

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano mobilità casa-lavoro, carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, disposizione di 1 automezzo elettrico, 15 biciclette per bike sharing
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Piano molto completo: Impiego personale locale, app mobilità, agevolazione uso trasporti pubblici, carsharing, navetta aziendale, biciclette, carpooling e minibus privati
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Rimborso 100% abbonamento bike sharing, 20% abbonamento mezzi pubblici, acquisto 4 vetture elettriche disponibili a rotazione per uso 4 colleghi.
<i>Markas s.r.l.</i>	20 biciclette a pedalata assistita, incentivo uso bici personale, convenzione per abbonamento mezzi pubblici, carpooling

dott.ssa Sfacteria : Tutti i progetti presentati elencano interventi per i proprio dipendenti con proposte adeguate e congrue pertanto si collocano a parimerito

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano mobilità casa-lavoro, carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, disposizione di 1 automezzo elettrico, 15 biciclette per bike sharing -

<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Impiego personale locale, app mobilità, agevolazione uso trasporti pubblici, carsharing, navetta aziendale, biciclette, carpooling e minibus privati
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Rimborso 100% abbonamento bike sharing, 20% abbonamento mezzi pubblici, acquisto 4 vetture elettriche disponibili a rotazione per uso 4 colleghi
<i>Markas s.r.l.</i>	Messa a disposizione di 20 biciclette a pedalata assistita, incentivo uso bici personale, convenzione per abbonamento mezzi pubblici, carpooling

Tutti i progetti presentati elencano interventi per i proprio dipendenti con proposte adeguate e congrue.

5. destinazione del cibo non somministrato

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

Dott.ssa Pisciotta:

il progetto che ho preferito è quello presentato da CIR s.c., che risulta più completo ed articolato rispetto a quelli presentati dagli altri competitors; particolarmente apprezzato anche il coinvolgimento dei fornitori.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Proposte complete, che vanno oltre le sole azioni di Cir (coinvolti anche fornitori e piattaforma). Allegato accordo con Associazione Ancora Onlus per Savona e Noixvoi per Finale Ligure. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari. Proposta giornata collettta alimentare con pacchi per 100 persone, prodotti donati dai fornitori, raccolta prodotti in eccedenza da piattaforma Qanta per fabbisogno annuo 1 famiglia di 2 persone, recupero emergency food in scadenza.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Allegato accordo con Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII di Finale Ligure, Banco alimentare, last minute market. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari, anche per le fasi di lavorazione.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Allegato accordo con BancoAlimentare. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari, anche per la riduzione dello scarto.
<i>Markas s.r.l.</i>	Allegato accordo con last Minute Market (no Onlus già individuata). Non descritte le modalità di gestione del recupero eccedenze. Proposta formazione per i volontari delle associazioni.

dott.ssa Sfacteria :

Il progetto che descrive più dettagliatamente la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione, gli alimenti recuperabili è quello di CIR

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rete di solidarietà integrata durante la giornata della collettta alimentare con pacchi per 100 persone, prodotti donati dai fornitori, raccolta prodotti in eccedenza da piattaforma Quanta per fabbisogno annuo 1 famiglia di 2 persone, recupero Emergency food in scadenza. 2. Doggy bag per le mense dipendenti 3. I prodotti e i pasti donati (80 pasti al giorno- 40 CC San Paolo / 40 CC Finale Ligure- ad associazioni presenti nel territori, "fondazione l'Ancora" di Varazze e "noi x voi" di finale ligure , strutture minori e disabili) con descrizione dei siti e delle proposte attuati in modo dettagliato .

