



Regione Liguria – Giunta Regionale

Oggetto	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. Aggiudicazione lotti n° 2 "A. S. S. L. n° 2 Savonese" e n° 3 "A.S.S.L. n° 5 Spezzino"
Tipo Atto	Decreto del Dirigente
Struttura Proponente	Settore stazione unica appaltante regionale
Dipartimento Competente	Direzione centrale organizzazione
Soggetto Emanante	Giorgio SACCO
Responsabile Procedimento	Luigi Moreno COSTA
Dirigente Responsabile	Luigi Moreno COSTA

Atto rientrante nei provvedimenti di cui alla lett.e punto 18 sub \ dell'allegato alla Delibera di Giunta Regionale n. 254/2017

Elementi di corredo all'Atto:

- Allegati, che ne sono parte integrante e necessaria
-

IL DIRIGENTE

VISTI:

- il D.lgs. 18/04/2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" e ss.mm.ii. ed il d.P.R. n. 207 del 05/10/2010 ss.mm.ii. "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163" laddove ancora vigente, ai sensi degli articoli 216 - 217 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- L.R. 5 marzo 2021, n. 2, recante la "razionalizzazione e potenziamento del sistema regionale di centralizzazione degli acquisti di forniture e di servizi e dell'affidamento di lavori pubblici e strutture di missione", il cui art. 2 definisce le competenze in capo alle centrali di committenza regionali individuando, in particolare, la Stazione Unica Appaltante Regionale (S.U.A.R.) quale soggetto deputato all'acquisizione di beni e servizi necessari al funzionamento degli Enti del settore regionale allargato fra cui rientrano gli Enti del Servizio Sanitario regionale;
- il D.L. del 16 luglio 2020 n. 76 "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale" convertito in legge n. 120 in data 11 settembre 2020;
- Il decreto legge 31 maggio 2021, n. 77 "Governance del Piano nazionale di rilancio e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure.";
- La legge di conversione del d.l n. 77/2021 del 31.05.2021 n. 108 del 29 luglio 2021;
- l'articolo 13 della l. 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" ed il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, 30 giugno 2011 "Stazione Unica Appaltante, in attuazione dell'articolo 13 della legge 13 agosto 2010, n. 136 – Piano straordinario contro le mafie";
- il D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136" e ss.mm.ii.;
- il d.lgs. 15 ottobre 2012, n. 218 recante disposizioni integrative e correttive al codice antimafia e il d.lgs. n. 159/2011;
- la l. 6 novembre 2012, n. 190 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" ed il d.lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e ss.mm.ii.;
- il Titolo III del d.lgs. 23 giugno 2011, n. 118 e ss.mm.ii. "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi" e ss.mm.ii.;
- il regolamento regionale 5 aprile 2012, n. 2 "Regolamento esecutivo ed attuativo della legge regionale 11 marzo 2008, n. 5 (Disciplina delle attività contrattuali regionali in attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 e ss.mm.ii.) e successive modificazioni ed integrazioni e di attuazione dell'articolo 20 della legge regionale 13 agosto 2007, n. 30 (Norme regionali per la sicurezza e la qualità del lavoro) e dell'articolo 23, comma 2, della legge 13 agosto 2007, n. 31 (Organizzazione della Regione per la trasparenza e la qualità degli appalti e delle concessioni)" e ss.mm.ii.
- la l.r. 25 novembre 2009, n. 56 "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;
- la l.r. 26 marzo 2002, n. 15 e la l.r. 12 novembre 2014, n. 34 "Adeguamento delle disposizioni in materia di ordinamento contabile della Regione Liguria";
- la l.r. 29 dicembre 2020 n. 34 "Bilancio di previsione della Regione Liguria per gli anni finanziari 2021 – 2023";
- la l.r. 29 dicembre 2020 n. 33 "Legge di stabilità per la Regione Liguria per l'anno finanziario 2021";

