

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

[www.acquistiliguria.it](http://www.acquistiliguria.it)

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

Prot. n° 1191 del 15 gennaio 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**

**7^ SEDUTA RISERVATA****Verbale 7^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 15 gennaio 2021**

Il giorno 15 gennaio 2021 alle ore 9:30, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

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 Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 18/11/2020, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo 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 prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al lotto 1.

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.

### 3] CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME

Tutti da valutare con il metodo del confronto a coppie [Q2]

#### 3.1. *Varietà dei menù in conformità alle linee di indirizzo nazionale per una corretta alimentazione del Ministero della Salute [www.salute.gov.it]*

Prof. Pisciotta

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

Descrizione coerente delle logiche di predisposizione del menu e della correlazione tra le percentuali indicate ai punti successivi ed il menu proposto

Menu su due stagioni, due settimane; pranzo due variabili del giorno + nove fissi; secondi due variabili al giorno + 6 fissi; contorni due variabili del giorno + 3 fissi; buona varietà di materie prime e ricette, coerente con le percentuali migliorative dichiarate nei punti 3.3.1-2-3.

Non descritto il menu per i dipendenti

*Dussmann*

Menù proposto su due stagionalità e 4 settimane

Per le colazioni proposta fornitura erogatori di latte fresco per le pediatrie (non coerente con le necessità di San Martino, ove non c'è pediatria ma solo neonatologia).

Descritto il menu per Casa di salute

Descritta anche conformità da università cattolica di Milano sulla rispondenza dei menù alle linee guida LARN e dieta mediterranea.

Nel menù proposto si riscontra una limitata varietà di materie prime e sono descritti alcuni piatti (verdesca, tonno, hamburger di pesce, polpette e polpettoni, dove non si specifica la provenienza degli alimenti)

Descritti i progetti per le diete e le attività di comunicazione con gli utenti

---

*Fabbro*

Menù proposto due stagioni e 4 settimane per i degenti.

Primi: due piatti del giorno + 10 alternative fisse; secondi: due piatti del giorno + 9 alternative fisse; contorno: 3 piatti del giorno + 2 alternative fisse; diete per paziente disfagico con liofilizzati; proposto piatto unico frullato prodotto dal centro cottura; menù etnici e menù speciali.

Descritto anche menù dipendenti

*La Cascina*

La Ditta presenta una lettera di approvazione dei menù effettuata dal Prof. Lorenzo Maria Donini (Università La Sapienza), secondo le linee guida e la dieta mediterranea.

Sono specificate le logiche di sviluppo dei menù

Proposto inserimento della merenda a base di frutta

Menù su 4 stagioni e 4 settimane

Proposte 3 linee di menù tradizionale, regionale, vegetariano.

Primi: 3 ricette del giorno + 9 fisse; secondi: 3 del giorno + 12 fissi; contorni: 3 del giorno + 5 fissi

Su richiesta ordinazione del piatto etnico

Proposte scelte anche per le diete speciali

Scelta ogni giorno di due alternative di primi e due di secondi, oltre alle alternative fisse.

Proposti pasti ad alta intensità energetica e pasti per disfagici liofilizzati.

Descritte le attività di informazione all'utente

Brochure, palestra alimentare, rilevazione degli scarti.

Buona varietà di ricette e materie prime, coerenti con le percentuali dichiarate nei punti successivi

Descritto anche il menù dipendenti

*Ladisa*

Menù proposto 2 stagioni, 4 settimane.

Primi: 2 piatti del giorno + 4 fissi, + 5 sempre disponibili

Secondi: 3 del giorno + 4 fissi + 1 legumi

Contorni: 2 del giorno + 3 fissi + 5 sempre disponibili

Nel menù proposto si riscontra buona varietà di materie prime e ricette, ma non è chiara la coerenza con le percentuali dichiarate in offerta, che portano tutte ad una percentuale di prodotti migliorativi al 100% (nell'elenco sono presenti varietà senza indicazione bio o MSC).

