

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° 4538 del 10 febbraio 2021

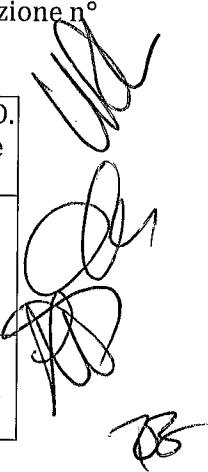
Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, 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

9^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 9^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 2 febbraio 2021**

Il giorno 2 febbraio 2021 alle ore 10:30, 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.

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 Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la valutazione del 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.

6. Personale

6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore - responsabile della qualità) dietiste e personale

Prof. Pisciotta

All Food

Presentato organigramma e le figure direttive di commessa

Per il personale operativo sono descritti ruoli, mansioni e requisiti minimi solo di responsabile dietista, responsabile capo cuoco, responsabile mensa aziendale, responsabile trasporti, responsabile magazzino. Mancano tutte le altre figure operative

Dussmann

Presentato organigramma e qualifica più esperienza del responsabile del servizio.

Indicata la dietista responsabile

Descritte le mansioni e le esperienze professionali di tutte le figure coinvolte nel centro cottura, nell'Ospedale per il servizio di ristorazione e mensa.

Non descritti bar e addetti ai distributori

Fabbro

La Ditta presenta l'organigramma ed una breve descrizione dei compiti delle figure coinvolte (della sede, tecnico-gestionale e operativo). Non citate le professionalità per bar e distributori, descritto sistema di incentivazione per riduzione turn-over

La Cascina

Presentato il modello organizzativo con descrizione dei ruoli ed esperienza delle figure di sede, dell'area di governo. Non descritta esperienza del responsabile di servizio. Descritti ruoli e mansioni delle figure professionali della ristorazione.

Non descritto bar e distributori.

Descrizione delle azioni per ridurre il turn-over

Ladisa

Descritte le figure di staff, le figure di coordinamento e le figure operative.

Non descritto il profilo professionale

Descritta l'organizzazione del lavoro nel centro cottura, centro di confezionamento, trasporto, servizio dipendenti, servizio bar

Pellegrini

Descritte le figure di staff, le figure di coordinamento e le figure operative.

Non descritto il profilo professionale.

Descritta l'organizzazione del lavoro nel centro cottura, centro di confezionamento, trasporto, servizio dipendenti, servizio bar, servizio distributori.

Serenissima

Descritto l'organigramma d'appalto.

Descrizione delle funzioni, dei profili professionali, delle mansioni, del personale di sede, personale e figure di coordinamento e direzione (responsabile del servizio, responsabile centro di produzione, responsabile centro di stoccaggio, responsabile della mensa aziendale, responsabile trasporti, responsabile bar, responsabile distributori automatici),

Descritte le competenze e le mansioni delle figure operative.

Descritta l'organizzazione del lavoro.

La soc. Serenissima presenta un organigramma e funzionigramma più completo descrivendo profili professionali e esperienze e responsabilità amministrativa includendo il personale del bar e gli addetti dei distributori.

Dott. De Rosa

I progetti migliori sono La Cascina e All Food in quanto entrambi hanno presentato organigrammi e funzionigrammi più completi dal punto di vista del livello di inquadramento del personale e delle mansioni.

Altresì La Cascina prevede, inoltre, l'inclusione lavorativa di unità di personale svantaggiato

Dott.ssa Sfacteria

Ritengo più validi sotto il profilo in esame i progetti di Serenissima, Pellegrini, La Cascina e Dussmann, in quanto presentano l'organigramma e funzionaligramma molto puntuali e dettagliati per tutte le figure professionali

Alle ore 13:00 la Commissione interrompe i lavori per la pausa pranzo

I lavori vengono ripresi alle ore 14:00

6.3.1. con particolare riferimento a percorso formativo del personale

La Commissione ritiene che i progetti formativi siano adeguati, aderenti all'attività proposta, con attività di formazione continua al personale.

Sono previsti anche corsi di formazione per il personale interinale.

I progetti dei diversi competitors si ritengono dunque equivalenti 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

All Food

728 centro cottura

120 trasporti

603 mensa

370 bar monoblocco

254 bar padiglione B

1877 ospedale San Martino

Dussmann

1229 Centro Cottura

1431 Ospedale San Martino + Trasporto

617 Prenotazione + consegna/ritiro

348 mensa

42 Casa di salute

Fabbro

4789 Centro cottura + direzione

699 bar

La Cascina

320 Direzione

964,02 Centro cottura

618 Ospedale San Martino

1044 Trasporti

450 Distribuzione e ritiro vassoi

530 mensa

349 bar monoblocco



226 bar padiglione B

Ladisa

40 Direzione

222 mensa

968 centro cottura

788 trasporto

960 confezionamento

844 distribuzione e ritiro

159 + 159 bar

Pellegrini

400 direzione

1056 centro cottura

1135,42 centro stoccaggio

341,5 mensa

617,68 prenotazioni

284 bar pad B

458 bar monoblocco

1206,5 trasporto

Serenissima (p. 39 progetto)

4885,5 ore operative settimana

6429,5 ore contrattuali

La seduta si chiude alle ore 16.00.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 02/02/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

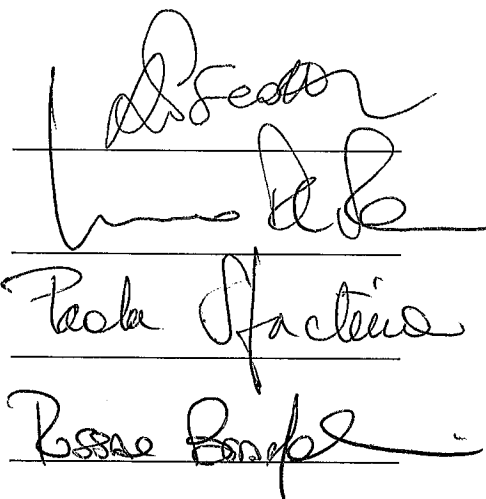
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin



10^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 10^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 10 febbraio 2021**

Il giorno 10 febbraio 2021 alle ore 10:30, 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.

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.

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.

7.1. Gestione bar e piccola ristorazione

Dott. De Rosa e Dott. ssa Sfacteria

Ritengono che i progetti migliori con riferimento a questo criterio siano quelli presentati da All Food, Serenissima e La Cascina per la ristrutturazione dei locali bar, l'offerta di alimenti e la scontistica applicata.

Prof. Livia Pisciotta

Concorda le valutazioni dei colleghi relativamente ai progetti presentati da All Food, Serenissima e La Cascina. Inoltre precisa di aver, particolarmente apprezzato il progetto di Serenissima per il previsto coinvolgimento delle aziende locali liguri per la maggior parte dei prodotti.

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

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