- la D.G.R. n. 382 del 30 aprile 2021, con la quale è stato approvato lo schema di accordo tra la Regione Lombardia, in qualità di proprietaria della piattaforma di e-procurement denominata SINTEL, la Regione Liguria, in qualità di utilizzatore della piattaforma, e ARCA S.p.A., adesso Azienda Regionale per l’Innovazione e gli Acquisti, ARIA S.p.A. di Regione Lombardia, quale gestore della piattaforma, per la gestione delle procedure di gara in forma telematica;
- la deliberazione della Giunta regionale, n. 97-2021 del 12 febbraio 2021, recante: “*Parziale razionalizzazione di alcune strutture della Giunta regionale e contestuale attribuzione incarichi dirigenziali*”;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 251 del 26/03/2021 recante tra l’altro ulteriore “*Parziale razionalizzazione di alcune strutture della Giunta regionale*”;
- il Reg. UE 2016/679 (GDPR) e il d.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., in materia di protezione dei dati personali;
- la D.G.R. n. 580 del 01 luglio 2021 recante “Misure di legalità e trasparenza anticrimine nelle procedure di competenza della SUAR”;
- la D.G.R. 354 del 23 aprile 2021 recante “Modalità organizzative e di funzionamento della SUAR, ai sensi dell'articolo 4, comma 11 della legge regionale n. 2/2021”;

PREMESSO CHE:

- Con Determinazione dell’allora Direttore dell’Area Centrale Regionale di Acquisto di A.Li.Sa., ora S.U.A.R., n° 479 del 20/12/2019, successivamente rettificata con determinazioni n° 54 del 31/01/2020, n° 75 del 17/02/2020, n° 127 del 09/03/2020, n° 175 del 07/04/2020, n° 197 del 20/04/2020, n° 214 del 06/05/2020, n° 217 del 08/05/2020 e n° 221 del 11/05/202, è stata indetta la procedura di gara ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata “SinTel” 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];
- Nel termine fissato del 18/05/2020, ore 15:30 hanno presentato offerta, tramite la piattaforma SinTel, i seguenti operatori:

Ragione sociale	Lotti di partecipazione			
	Lotto n° 1	Lotto n° 2	Lotto n° 3	Lotto n° 4
Euroristorazione s.r.l.		X		
CIRFOOD s.c.		X	X	X
Markas s.r.l.		X		
Dussmann Service s.r.l.	X		X	
CNS Consorzio Nazionale Servizi		X		X
Serenissima Ristorazione S.p.A.	X			X
All Food S.p.A.	X			
Pellegrini	X			X
Fabbro Food S.p.A.	X			

La Cascina Global Service s.r.l.	X			X
Ladisa s.r.l.	X			X

- Con determinazione n° 234 del 19/05/2020 si è proceduto alla costituzione del seggio di gara;
- In data 21/05/2020 si è tenuta la seduta pubblica per l'apertura della documentazione amministrativa, con le risultanze di cui al Verbale prot. 14491 del 21/05/2020 allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, ed al cui contenuto integralmente si rinvia;
- In data 26/05/2020, 03/06/2020, 10/06/2020, 01/07/2020, 13/07/2020 e 19/02/2021 si sono svolte le sedute riservate del Seggio di gara, per la verifica di conformità della documentazione amministrativa alla *lex specialis* di gara, con le risultanze di cui ai Verbali prot. n° 14872 del 26/05/2020, n° 15478 del 03/06/2020, n° 16203 del 10/06/2020, n° 18571 del 01/07/2020, e n° 19608 del 13/07/2020, allegati al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, ed al cui contenuto integralmente si rinvia;
- Con determinazione n. 319 del 13/07/2020 si è proceduto all'ammissione degli offerenti secondo lo schema seguente:

identificativo offerta	Partecipante	Modalità di partecipazione	Lotti di partecipazione
1587714755638	Euroristorazione s.r.l.	Forma singola	2
1589190411303	CIRFOOD s.c.	Forma singola	2, 3, 4
1589290833910	Markas s.r.l.	Forma singola	2
1589467825917	Dussmann Service s.r.l.	Forma singola	1,3
1589526243401	CNS Consorzio Nazionale Servizi	Forma singola	2,4
1589529133324	Serenissima Ristorazione S.p.A.	Forma singola	1,4
1589529714976	All Food S.p.A.	ATI: All Food /Eutourist New s.r.l.	1
1589556015471	Pellegrini	Forma singola	1,4
1589562747114	Fabbro Food S.p.A.	Forma singola	1
1589564867159	La Cascina Global Service s.r.l.	RTI: la Cascina Global s.r.l. Service /Vivenda S.p.a.	1,4
1589795651346	Ladisa s.r.l.	Forma singola	1,4