Descritti menù dietetici per disfagia, per cui si propongono prodotti pronti presenti sul mercato

Descritti i menù per i dipendenti

*Pellegrini*

Menù 4 stagioni e 4 settimane

Primi: 2 piatti del giorno + 10 fissi; secondi: 2 piatti del giorno + 10 fissi; contorni: 2 piatti del giorno + 8 fissi nei menù proposti si riscontra buona varietà di ricette e materie prime proposte, coerenti con l'elenco delle materie prime migliorative.

Descritte diete speciali, menù dipendenti e attività di comunicazione verso gli utenti

Descritto anche menù solventi (Casa della Salute)

---

## *Serenissima*

Menù 4 stagioni e 4 settimane

Primi: 12 scelte; secondi: 12 scelte; contorni: 5 scelte

Buona la varietà delle categorie degli alimenti e delle ricette, coerente con le percentuali dichiarate nei punti successivi.

Descritti i menù per diete, proposto menù alla carta e servizio bevande calde durante l'arco della giornata per l'Hospice.

Per disfagia proposti prodotti a base pasta gelato e linea prodotti arricchiti preparati nel centro cottura. Ben descritte le modalità di realizzazione delle ricette.

Descritti i menù per particolari occasioni e per dipendenti.

Descritto anche il piano di comunicazione con l'utenza, carta dei servizi, cartellino nutrizionale, corsi di educazione alimentare con totem interattivo.

Grafica e video per promuovere utilizzo di prodotti stagionali

## Dott. De Rosa

### *All Food*

Sviluppo menù su 2 stagionalità e 2 settimane.

Piatti degenti con due variabili al giorno e 9/6/3 fissi.

### *Dussmann*

Illustrazione visiva dei menù. Ricettario particolareggiato.

Due stagionalità con 4 settimane ciascuno.

Menù mensa dipendenti ricercato e variegato.

Pizza gourmet.

Previsti due piatti al giorno per primi, secondi e contorni.

### *Fabbro*

Vasta gamma di menù dietetici (17), oltre a menù etnici/nazionale/regionale.

Sviluppo dei menù su 2 stagionalità e 4 settimane.

Menù dipendenti su 4 stagionalità e 5 settimane ciascuno con 4 alternative al giorno.

Previsti due piatti al giorno per primi, secondi e contorni per i degenti.

### *La Cascina*

Ampia articolazione dei menù.

Previsti sei menù particolari

Diete sviluppate su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuno.

Menù mensa dipendenti su 4 stagionalità e 6 settimane ciascuna.

Primi, secondi e contorni con 6/4/5 alternative giornaliere

3 piatti fissi per i degenti e 9/12/5 variabili per primi/secondi/contorni per i degenti

### *Ladisa*

260 ricette diverse.

Previsti 7 menù particolari

Diete sviluppate su 2 stagionalità e 4 settimane ciascuna.

Menù mensa dipendenti su 2 stagionalità e 4 settimane ciascuna

Primi, secondi e contorni con 5/4/3 alternative ogni giorno

---

4 piatti fissi per i degenti e 7/4/2 variabili al giorno per primi/secondi/contorni

*Pellegrini*

Previsti 20 menù particolari e 5 menù festività.

Diete sviluppate su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuna.

3 piatti fissi per i degenti e 7/6/2 variabili al giorno per primi/secondi/contorni.

Menù mensa dipendenti su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuno

*Serenissima*

Previsti menù particolari a cadenza mensile.

Diete sviluppate su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuna.

Mensa dipendenti con cottura espressa di pasta e riso; piatto unico con porzione maggiorata; disponibilità pasti da asporto, doggy bag e servizio bevanda calda h24.

Dott.ssa Sfacteria

Il progetto che ho apprezzato di meno è quello di All Food, in quanto manca la descrizione dei menù per i dipendenti ed il cestino freddo; non sono dettagliati i menù per le festività né per le diete speciali standard (es, non c'è dieta per rialimentazione disfagici).

I progetti migliori sotto il profilo in esame sono quelli di La Cascina, Serenissima e Pellegrini in quanto hanno rispettato il capitolato fornendo integrazioni migliorative rispetto a quanto richiesto, con ottima varietà dei menù proposti.

