

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° 32911 del 18 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 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

5^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 5^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 18/11/2020**

Il giorno 18 novembre 2020 alle ore 10:00, 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 la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 04/11/2020, 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 secondo criterio di valutazione (caratteristiche del servizio a regime).

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.

2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME

Tutti da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

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

2.2.2. rapidità nei tempi di intervento

La Commissione giudicatrice visti i progetti presentati ritiene che gli stessi siano sostanzialmente equivalenti in quanto i tempi di intervento indicati da tutti i competitors sono immediati.

2.3 Sistema informatico - servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato:

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

Prof. Pisciotta

All Food, Dussmann, Fabbro, La Cascina e Ladisa utilizzano il sistema informativo Nova completo di tutte le funzionalità.

Pellegrini utilizza il Sistema informativo Ristocloud completo di tutte le funzionalità

Serenissima utilizza il Sistema informativo Axios per i degenti e Ristocloud per mensa

Dott.ssa Sfacteria

Analizzando i vari sistemi informativi proposti, essi risultano nel complesso ottimi e sostanzialmente sovrapponibili

Dott. De Rosa

I sistemi informativi Nova, Ristocloud e Axios sono da ritenersi sostanzialmente sovrapponibili.

All Food

Piano di continuità operativa per guasti al sistema informatico di prenotazione pasti con risoluzione in tempo reale

Fabbro

Tempi di risoluzione da immediato a trenta minuti per mancata /errata prenotazione o malfunzionamento sistema e/o rovesciamento carrelli

Pellegrini

La piattaforma utilizzata Ristocloud è omogenea ed integrabile al sistema informatico della struttura ospedaliera; consente inoltre di creare cartelle nutrizionali fornite tablet per ogni reparto per prenotazione pazienti

2.4. sistema di controllo e responsabilità

Prof. Pisciotta

Sono state valorizzate le ditte Serenissima Ristorazione S.p.A. e Dussmann Service s.r.l. per il sistema di controllo e responsabilità articolato, integrato ed intuitivo oltretutto a piani di analisi più dettagliati e completi rispetto ai restanti competitors.

Fabbro, Rti La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a. e Ladisa s.r.l. presentano descrizioni meno complete.

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

Descritto il sistema haccp - sistema controllo della tracciabilità alimentare; certificazioni di qualità - controlli analitici esterni

Controlli rapidi igiene ambientale ed alimentare (nove cicli anno con bio luminometro) - 12 cicli anno campionamenti - controlli sul personale

Dussmann service s.r.l.

Ha progettato un sistema informativo articolato ed integrato (suite d) in grado di gestire perfettamente molteplici attività arrivando a garantire un livello di controllo della gestione operativa delle performance dei processi e dei servizi di appalto completo e puntuale
Descritta tracciabilità – certificazioni piano di autocontrollo

Fabbro Food s.r.l.

Descrive certificazioni audit interno controllo qualità, ma in maniera meno completa
Descritta gestione non conformità e personale coinvolto

Rti La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.

Descritte certificazioni sistema gestione qualità (Haccp), campionamenti, tracciabilità protocollo vassoio
Controllo sul personale

Ladisa s.r.l.

Descritte certificazione audit piano di autocontrollo – piano di campionamento - gestione non conformità descrizione della ricerca e sviluppo della società piano di controllo microbiologico

Pellegrini S.p.A.

Descritta rintracciabilità di filiera – certificazione – controlli di processo su tutte le fase audit – piano di campionamento – personale dedicato
Controllo attuativo tramite sistema informatizzato

Serenissima Ristorazione S.p.a.

Descritti livelli di controllo sul processo risultato obiettivi, verifica affidato a Team qualità
Presentate certificazioni e laboratorio interno di microbiologia alimentare
Unica ditta che descrive i controlli anche nel processo di bar/distributori
Descritti piani di controllo sul personale
Piano audit interno ed esterno
Descritto piano della comunicazione per la condivisione dei controlli

Dott.ssa Sfacteria

Si è preferita la soc. Dussmann service s.r.l. in quanto il sistema di controllo e responsabilità viene maggiormente dettagliato con descrizione delle analisi dei campionamenti sugli alimenti.

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

Pone una grande attenzione all'igiene ambientale

Dussmann service s.r.l.

Piano di campionamenti annuale che viene formulato in base all'analisi statistica dei dati dell'autocontrollo dell'anno precedente
Laboratorio esterno accreditato Intertek
Controlli della potabilità dell'acqua sia nel Centro Cottura che presso San Martino

Grande trasparenza in quanto tutto informatizzato

Fabbro Food s.r.l.

Nella descrizione le analisi dei campionati risultano complete ma non vengono dettagliate
La stesura di un piano di campionamento delle analisi da parte di un laboratorio di consulenza
accreditato Accredia che si occuperà dell'elaborazione dei dati ma non viene specificato se fa le analisi
Audit interni mensili
Team di autocontrollo da costituire

La Cascina

È prevista la presenza di un Covid manager

Ladisa

Il dipartimento di ricerca e sviluppo è stato costituito nel 2019.
Le analisi vengono effettuate da un laboratorio accreditato, il che è valutato positivamente

Pellegrini

Utilizzo di un laboratorio esterno accreditato

Serenissima

Possiede un laboratorio interno di microbiologia alimentare; assegna le proprie analisi in autocontrollo
ad un laboratorio accreditato con un numero elevato di analisi su vari campioni ambientali – alimenti
etc.