- Con determinazione n. 331 del 23/07/2020 è stata nominata la Commissione giudicatrice;
- In data 27/08/2020 si è svolta la seduta pubblica di apertura delle buste tecniche sulla piattaforma Sintel, con gli esiti di cui al verbale prot. n. 23844 del 27/08/2020, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
- Con decreto del Dirigente n° 3738 del 17/06/2021, esecutivo ai sensi di legge al cui contenuto necessariamente si rinvia, si è proceduto all'aggiudicazione del lotto n° 1 della procedura in oggetto *Ospedale Policlinico San Martino* alla soc. Serenissima Ristorazione S.p.A.;

PRESO ATTO dei seguenti verbali delle sedute riservate della Commissione Giudicatrice:

- Prot. n° 7140 del 03/03/2021;
- Prot. n° 10082 del 25/03/2021;
- Prot. n° 16092 del 28/04/2021,
- Prot. n° NP/2021/153744 del 24/05/2021;
- Prot. n° NP/2021/196564 del 21/06/2021;

PRESO ATTO del verbale della seduta pubblica del Seggio di Gara e della Commissione Giudicatrice svoltasi in data 29/06/2021 [verbale prot. n° NP/2021/203980 del 29/06/2021] concernente l'apertura delle offerte economiche e l'individuazione dei migliori offerenti, nonché la proposta di aggiudicazione ai sensi dell'art. 33, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., salvo verifica dell'anomalia dell'offerta relativamente ai lotti: n° 2 "*A.S.S.L. n° 2 Savonese*" e n° 3 "*A.S.S.L. n° 5 Spezzino*";

DATO ATTO che, all'esito delle operazioni svolte nel corso della seduta pubblica del 29/06/2021 poc'anzi richiamata, sono risultate le seguenti graduatorie per i lotti di seguito specificati:

- *Lotto n° 2 A.S.S.L. n° 2 "Savonese"*

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO [TECNICO + ECONOMICO]
Cir Food s.c.	68,804	€ 46.121.832,570	29,80	98,60
Consorzio Nazionale Servizi [CNS]	59,421	€ 45.815.088,716	30,00	89,42
Euroristorazione s.r.l.	70,000	€ 47.116.783,240	29,17	99,17
Markas s.r.l.	46,987	€ 46.759.304,550	29,39	76,34

- *Lotto n° 3 A.S.S.L. n° 5 “Spezzino”*

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO [TECNICO + ECONOMICO]
Cir Food s.c.	67,081	€ 26.507.482,620	29,80	96,88
Dussmann Service s.r.l.	70,000	€ 26.328.033,707	30,00	100,00

DATO ATTO che tutti i verbali citati vengono integralmente allegati in copia al presente Decreto, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale:

RILEVATO CHE gli Uffici della S.U.A.R. hanno provveduto a richiedere le giustificazioni delle offerte rispettivamente per il lotto n° 2 alla soc. Euroristorazione s.r.l. [prot. PG/2021/224833 del 30/06/2021] e Cir Food s.c. [prot. n° PG/2021/224865 del 30/06/2021] e per il lotto n° 3 alla soc. Dussmann Service s.r.l. [prot. n° PG/2021/224934 del 30/06/2021] e Cir Food s.c. [prot. PG/2021/224880 del 30/06/2021], nei tempi e secondo le modalità stabilite ex art. 97, comma 5, del D.Lgs. n° 50/2016 ss.mm.ii.;

CONSIDERATO CHE le documentazioni fornite:

- per il lotto n° 2 dalla soc. Euroristorazione s.r.l. [prot. n° PG/2021/241698 del 15/07/2021 e n° PG/2021/262256 del 03/08/2021] ;
- per il lotto n° 3 dalla soc. Dussmann Service s.r.l. [prot. n° PG/2021/245932 del 19/07/2021, prot. PG/2021/265443 del 05/08/2021 e prot. n° PG/2021/294988 del 13/09/2021]

attestano la congruità delle offerte ai sensi del citato art. 97, comma 4, del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii., come risulta dalla relazione del RUP rif. prot. n° NP/2021/329780 del 19/10/2021, allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

RILEVATO CHE non esistono, per la fornitura in oggetto, convezioni nazionali CONSIP;

RITENUTO DI procedere alla aggiudicazione del servizio *de quo*, in conformità ai verbali allegati al presente decreto;

Su proposta del Dirigente Responsabile,

DECRETA:

1. **Di prendere atto ed approvare** i seguenti verbali che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
 - Prot. n° 7140 del 03/03/2021;
 - Prot. n° 10082 del 25/03/2021;
 - Prot. n° 16092 del 28/04/2021,
 - Prot. n° NP/2021/153744 del 24/05/2021;
 - Prot. n° NP/2021/196564 del 21/06/2021;
 - Prot. n° NP/2021/203980 del 29/06/2021;

