

Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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° 32098 del 11 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

4^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 4^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 11/11/2020

Il giorno 11 novembre 2020 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.

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. 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)

2.1. Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti

Prof. Livia Pisciotta

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

Il progetto descrive il centro di produzione pasti sia nelle dotazioni tecnologiche e attrezzature sia nelle fasi svolte.

La produzione avviene presso il centro cottura di Orbassano e la successiva veicolazione avviene in monoporzione e con frequenza giornaliera.

Sono descritte brevemente le fasi effettuate nel centro di confezionamento, rapporto interno distribuzione carrelli ritiri vassoi e carrelli mensa e lavaggio

Fornitura del 20% tassativo di pasti in più al fine di sopperire alle eventuali necessità impreviste.

Dussmann service s.r.l.

La ditta prevede la produzione dei pasti nel centro cottura di Caresanablot prov. Vercelli a 145 km da Genova e la successiva veicolazione al Centro di confezionamento delle monoporzioni con frequenza giornaliera.

Il processo è descritto in modo approfondito sia nelle dotazioni che nelle fasi svolte.

Fabbro Food S.p.A.

Produzione nel centro cottura a 166 km da Genova con trasporto con frequenza tri settimanale al centro di confezionamento di Genova

La soluzione proposta risulta di difficile attuazione in quanto sarebbe necessario il potenziamento delle celle nell'area di stoccaggio che non viene descritto.

Sono descritte tutte le fasi tranne la fase di preparazione dei pasti.

Per la mensa non è chiaro l'utilizzo cucina mensa o altra struttura

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

Produzione dei pasti a 16,5 km con fornitura giornaliera dei pasti in monoporzione.

Descritte le attività di confezionamento e di consegna.

Manca la descrizione dell'organizzazione della mensa e dei bar

Ladisa s.r.l.:

Centro cottura esterno nel Comune di Genova e trasporto pasti multiporzione al centro di stoccaggio una volta al giorno.

Descritte tutte le fasi tranne la sigillatura delle monoporzioni e tranne la modalità di sterilizzazione dei pasti nel centro cottura; manca anche la descrizione della mensa.

Nel Capitolo 1 specifica veicolazione in legume fresco caldo in monoporzione.

Pellegrini S.p.A.:

Preparazione e confezionamento nel centro cottura a 13,8 km dall'Ospedale Policlinico San Martino

Descritti in modo approfondito il centro cottura e le fasi svolte.

Si prevede il trasporto con 4 mezzi tutti al mattino ma non è chiaro come e quando vengono veicolati i pasti per la mensa in fresco caldo

Manca la descrizione preparazione dei pasti sterili

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

Centro di cottura a 12 km dall'Ospedale e trasporto una volta al giorno.

Il progetto descrive tutte le fasi.

Descrizione approfondita del centro di produzione con attrezzature e dotazioni.

Apprezzabile il laboratorio interno di analisi, la descrizione delle cotture e il confezionamento sottovuoto, la preparazione delle diete a bassa carica batterica, i pasti sterili e a consistenza modificata.

Descritta anche la gestione del magazzino, prodotti dietetici e per nutrizione enterale e la gestione di diete aggiunte all'ultimo.

Descritto approfonditamente il trasporto ai padiglioni ed ai reparti.

Ben descritta la gestione del ristorante aziendale, dei bar e dei distributori automatici

La soc. Serenissima Ristorazione S.p.A. risulta quella che descrive meglio l'organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti in tutte le sue fasi e la gestione del magazzino dei prodotti dietetici per nutrizione enterale.

Dott.ssa Sfacteria

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

La preparazione dei pasti in monoporzione e il confezionamento avviene in temperatura controllata e in ATM

La selezione dei fornitori è molto dettagliata e precisa; acquisto delle materie prime con una lista residua al 70 - 80%

Il servizio mensa risulta ottimamente descritto

Dussmann service s.r.l.:

Confezionamento dei pasti in monodose e in atmosfera modificata cottura sottovuoto

Abbattimento rapido

Area confezionamento pasti sterili

Confezionamento dei pasti in camera bianca dotata di lampade UV accese in orario notturno in assenza del personale

Prevede di consegnare al centro di stoccaggio il 20% dei pasti in più al fine di far fronte agli eventuali imprevisti.