La Cascina dichiara un'aderenza alla dieta mediterranea al 90%, il che è valutato molto positivamente.

Apprezzato che Serenissima introduca l'all time meal. Il progetto di Serenissima risulta il più aderente e migliorativo in tutti i suoi punti a quanto richiesto dal capitolato.

### **3.2. Caratteristiche delle materie prime adeguate al confezionamento dei pasti in regime refrigerato**

Prof. Pisciotta

Sono stati valorizzati i progetti di La Cascina e Serenissima in quanto hanno documentato, con studi effettuati presso Università italiane, le categorie merceologiche utilizzate, in relazione alla tecnologia cook and chill.

*All Food*

La Ditta presenta le caratteristiche merceologiche delle varie materie prime ma non le correla al legame refrigerato.

*Dussmann*

La Ditta richiama genericamente che le materie prime devono essere di prima qualità sia merceologica che sensoriale, indica che verrà utilizzata la cottura sotto vuoto e indica che nel processo di abbattimento non viene perso l'amido sulla pasta, senza indicare tipologia forniture.

Descrive le caratteristiche merceologiche delle materie prime senza evidenziarne correlazione con legame refrigerato.

---

*Fabbro*

La ditta presenta caratteristiche merceologiche delle varie materie prime senza collegarle al legume refrigerato.

*La Cascina*

Presenta lo studio effettuato con l'Università della Tuscia di caratteristiche delle materie prime collegate all'uso del legume refrigerato

*Ladisa*

Descrive progetto "restart" per la valutazione sulla produzione in cook and chill ma non descrive adeguatamente le caratteristiche delle materie prime correlate

*Pellegrini*

In relazione alle materie prime da usare per il legume refrigerato richiama che devono essere di prima qualità, ne descrive caratteristiche merceologiche, senza tuttavia evidenziarne correlazione con il legume refrigerato

*Serenissima*

Presenta studi effettuati con Università di Padova, Cattolica di Piacenza e Policlinico Gemelli sulla produzione in cook and chill.

Presenta le diverse categorie merceologiche e le caratteristiche delle materie prime in correlazione al legume refrigerato, indicando i fornitori selezionati

Dott. De Rosa

Tutti i competitors seguono lo standard di riferimento per il confezionamento dei pasti in regime refrigerato

Dott.ssa Sfacteria

Ritengo che tutte gli alimenti forniti dalle ditte in gara siano adeguati al confezionamento dei pasti in regime refrigerato e le pongo tutte allo stesso livello.

\*\*\*



---

**3.4. Utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevanda alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse : soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica /paziente:**

**3.4.1. Tipologia e quantità dei distributori**

La Commissione Giudicatrice rileva che tutti i competitors hanno offerto la stessa tipologia di distributori (General Beverage), pertanto i punteggi si differenziano per la quantità di distributori offerti.

Prof. Pisciotta

*All Food*

Proposte distributori io bevo, general beverage, acqua jet, soluzione per alloggiamento tanica di fronte al carrello.

42 erogatori colazione

42 erogatori benessere

12 erogatori disfagia

*Dussmann e Fabbro*

Proposte erogatori General Beverage, 1 colazione e 1 benessere per reparto

Sistema "io plastic free" in mensa

*La Cascina*

Proposti erogatori General Beverage e sistema "io plastic free" in mensa.

Sistema touch free.

Descrizione meno dettagliata

*Ladisa*

Erogatori General Beverage; consegna acqua in brick nei reparti e sistema con borraccia in mensa.

Erogatori vegan e slow beverage

Descrizione meno dettagliata

*Pellegrini*

Erogatori General Beverage; consegna acqua bio per i reparti e sistema "io plastic free"; erogatori bevande in mensa.

Sistema touch free

*Serenissima*

Erogatori General Beverage; consegna acqua a basso impatto ambientale e in brick carta per i reparti

Sistema con borracce in mensa.

Erogatori bevande in mensa

Sistema touch free

Progetto ben dettagliato

---

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

*All Food*

Dettagliata la fornitura.

Fornitura di n. 42 distributori colazione, n. 42 distributori idratazione/benessere; n. 12 distributori per disfagici.