2. **Di procedere** alle aggiudicazioni relative ai lotti nn° 2 e 3 della gara in oggetto secondo i seguenti schemi:

- Lotto n° 2 “*A.S.S.L. n° 2 Savonese*”
Soc. Euroristorazione s.r.l. – Via Savona n° 144 – 36040 Torri di Quartesolo [Vi], codice fiscale e P.Iva 01998810244:

descrizione	Costo unitario offerto	Importo per otto anni	Importo per nove anni
Colazione	€ 0,48	€ 1.331.339,52	€ 1.497.756,96
Pranzo	€ 5,78	€ 14.949.438,20	€ 16.818.118,02
Cena	€ 5,78	€ 14.725.960,30	€ 16.566.705,36
Pasti per strutture semi-residenziali	€ 5,64	€ 329.285,76	€ 370.446,48
Pasti per DH oncologia	€ 4,82	€ 979.801,92	€ 1.098.902,16
Pasti per DH medicina	€ 4,82	€ 105.037,44	€ 118.167,12
Cestini per dialisi	€ 2,45	€ 487.804,80	€ 548.780,40
Servizio prenotazione pasti al letto paziente e ritiro vassoi	€ 1,52	€ 3.931.340,16	€ 4.422.757,68
Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	€ 4,86	€ 3.018.254,40	€ 3.395.536,20
Manutenzione [quota da imputare su pranzo , cena e mensa per 108 mesi]	€ 0,10	€ 575.519,20	€ 647.459,10
Attrezzature/investimenti [quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi]	€ 0,28	€ 1.432.403,34	€ 1.611.453,76
Totale		€ 41.881.585,10	€ 47.116.783,24

- Lotto n° 3 “*A.S.S.L. n° 5 Spezzina*”
Soc. Dussmann Service s.r.l. - Via Papa Giovanni XXIII, n° 4 , 24042 Capriate S. Gervasio [Bg], codice fiscale e P.Iva 00124140211:

descrizione	Costo unitario offerto	Importo per otto anni	Importo per nove anni
Colazione	€ 0,475	€ 619.863,60	€ 697.346,55
Pranzo	€ 5,749	€ 7.555.013,84	€ 8.499.390,59
Cena	€ 5,749	€ 7.502.766,96	€ 8.440.612,81
Cestini per dialisi	€ 2,437	€ 370.424,00	€ 416.727,00
Pasti per strutture semi-residenziali	€ 5,610	€ 605.880,00	€ 681.615,00
Servizio prenotazione pasti al letto paziente e ritiro vassoi	€ 1,512	€ 1.986.985,76	€ 2.235.358,94
Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	€ 4,834	€ 3.405.765,68	€ 3.831.486,41
Manutenzione [quota da imputare su pranzo , cena e mensa per 108 mesi]	€ 0,098	€ 325.726,88	€ 366.442,78
Attrezzature/investimenti [quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi]	€ 0,347	€ 1.154.103,63	€ 1.154.103,63
Totale		€ 23.526.530,30	€ 26.328.033,70

3. **Di dare atto che:**

le aggiudicazioni diventeranno efficaci successivamente all’espletamento dei controlli sui requisiti prescritti ai sensi dell’art. 32, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.;
il termine dilatorio per la stipula delle Convenzioni, ai sensi dell’art. 32, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., è fissato in 35 giorni a decorrere dalla data dell’invio dell’ultima delle comunicazioni del presente provvedimento effettuata agli aggiudicatari e ai non aggiudicatari della gara;

le Convenzioni diventeranno efficaci all'esito positivo dei controlli sui requisiti prescritti ai sensi dell'art. 32, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.;

le garanzie definitive da prestare da parte degli aggiudicatari sono determinate nei seguenti importi:

LOTTO	AGGIUDICATARIO	IMPORTO PER NOVE ANNI	GARANZIA 10%
2	Euroristorazione s.r.l.	€ 47.116.783,24	€ 4.711.678,32
3	Dussmann Service s.r.l.	€ 26.328.033,70	€ 2.632.803,37