Fabbro Food S.p.A.:

La produzione dei pasti avviene tre volte alla settimana (il che viene valutato negativamente) e non in atmosfera modificata per il confezionamento

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

Valutati positivamente i numerosi sopralluoghi previsti da CT

Producono 3500 pasti all'ora, quindi buona capacità produttiva

La carne viene cotta lo stesso giorno del consumo (elemento valutato positivamente)

Cottura a bassa temperatura

Ladisa s.r.l.:

Veicola i pasti in multi porzione in gastronomia dal Centro Cottura al Centro di stoccaggio

Viene descritta la gestione degli allergeni

Pellegrini S.p.A.:

Possiede una piattaforma central food per gli acquisti

Filiera corta e prodotti a km zero

Ottima descrizione della qualificazione dei fornitori e degli approvvigionamenti

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

Descrizione congrua e dettagliata di tutte le fasi oggetto dell'appalto

Filiera corta territoriale

Cottura mista grill bassa temperatura

Presenza di soluzione che ottimizza i tempi di sosta nell'attesa del pasto ("Chiama cliente luminoso") per la mensa dipendenti

I progetti RTI All Food/Eutourist New s.r.l., Serenissima Ristorazione S.p.A. e Pellegrini risultano fornire soluzioni organizzative nel processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti molto dettagliate e apprezzabili.

Dott. De Rosa

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

L'offerta non considera la Casa della Salute

gr
De
Rosa
PB

Pasti prodotti con 24 h di anticipo rispetto al servizio anche se giornalmente sono integrati con i pasti oggetto di integrazioni di giornata
Confezionamento pasti in ATM
Derrate e materie prime stoccate nel centro di Orbassano
Il progetto di ristrutturazione del centro di stoccaggio prevede l'allestimento di nastro confezionamento vassoi e un notevole ampliamento dell'ambiente refrigerato con layout funzionale
Prevista consegna di pane e frutta dai fornitori direttamente all'Ospedale
Realizzazione di impianti frigoriferi di nuova concezione

Dussmann service s.r.l.:

Pasti destinati ai degenti in casa salute in legame refrigerato e in vassoio personalizzato
Punto di forza è la selezione di fornitori di filiera corta territoriale e biologica
Pasti prodotti nel centro di Caresanablot il giorno precedente al servizio
Confezionamento pasti in ATM
Adottata decontaminazione zona flirto stazionamento carrelli
Ulteriore punto di forza è la pianificazione e l'esecuzione della consegna dei pasti ai reparti che risulta dettagliata nei minimi termini.
Layout rivisto della linea di confezionamento con realizzazione di unica cella stoccaggio carrelli ubicato al centro
Messa in atto di schermature area confezionamento atta ad impedire dispersione termica
Organizzazione dello spazio funzionale del centro stoccaggio
Tipologia automezzi trasporto conforme a CT
Accurata procedura di gestione diete particolari
Prevista area separata per confezionamento pasti sterili
Diete speciali confezionate in monoporzione termosigillata con cartellini identificativi paziente.
Previsti vassoi di colore diverso per celiaci

Fabbro Food S.p.A.:

Approvvigionamento tramite centrale unica di acquisti e a fornitori locali per filiera Bio
Pasti prodotti su tre giorni nel centro di Cottura di Pisa
Utilizzo di contenitori monoporzione monouso termosigillati
Trasporto con cadenza tri-settimanale corrispondente ai gg. di produzione
I pasti confezionati in vassoi personalizzati attraverso nastro refrigerato
Automezzi per il trasporto conformi a Capitolato Tecnico Prestazionale
Utilizzo di contenitori isotermici per il trasporto dei pasti
Installazione distributori bevande calde presso i reparti
Sistema Ristosano per i disagici
Stoccaggio separato derrata gluten free
Diete confezionate e termosigillate in piatti e kit stoviglie differentemente colorati a secondo della patologia

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

Approvvigionamento mediante centrale unica di acquisto oltre a fornitore regionali
Produzione giornaliera dei pasti nel centro cottura di Genova
Previsto mantenimento pasti in contenitori cubo in caso di assenza del degente
Sostituzione impianti e gruppi frigoriferi

9



Ladisa s.r.l.:

La ditta pone un deciso accento sul rinnovamento degli impianti
Produzione con frequenza di trasporto giornaliera verso il Centro di Stoccaggio
Distributori bevande calde nelle cucinette di reparto eroganti anche colazioni per "pazienti particolari"
Prevista ottimizzazione degli spazi del punto stoccaggio senza modifiche funzionali al Layout