	<p>4. I prodotti recuperabili vengono suddivisi in 2 macro-categorie: prodotti non cucinati (pane, frutta, merende) e prodotti cucinati (primi, secondi, contorni).</p> <p>5. Sono descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari.</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>1. Descrizione dettagliata del progetto Spreco Zero (realizzato entro 30 giorni dall'inizio dell'attività) che prevede due fasi (prevenzione delle eccedenze attraverso interventi mirati sulle porzioni, gradibilità del pasto e recupero del cibo eccedente consistente esclusivamente in pane, frutta, yogurt, dessert UHT, prodotti da forno e H2O, succhi di frutta ecc.) tali fasi sono descritte chiaramente e comprendono la destinazione del cibo alla Comunità Papa Giovanni XXII, Banco Alimentare e last minute market. Il cibo non riutilizzabile verrà distribuito a canili e gattili e per compostaggio.</p> <p>2. Contenitori termici a disposizione degli Enti (in realtà solo per yogurt, il resto non è a regime refrigerato)</p> <p>3. Doggy bag</p> <p>4. Reportistica con Azienda referente</p>
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>1. Ottimo il principio fondamentale di ridurre lo spreco attraverso il monitoraggio delle eccedenze che consente di quantificare le eccedenze giornaliere dei centri cottura e delle mense dipendenti</p> <p>2. Presente comunque un progetto di recupero del cibo (prodotti da forno (pane e dessert), frutta e verdura a crudo, yogurt e dessert a lunga conservazione, eventuali eccedenze refrigerate non rigenerate presso le mense aziendali e mantenute a corretta temperatura, eccedenze refrigerate presso il centro cottura) tramite il Banco alimentare –corsi di formazione destinati a tutti gli incaricati coinvolti nell'attività di recupero eccedenze (personale volontario del Banco Alimentare)</p> <p>3. Report annuale delle eventuali eccedenze</p>
<i>Markas s.r.l.</i>	<p>1. Markas prepara il 2% di pasto eccedente per emergenze pasti ecc. se tali pasti non vengono consumati verranno donati a last minute market con cui è stipulato un accordo specifico per il recupero dei pasti non somministrati.</p> <p>2. Descritte procedure operative per gestione emergenze (abbattitore CC Loano, San Paolo e zona confezionamento Santa Corona) che prevede il recupero dei pasti (cibo integro caldo e piatti freddi) in vaschette termosigillate etichettate con destinazione d'uso, contenuto e numero di porzioni e altre informazioni.</p> <p>3. Monitoraggio del processo di recupero</p> <p>4. Formazione ai volontari</p>

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<p>Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari. Rete di solidarietà integrata. Recupero Emergency food in scadenza, Doggy bag per le mense dipendenti, prodotti e pasti donati ad associazioni presenti nel territorio (80 pasti al giorno - 40 CC San Paolo / 40 CC Finale Ligure).</p> <p>Recupero dei prodotti sia non cucinati (pane, frutta, merende) e sia cucinati (primi, secondi, contorni).</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>Descrizione dettagliata del progetto Spreco Zero (prevenzione delle eccedenze attraverso interventi mirati sulle porzioni, gradibilità del pasto e recupero del cibo eccedente. Il cibo non riutilizzabile verrà distribuito a canili e gattili e per compostaggio. Doggy bag, Reportistica con Azienda referente.</p>
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>Riduzione dello spreco attraverso il monitoraggio delle eccedenze. Progetto di recupero del cibo (prodotti da forno, frutta e verdura a crudo,</p>

	yogurt e dessert, eventuali eccedenze refrigerate non rigenerate presso le mense aziendali e mantenute a corretta temperatura, eccedenze refrigerate presso il centro cottura). Report annuale delle eventuali eccedenze.
Markas s.r.l.	Donazione a last minute market del 2% di pasto eccedente per emergenze (qualora non consumato). Procedure per il recupero dei pasti (cibo integro caldo e piatti freddi) in vaschette termosigillate/etichettate con destinazione d'uso, contenuto e numero di porzioni e altre informazioni. Monitoraggio del processo di recupero. Prevista formazione ai volontari.

Tutte le ditte dettagliano parimenti la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione ed il recupero dei pasti

6. personale

6.1 organigramma e funzioni grammaziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni

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

Dott.ssa Pisciotta.

Il progetto migliore sotto il profilo in esame risulta quello di Markas in quanto descritto in maniera più approfondita e dettagliata.

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Il funzionigramma non risulta molto chiaro in quanto presentato tramite tabelle distinto per personale direttivo – dietista - e personale operativo. L'organigramma rientra in tali tabelle ma non risulta immediata l'interpretazione del mansionario. Presentata tramite tabella la turnazione, proposta 6+1 per personale direttivo e 4+2 per il personale operativo.
CNS Consorzio Nazionale Servizi	descritto organigramma, mansionario, funzionigramma distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover. Non descritte turnazioni.
Euroristorazione s.r.l.	descritto organigramma, funzionigramma distinto per personale team controllo e personale operativo (non è indicata la differenziazione richiesta tra personale direttivo, dietiste e personale operativo). mansionario e turnazioni descritte nel 6.2
Markas s.r.l.	descritto in modo molto approfondito: organigramma, mansionario, funzionigramma distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover, politiche di assunzione del personale. Descritte le turnazioni

Dott.ssa Sfacteria:

Tutte le Ditte elencano quanto richiesto dal CTP in modo corretto. Pertanto si assegna lo stesso punteggio.