Disponibile vasta gamma di bevande mensa dipendenti

*Dussmann*

Gamma bevande varia.

Fornitura di un distributore per colazione per reparto (n. 50), un distributore di idratazione/benessere per ogni reparto (n. 50), disponibile la distribuzione di acqua minerale in bottiglie di plastica riciclabili per mensa dipendenti oltre a fornitura di bottiglie in acciaio o alluminio riutilizzabili.

Fornitura di n° 3 distributori bevande mensa dipendenti

*Fabbro*

Fornitura di n° 50 distributori di bevande/colazioni; acqua minerale in bottiglie di plastica riciclabili per mensa dipendenti oltre a fornitura di bottiglie in acciaio o alluminio riutilizzabili

*La Cascina*

per mensa dipendenti oltre a fornitura di bottiglie in acciaio o alluminio riutilizzabili

*Ladisa*

Ci sono 5 distributori per mensa dipendenti di varie tipologie, non dettagliati dal punto di vista del numero gli altri distributori.

Non molto dettagliato il progetto sotto il profilo in esame

*Pellegrini*

Fornitura di un distributore per colazioni per ogni reparto (n. 50/60)

Fornitura di acqua minerale in bottiglie di plastica riciclabili in mensa dipendenti.

N° 3 distributori bevande per mensa dipendenti

*Serenissima*

Fornitura di n° 68 distributori di bevande /colazioni + n° 3 per emergenza

Fornitura di acqua minerale in bottiglie di plastica riciclabili e fornitura di n° 5 distributori bevande per mensa dipendenti

\*\*\*

**3.4.2. Tipologia e varietà di bevande erogate**

Ampia gamma di bevande erogate, tutte le offerte si equivalgono sotto il profilo in esame

Tutte le ditte utilizzano il sistema fornito dalla General Beverage, azienda certificata Iso

Sistema Bevosano



Bevande calde per prima colazione  
Bevande gelificate  
Funzionamento 24/24h  
Slow beverage (bevande dietetiche)  
Bevande ecosolidali

\*\*\*

#### 4] TRASPORTI

Tutti da valutare con il metodo del confronto a coppie [Q2]

##### 4.2. *Elenco dettagliato mezzi di trasporto*

Prof. Pisciotta e il dott. De rosa

Il numero dei mezzi messi a disposizione dalla RTI La Cascina /Vivenda e Serenissima risulta superiore ed in funzione delle varie necessità di trasporto ordinario, per le emergenze e per le piccole consegne.

Dott.ssa Sfacteria

Quanto definito nel capitolato all'art. 17 .1.2 relativo agli automezzi e al loro numero viene descritto in maniera esaustiva dalla Ditta Ladisa, che correla il numero dei pasti e la modalità di consegna presso i luoghi di consumo nell'arco temporale previsto con il numero degli automezzi messi a disposizione. Valutata positivamente anche la soc. Serenissima la quale con l'utilizzo di autoveicoli elettrici migliora l'impatto ambientale e, quindi il progetto offerto viene considerato migliorativo rispetto alle altre proposte.

\*\*\*

##### 4.3. *Organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa [art. 5.4.5 - criterio "b"]*

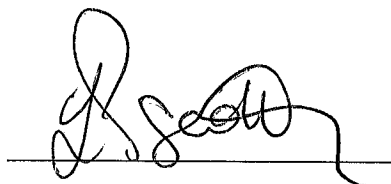
La Commissione Giudicatrice ritiene che i progetti presentati relativamente all'organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa sostanzialmente si equivalgono proponendo: abbonamenti privilegiati e /o il rimborsi parziali di spese di abbonamento con servizi mobilità locale, servizi navetta previo sondaggio, favorire la condivisione di mezzi privati. Tutti i progetti sono volti alla mobilità sostenibile pertanto tutti valutati positivamente.

La seduta si chiude alle ore 13.15 e si aggiorna al giorno 22/01/2021 p.v. ore 9:30

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 15/01/2021

**Presidente della Commissione giudicatrice**  
Prof.ssa Livia Pisciotta





# Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

---

**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