Pellegrini S.p.A.:

Fornitura derrate mediate propria piattaforma oltre a fornitori locali
Pasti degenti in legume refrigerato in monoporzioni termosigillate giornalmente prodotte
Rinnovamento integrale della linea assemblaggio vassoi
Messa in atto di un prontuario dietetico
Utilizzo di menu speciali per disfagici
Logistica dei trasporti curata ed affidabile
Installazione distributori automatici colazioni presso cucine di reparto
Particolare attenzione e diversificazione tra diete normali e speciali
Cottura sottovuoto delle carni.
Attenzione e sensibilità alle intolleranze ed allergie

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

Pasti veicolati giornalmente dal centro cottura di Genova al centro stoccaggio presso P.O.
Modalità di confezionamento in vassoio conforme a CT
Logistica dei trasporti conforme a Capitolato Tecnico Prestazionale
Utilizzo di vassoi termici e moduli mantenimento pietanze a disposizione dei reparti
Prevista sostituzione distributori bevande calde
Ottimizzazione degli spazi del centro stoccaggio e allestimento di attrezzature adeguate ma senza modifiche funzionali al layout
Prevista installazione cappa flusso verticale per confezionamento pasti sterili

Rispetto alle altre ditte vi è produzione di pasti con 24h di anticipo rispetto al servizio per All Food e Dussmann e produzione pasti su 3 gg. per Fabbro Food.

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:

2.2.1 efficacia delle modalità di attuazioneProf. Pisciotta**RTI All Food/Eutourist New s.r.l.:**

Non sono previsti centri alternativi di produzione, manca la descrizione delle diverse casistiche di possibile emergenza.

Dussmann service s.r.l.:

Descrive il sistema di gestione in azienda (unità di crisi emergency team) e approfondisce tutte le modalità di gestione delle emergenze
Centro alternativo Fossalta di Piave

Fabbro Food S.p.A.:

Approfondisce tutte le modalità di gestione delle diverse emergenze.
Non sono segnalati centri di produzione alternativi

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

È previsto il comitato operativo per l'emergenza
Sono previsti centri alternativi a Filiale Nord Milano, approvvigionamenti Aosta e Nova Milanese e Roma
Descritte in modo approfondito le diverse situazioni di emergenza

Ladisa s.r.l.:

Descrive le emergenze in maniera completa
Sono previsti centri alternativi Torino, Brugnera e Bari
Descrive un team di emergenza

Pellegrini S.p.A.:

Elenca tutte le emergenze in maniera e relative tempistiche di risoluzione ed approfondisce gestione pasti da centri cottura alternativi (Safigi Napoli e numerosi centri cottura su Genova), blocco vettori energetici, guasto attrezzature, consegna derrate pasto scorta pasto sostitutivo emergenze varie

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

Presente Emergency team
Descrive nel dettaglio tutte le situazioni di emergenza distinguendo tra produzione, trasporto, stoccaggio, confezionamento, distribuzione, lavaggio, assenze del personale, sistemi informatici, allerta alimentare, emergenza clinica ed emergenza di tipo ambientale
Previsto inserimento di un manutentore dedicato
Sono indicati centri di produzione alternativi a Stradella, Vercelli, Boara Pisani e tre sedi Don Orione in Genova

Serenissima e Dussmann descrivono in maniera più completa il sistema di gestione delle emergenze, prevedono l'emergency team e descrivono nel dettaglio la gestione di tutte le emergenze. Anche le altre ditte presentano validi piani ma talvolta la descrizione risulta meno dettagliata.

Dott.ssa Sfacteria

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

Descrizione semplice ma chiara delle emergenze e dei tempi di intervento per la risoluzione delle stesse.

Dussmann service s.r.l.:

Descrizione puntuale e abbastanza dettagliata degli interventi, ma un po' complessa e a volte non esaustiva riguardo al pericolo identificato ed alle modalità di attuazione per la sua risoluzione.

Fabbro Food S.p.A.:

Il progetto appare meno dettagliato e risolutivo.

È l'unico che non prevede un gruppo elettrogeno in caso di carenza di energia elettrica.

La possibilità di una cucina da campo allestita in 72 ore è l'alternativa ad altri centro cottura di proprietà.

I tempi di intervento non sono definiti nel dettaglio, anche perché non vi è distinzione tra eventi prevedibili e non prevedibili ed una gradazione delle emergenze tra gravi e lievi.

