

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

www.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° 31092 del 4 novembre 2020

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 04/11/2020**

Il giorno 4 novembre 2020 alle ore 11,20, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto 1 ed attribuzione dei relativi punteggi.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype 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 Referente e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 10/09/2020, la Commissione ha iniziato il proprio lavoro "a distanza", cominciando la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi relativi al primo criterio di valutazione (Avvio del servizio).

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 del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

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)

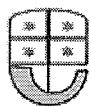
Dott.ssa Pisciotta:

RTI All food/Eutourist New s.r.l.:

Il progetto descrive bene la gestione del periodo transitorio in tre fasi.

Il progetto del RTI prevede un servizio distinto da parte di All Food che si occuperà della gestione del centro di confezionamento e Ospedale San Martino ed Eutourist New che presenta il centro cottura ad Orbassano. I locali di produzione non subiscono alcun tipo di ristrutturazione in quanto risultano recentemente ristrutturati; il Raggruppamento darà seguito ai lavori di aggiornamento e ristrutturazione dei locali, confezionamento, lavaggio aree deposito, magazzino, cucinette di reparto e bar interni nonché dei locali mensa dell'Ospedale Policlinico San Martino.

Le apparecchiature sono tutte a basso consumo energetico e alto rendimento



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

Sono previsti interventi di adeguamento su tutti i locali interessati dall'appalto, interventi di riduzione dell'impatto ambientale, sostituzione impianti e sostituzione degli evaporatori con condensatori aria. Si prevede riqualificazione completa dei locali, creazioni di zona dieta con cappa a flusso verticale per pasti sterili, tutti interventi su cucinette di reparto; per la mensa è prevista la revisione della sala con formazione di tre salette a disposizione dei pranzi di lavoro, saletta caffè e distributore food h24 take away.

Descritte in modo approfondito tutte le fasi di cantierizzazione.

Progetto molto puntuale e completo, soprattutto sotto il profilo della ristrutturazione, organizzazione dei locali, lavori su impianti.

Dussmann Service s.r.l.:

I lavori previsti nel periodo transitorio sono divisi in tre fasi e descritti in modo approfondito, tuttavia non è chiaro il tipo di lavoro che verrà effettivamente effettuato.

Il progetto risultata poco contestualizzato sulla specifica realtà del P. San Martino.

Fabbro Food S.p.A.:

Il progetto descrive allo stato attuale necessità di interventi su aree che attualmente utilizzate e non prevede invece lavori di revisione dell'edilizia e impiantistica sui locali che attualmente sono oggetto del servizio.

RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.:

Il progetto non descrive periodi transitori dei bar; per la mensa viene proposto un restyling manutenzione degli impianti di condizionamento, inserimento di pannelli fonoassorbenti, miglioramento dell'illuminazione; si prevede la sostituzione di poche attrezzature (brasiera e lava oggetto)

Ladisa s.r.l.:

Non sono descritti interventi impiantistici.

Sono previste nuove attrezzature nel bar monoblocco.

Si prevede miglioramento del confort dei locali così come per il bar B.

Nel periodo transitorio si prevede la chiusura della mensa per trenta giorni.

Nella mensa si prevede la sostituzione di alcune attrezzature, nuovi banchi e mobili della sala ristorante e tinteggiature.

Bar monoblocco: sostituzione del forno, della vetrina refrigerata ed alcune attrezzature.

Non vengono descritti interventi impiantistici

Pellegrini S.p.A.

Interventi proposti del centro di confezionamento

Rinnovamento integrale linea di confezionamento

Sostituzione apparecchiature non a norma

Inserimento pressa e compattatrice

In cucina mensa si prevede la sostituzione di alcune attrezzature e quelle non a norma

Nuovi banchi mescita

Nuovi mobili sala ristorante e nuove tinteggiature

Nel Bar Pad. B si prevede il rivestimento del banco, installazione di lampade a led

Nel Bar monoblocco si prevede la sostituzione del forno pizza e della vetrina refrigerata, led, sostituzione alcune attrezzature
Non vengono descritti interventi layout ed interventi di impiantistica edile.

I progetti di RTI All Food-Eutourist New e Serenissima Ristorazione S.p.A. risultano i più completi sotto il profilo organizzativo e di descrizione dei lavori non solo nell'area operativa ma anche per la mensa e i due bar.

Dott.ssa Sfacteria:

RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.:

Molto apprezzato il fatto che viene prevista un'ottima compartimentazione delle aree di lavoro con svolgimento delle attività nelle ore notturne
Non si prevedono molte attività di miglioramento

Dussmann service s.r.l.:

Ottima descrizione degli interventi con rifacimenti ex-novo e modifiche layout

Serenissima Ristorazione S.p.A. e Pellegrini S.p.A.:

Programmi estremamente dettagliati, previsti molti lavori di ristrutturazione e rifacimento locali.