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Ottimamente descritto in tabelle dedicate il funzionigramma e l'organigramma della struttura operativa. Allegati i curriculum vitae di 3 dietiste e 1 District manager. Il personale operante è distribuito su tutti i

	<p>presidi ospedalieri comprese le mense aziendali (es. Santa Corona). Turnazione per personale operativo 4+2 che permette a ogni dipendente di beneficiare di due giorni liberi consecutivi a settimana e, in particolare, almeno un fine settimana di riposo ogni 4 settimane, per personale dirigente 6+1 Sistema di welfare aziendale che include pasto gratuito per tutti i dipendenti.</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>La Ditta presenta organigramma e funzionigramma dettagliato anche per l'area operativa del Lotto in esame: al progetto allega 6 CV relativi a varie figure di diverse aree operative. Sono ottimamente descritte le funzioni di ogni operatore. Più nel dettaglio si riportano alcune proposte e aree di miglioramento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unico referente nei confronti dell'Ente nella figura del Responsabile del servizio 2. Organizzazione strutturata con Funzioni aziendali centrali e territoriali a supporto e Staff di start up con figure tecniche a supporto in fase di avvio e per successive consulenze in corso di appalto figure tecniche a supporto della commessa 3. Struttura direttiva composta da figure con esperienza professionale comprovata 4. Organizzazione del personale "tailor made" in base alle esigenze delle singole strutture e per le specifiche aree di lavoro 5. Efficientamento delle risorse umane e attenzione al benessere dei lavoratori 6. Staff di start up con figure tecniche a supporto in fase di avvio e per successive consulenze in corso di appalto
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>Organigramma e funzionigramma che individuano personale direttivo e operativo suddiviso per tutte le sedi del Lotto 2, comprensivo dell'elenco di tutte le figure sostitutive in caso di assenza per malattia, ferie permessi (in totale 123 + 27 organico assunto con un monte ore contrattuale settimanale sempre presente in servizio di 2608 mentre il monte ore settimanale contrattuale assunto è 3.395) Descritta la turnazione nel dettaglio. il progetto presentato appare completo e congruo per il servizio che la Ditta intende fornire. Ottimo progetto</p>
<i>Markas s.r.l.</i>	<p>E' prevista una squadra Jolly in numero tale che, a rotazione, Markas garantisce costantemente la disponibilità a entrare in servizio in situazioni di emergenza (es. addetto che comunica la sua assenza pochi minuti prima del turno di servizio) fino a n. 5 Cuochi, n. 12 ASM e n. 5 AST (quantità per tipologia di figura stimate in base alla percentuale di assenteismo organigramma e funzionigramma descritti in modo molto approfondito e distinti per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover, politiche di assunzione del personale.</p>

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descritto funzionigramma (distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo) e turnazione. Non descritto organigramma e mansionario.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descritto organigramma, funzionigramma (distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo), mansionario, modalità di contenimento del turnover e turnazioni.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Descritto organigramma, funzionigramma (distinto per personale team controllo e personale operativo), mansionario e turnazioni

<i>Markas s.r.l.</i>	Descritto organigramma, funzionigramma (distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo), mansionario, modalità di contenimento del turnover, politiche di assunzione del personale e turnazioni.
----------------------	--

Tutte le ditte descrivono analogamente l'organizzazione del personale, le loro funzioni e la relativa turnazione, pertanto i progetti si equivalgono sotto il profilo in esame.

6.2 monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni (Q3 – formula lineare)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato (Q5)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi. Descritto corso Covid
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti, annoverando anche prestigiose collaborazioni con enti esterni (senza però richiamarli nelle descrizioni dei corsi, quindi non si capisce se siano effettivamente utilizzati per l'appalto), e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi.
<i>Markas s.r.l.</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e affiancamento; descritti i docenti, e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi. Descritto corso Covid

Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Accademia Cirfood per la formazione del personale ottimamente descritta, previsto anche un modulo formativo per Covid-19: ottimo
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descrive le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning, e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Progetto formativo che elenca le attività di formazione suddivise per operatori e il monte ore per ogni singola funzione: prevede l'erogazione di 36 corsi/anno per un totale di 20.143 ore per l'intera durata contrattuale suddivise in 5.484 ore di formazione e 14.659 ore di aggiornamento. Previsto anche test per la verifica dell'efficacia. Progetto ottimo
<i>Markas s.r.l.</i>	Descrive le attività preliminari alla gestione del lotto 2 in caso di aggiudicazione dell'appalto, individuando figure e funzioni svolte. Funzionigramma e organigramma ben descritti, specificando nel dettaglio le funzioni delle varie figure operative. Il progetto è descritto nel dettaglio contemplando tutte le sedi di ASL 2. Per quanto riguarda le sostituzioni del personale è prevista una squadra Jolly fino a n. 5 Cuochi, n. 12 ASM e n. 5 AST (quantità per tipologia di figura stimate in base alla percentuale di assenteismo statistica per il territorio di riferimento). Formazione del personale

I modelli organizzativi presentati dalla ditte partecipanti con riferimento al percorso formativo del personale risultano tutti completi ed esaustivi e comprendono moduli formativi differenziati per le varie funzioni operative e la verifica dell'efficacia della formazione svolta.

La seduta si chiude alle ore 12:30 e si aggiorna al giorno 21 giugno 2021

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 24/05/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