Dott. De Rosa

Sono stati premiati i progetti delle ditte Pellegrini S.p.A. – Serenissima Ristorazione S.p.A. – Dussmann
Service s.r.l. – RTI AllFood/Eutourist New s.r.l. per il sistema di controllo e responsabilità che risulta
particolarmente articolato, integrato ed intuitivo oltretutto ai piani di analisi più dettagliati e completi
rispetto alle restanti.

All Food

Controllo sicurezza alimentare gestito con sistema integrato Nova
Presenza di certificazioni di qualità
Controlli superfici matrici e personale
Monitoraggio rapido dell'igiene

Dussmann

Controllo sicurezza alimentare gestito con sistema integrato Nova
Sistema di controllo e responsabilità articolato ed intuitivo
Numerose certificazioni di qualità
Controlli analitici previsti per superfici, matrici alimentari e sul personale

Fabbro

Controllo sicurezza alimentare gestito con sistema integrato Nova
Visite mensili, audit interni
Indicatori di accettabilità del lotto a punteggio

Numerose certificazioni di qualità
Controlli analitici dettagliati e puntali da 20 a 40 campioni annui per tipologia
Campioni testimoni
Due campionature al gg. per ogni piatto

La Cascina

Controllo sicurezza alimentare gestito con sistema integrato Nova
Piano analisi standard e generico
Certificazioni di qualità

Ladisa

Sistema standard di controllo e responsabilità
Piano analisi standard e generico
La ditta dispone di laboratorio interno

Pellegrini

Team qualità ben strutturato
Piano analisi dettagliato e completo

Serenissima

Sistema di controllo e responsabilità articolato ed integrato
La ditta dispone di laboratorio analisi interno
Presenza certificazioni di qualità
Piano analisi dettagliato e completo

2.5. numero, caratteristiche tecnologiche e tipologia dei carrelli di rinvenimento proposti

Prof. Pisciotta

Rispetto ai progetti presentati, valorizzo la proposta di Serenissima, che ha messo in opera un accordo con la Burlodge per la produzione di carrelli a misura adatta per certe aree di San Martino, in cui gli spazi sono ridotti.

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

Si ritiene che i carrelli di rinvenimento proposti da tutti i competitors sostanzialmente si equivalgano per quanto riguarda caratteristiche tecnologiche e tipologia, si sono favorite le proposte di RTI All Food e la Cascina in quanto offrono un maggior numero di navette/carrelli e di stazioni.

All Food

Fornitura di navette/carrelli (n° 235) porta vassoio e stazioni del burlodge; il numero capienza carrelli messi a disposizione risulta congruo rispetto al numero di reparti e posti

Dussmann

Fornitura di navette e stazioni modello Unitray che risultano innovativi e moderni con sistema di distribuzione aria fredda/calda ad altezza vassoio e non dall'alto come sistema burlodge 160(navette/carrelli); per le stazioni non dichiarato

Cronoprogramma dettagliato delle consegne a reparti e dei carrelli utilizzati

Fabbro

Tipologia e funzionalità carrelli (mod. Unitray) molto dettagliata rispetto al sistema della concorrenza
Stazioni e carrelli messi a disposizione: numero 131 carrelli 61 stazioni

La Cascina

Sostituzione completa delle stazioni di rigenerazione presso i reparti, dei carrelli, dei vassoi ed integrazione con mantenitori

Fornitura di n° 180 navette/carrelli e 115 stazioni marca Burlodge

La ditta provvederà alla manutenzione e ripristino di n° 20 carrelli e di 50 stazioni per le emergenze

Ladisa

Tipologia e funzionalità carrelli (marca Socame) molto dettagliata rispetto al sistema della concorrenza design funzionale ed innovativo

fornitura di n° 124 navette/carrelli e n° 65 stazioni

fornitura n° 64 carrelli per le colazioni

Pellegrini

Rinnovamento integrale delle dotazioni delle navette portavassoio e delle stazioni marca Burlodge (navette 130- stazioni 65)

Fornitura di n° 41 carrelli per le colazione ai reparti

Tipologia e funzionalità carrelli dettagliata

Serenissima

Fornitura di n°160 navette portavassoio e n° 80 stazioni marca Burlodge

Fornitura di n° 68 forni microonde

2.6. piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

Prof. Pisciotta

Il piano più dettagliato e approfondito è stato presentato da La Cascina, comprendendo derattizzazione, pulizia automezzi, piano pandemia e gestione dei rifiuti.

I progetti degli altri competitors risultano meno completi.

All Food

Piano approfondito, non descritta tuttavia l'attività di derattizzazione

Dussmann e Fabbro

Piano approfondito, con descrizione dell'attività di derattizzazione; non viene descritta la pulizia automezzi e gestione pandemia

La Cascina

Piano approfondito, che descrive l'attività di derattizzazione, pulizia automezzi, gestione pandemia e gestione igienica dei rifiuti

Ladisa e Serenissima

Piano approfondito, descrive l'attività di derattizzazione e piano pandemia

Pellegrini

Piano approfondito, descrive piano pandemia, ma non derattizzazione

Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa

Tutte le proposte risultano adeguate; tutti i competitors hanno in atto procedure di pulizie puntuali e standardizzate

La seduta si chiude alle ore 12:54 si aggiorna al giorno 2/12 p.v. ore 10:00

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 18/11/2020

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