Ladisa s.r.l.:

si apprezza particolarmente la tabella descrittiva degli interventi contenenti cronoprogramma degli interventi.

RTI All Food/Eutourist New s.r.l.:

La RTI analizza nel dettaglio lo stato di fatto apportando soluzioni e modifiche interne altamente apprezzabili. Si ritiene inoltre che la soluzione di sospendere le attività all'interno del centro di stoccaggio sia la più funzionale
Molto apprezzato il trituratore dei rifiuti organici.

Fabbro Food s.r.l.

Ditta in possesso di numerose certificazioni ISO e buone credenziali. La ditta intende riutilizzare gli arredi in buono stato già presenti nella struttura.

Il miglior progetto presentato per il programma di gestione del periodo transitorio relativamente alle modalità operative ed organizzative è risultato quello di RTI Allfood/Eutourist che apporta le soluzioni migliori dal punto di vista logistico organizzativo in quanto la ristrutturazione avviene a struttura chiusa e il servizio viene comunque garantito.

Dott. De Rosa

RTI All Food/Eutourist New s.r.l.:

Risulta molto propositivo. Durante il periodo transitorio, nel periodo in cui viene effettuato il rifacimento dell'area confezionamento, i pasti sono veicolati direttamente dal centro di produzione. Si prevede ristrutturazione totale e messa in sicurezza di tutti i locali con layout propositivi, funzionali e migliorativi oltre a utilizzazione degli spazi.

Diverse aree comunicate nel sopralluogo tecnico preventivo, rendering efficaci con aspetto progettuale moderno.

Dussmann service s.r.l.:

Azienda propositiva e progetto ben strutturato. Interventi di ristrutturazione, ammodernamento dei locali e sostituzione attrezzature di nuova concezione. Buona organizzazione dello spazio funzionale, del centro stoccaggio e della mensa aziendale.

Chiusure parziali di aree per l'esecuzione dei lavori.

Il progetto di riqualificazione dei bar riguarda solo la sostituzione di attrezzature e miglioramento della parte funzionale ed estetica.

Fabbro Food s.r.l.:

Progetto ben strutturato; prevista una ristrutturazione parziale, con minime modifiche strutturali o di percorso in un'ottica di riutilizzo del preesistente. Manutenzione straordinaria per il magazzino interrato. Spazi mensa aziendali scarsamente utilizzati. Poche aree documentate dal sopralluogo tecnico preventivo.

Previste solo manutenzioni ordinarie del bar del monoblocco.

Prevista sistemazione aree esterne, rifiuti e ricevimento merci.

Rendering moderno ma scelta delle suppellettili poco curato.

RTI La Cascina Global service s.r.l./Vivenda S.p.A.:

Valuto non positivamente la previsione di un servizio a regime dal primo giorno di affidamento, senza alcuna fase transitoria.

La Ditta prevede opere di ammodernamento limitate al ripristino dei locali esistenti, seppur per tutti i siti sono previste manutenzioni edili ed impiantistiche.

Restyling sala mensa poco confortevole.

Ladisa s.r.l.:

Tempi di primo avvio decorrenti dal primo giorno (come La Cascina), prevista rifunionalizzazione degli spazi del centro stoccaggio senza modifiche strutturali.

Interventi volti al miglioramento del comfort nelle zone ristoro bar.

Assenza di rendering progettuali.

Pellegrini S.p.A.:

Sistema gestione start-up specifico per la fase di transizione.

Azienda attenta ai dettagli, progetto preciso e puntuale.

Prevista solo sostituzione della linea di confezionamento del centro stoccaggio.

Interventi di riqualificazione aree senza interruzioni di erogazione del servizio.

Prevista sostituzione delle apparecchiature riscontrate fuori norma e revisione delle dotazioni esistenti.

Rendering progettuali dei bar con rifacimento totale.

Restyling della mensa aziendale caldo e moderno.

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

La progettazione degli interventi di adeguamento dei locali è stata pianificata solo a seguito di rinnovo dell'appalto.

Riqualificazione completa dei locali con evidente stato di vetustà.

Prevista sistemazione area esterna carico scarico carrelli mediante tensostruttura.

Rendering efficaci con aspetto progettuale moderno e confortevole.

La Serenissima è quella che ha progettato in modo migliore e di aspetto gradevole tutti i locali

In questa valutazione sono stati premiati maggiormente i progetti presentati da RTI AllFood/Eutourist e Serenissima per il servizio a regime continuato fino dal primo giorno e per i progetti di ristrutturazione innovativi e moderni sia del centro stoccaggio che della mensa aziendale che dei Bar. I progetti presentati dalle restanti ditte si equivalgono con riguardo ai seguenti aspetti: gestione periodo transitorio, ristrutturazione e ridistribuzione degli spazi

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

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

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

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

La seduta si chiude alle ore 13,00 e si aggiorna al giorno 11/11 p.v. ore 10,00

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 04/11/2020

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

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