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

Prevede diversi centri cottura alternativi per i pasti di emergenza.

I tempi di intervento sono congrui e ben definiti

Ladisa

propone un piano di emergenza comprensivo di tempistiche, più aderente alla possibilità di attivare la preparazione dei pasti nei numerosi centri di emergenza.

Pellegrini S.p.A.:

Fornisce uno schema dettagliato e coerente tra la tipologia di emergenza, le modalità di intervento e le tempistiche. Previsti centri cottura e cucine alternative, anche in Genova, per i pasti di emergenza

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

ha presentato il progetto migliore in quanto ha differenziato le emergenze in semplici e complesse, in base alle fasi del processo di produzione, trasporto, stoccaggio, ecc., identificando in questo modo i pericoli e le relative misure di intervento, analizzando il grado di interferenza con la produzione, identificando le modalità e le tecnologie adottate e i tempi per la rilevazione e la loro risoluzione.

Dott. De Rosa

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

Non presenta centri di produzione alternativi, tuttavia dispone di protocolli di emergenza puntuali con possibilità di integrare le merci/pasti in giornata o tramite menù emergenza

Sostituzione di attrezzature in avaria entro un'ora dalla richiesta

Risoluzione guasti ai frigoriferi entro trenta minuti sino a due ore dalla chiamata

Disponibilità di carrelli e mezzi di trasporto di riserva

Manutenzione carrelli entro un'ora dalla chiamata

Dussmann service s.r.l.:

La ditta dispone di centro cottura di emergenza in Fossalta di Piave, oltre a protocolli di emergenza puntuali

Emergenze gestite dall'unità di crisi centrale

Menu di emergenza ben dettagliato e completo per tutte le tipologie di diete

Rispristino funzionalità guasti entro tre ore e/o ricorso a gruppo elettrogeno e/o pasto scorta

Sostituzione attrezzature non riparabili entro 4 ore ed immediata per i mezzi di trasporto in avaria

Fabbro Food s.r.l.:

La ditta non dispone di centri cottura alternativi
Protocollo standard per la gestione delle emergenze
Prevista manutenzione ordinaria preventiva
Tempistiche di intervento guasti e rotture entro 2/4 ore in caso di permanenza malfunzionamento
risoluzione entro 24/48 ore
In caso di necessità allestimento cucina da campo
Sostituzione immediata di mezzi di trasporto in avaria

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

La ditta dispone di tre centri cottura di emergenza
Accurato piano gestione emergenze con unità di crisi attiva h24 e struttura consolidata di
approvvigionamento
Disponibilità squadra jolly per emergenza
Ditta manutenzione esterna ed interna
Disponibilità di attrezzature backup con sostituzione entro 24 ore
Disponibilità automezzi di emergenza
Composizione pasto scorta unico in caso di necessità

Ladisa s.r.l.:

Presenza di piattaforme distributive su tutto sul territorio nazionale
La ditta dispone di 4 centri cottura di emergenza
Disponibilità di squadra jolly in caso di necessità con manutentori interni con interventi di riparazione
da 1 a 6 ore dalla segnalazione
Sostituzione attrezzature non riparabili entro 24 ore

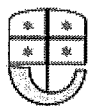
Pellegrini S.p.A.:

Piano delle emergenze specifico
Tempi di intervento puntuali e dettagliati da immediato a 48 ore
Disponibilità di cucina container mobile predisposta entro 24 ore
Ricorso al gruppo elettrogeno ed autocisterna per interruzioni utenze
La ditta dispone di centri cottura alternativi oltre a sei cucine di emergenza a Genova

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

La ditta gestisce altri tre centri di produzione dislocati in Genova
Team di emergenza ben strutturato
Emergenze su attrezzature gestite con contratti di assistenza stipulati con i fornitori
Tempi di intervento e risoluzione da immediato a 4 ore
Ricorso al menu alternativo e/o a scorte di pasti sufficienti 2/3 servizi

Sia il progetto presentato dalla soc. Fabbro Food che quello della RTI All Food /Eutourist New non dispongono di centri di cottura alternativi seppur le tempistiche di intervento risultano rapide, nell'arco di poche ore, i loro protocolli di gestione delle emergenze risultano essere standard rispetto alle altre ditte.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

La seduta si chiude alle ore 13,15 e si aggiorna al giorno 18/11 p.v. ore 10:00

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 11/11/2020

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