- Di dare atto** che le Convenzioni da sottoscrivere rispettivamente con la Soc. Euroristorazione s.r.l. (lotto n° 2) e con la Soc. Dussmann Service s.r.l. (lotto n° 3) saranno redatte in base allo schema tipo approvato con la Determinazione di indizione, mentre gli OdF saranno emessi rispettivamente dall'A.S.S.L. n° 2 Savonese e dall'A.S.S.L. n° 5 Spezzina tramite NECA;
- Di provvedere** alla notifica per estratto del presente atto a tutte le Ditte concorrenti;
- Di disporre** la pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione della gara nelle forme di legge, sulle seguenti testate e siti informatici, alle condizioni previste nella determinazione n. 303 del 01/07/2020:

in forma integrale su:

- Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea,

per estratto su:

- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;
- Il Messaggero nell'edizione nazionale
- Il Mattino nell'edizione nazionale
- Repubblica – Il Lavoro edizione regionale
- Il Giornale della Liguria
- Osservatorio appalti Regione Liguria
- Sito web ANAC [www.anticorruzione.it] - Sito Web Aziendale [www.acquistiliguria.it] – Sito Web ARIA [www.ariaspa.it];

- Di dare atto** che al pagamento delle spese per la pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione sulla G.U.R.I. e per estratto su due quotidiani a diffusione nazionale si provvederà con separato provvedimento;
- Di dare atto** che le spese di pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione sulla G.U.R.I. e per estratto su quotidiani saranno successivamente rimborsate alla Regione Liguria dall'aggiudicatario della procedura ai sensi dell'art. 34 del D.L. n° 179/2012.

Avverso il presente provvedimento è esperibile unicamente ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale [TAR] della Liguria in Genova, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, fatta salva la disciplina di cui al D.lgs. n. 53/2010 e n. 104/2010.

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. 14491 del 21 maggio 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA PUBBLICA

Verbale della seduta pubblica concernente l'apertura della documentazione amministrativa

Il giorno 21 maggio 2020 alle ore 14:36 presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta pubblica il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per l'apertura sulla piattaforma telematica Sintel della documentazione amministrativa presentata dalle Ditte concorrenti alla procedura indicata in epigrafe.

Il Seggio di gara, nominato con Determinazione n. 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

- | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| • Dott. Luigi Moreno Costa | Dirigente Amministrativo della Centrale | Presidente |
| • Dot.ssa Rossana Brandolin | Collaboratore Amm.vo della Centrale | Componente |
| • Sig.ra Caterina Merlo | Assistente Amm.vo della Centrale | Componente/segretario |

Il dott. Luigi Moreno Costa svolge altresì le funzioni di Ufficiale Rogante.

Presenza alla seduta solo ai fini di fornire il necessario supporto informatico per i collegamenti a distanza e la diretta streaming il sig. Simone Manenti - Assistente Amm.vo della Centrale di Acquisto.

Si dà atto che:

- stante le circostanze eccezionali di contingente emergenza sanitaria che hanno imposto l'adozione, a partire dal livello governativo centrale di misure eccezionali di restrizione alla mobilità su tutto il territorio nazionale,
- per assicurare la pubblicità della presente seduta e la partecipazione di tutti gli interessati, come già anticipato a mezzo avviso prot. n. 13021 del 08/05/2020, pubblicato su Sintel e sul sito istituzionale,

si fa applicazione di quanto previsto dal Regolamento A.Li.Sa per il "lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal corona virus" adottato con Determinazione n. 118 del 6/3/2020 al cui art. 4 "Organizzazione delle sedute pubbliche" è previsto testualmente che:

"1. Per le procedure oggetto del presente Regolamento le sedute pubbliche si svolgono a porte chiuse, alla sola presenza del RUP e del Segretario.

Pag. 1 a 4

Handwritten initials and marks on the right margin, including a large 'M' at the bottom.

2. Gli operatori economici partecipanti possono assistere alla diretta streaming delle sedute.
3. Nella comunicazione della seduta pubblica che viene inviata ai partecipanti la Centrale indica il link al quale collegarsi per assistere alla diretta streaming".

Pertanto, stante la situazione di emergenza epidemiologica in atto, la seduta, come già riportato nel su citato avviso, viene svolta tramite diretta via streaming al seguente link:

youtube.com/channel/UC7FNcGuVVgU8UQFETf_NPaA/live

Il Presidente/RUP del Seggio di gara dà preliminarmente atto che con Determinazione n° 479 del 20/12/2019 si è proceduto all'indizione della gara di cui in epigrafe, nonché a fissare il termine per la presentazione delle offerte alle ore 15:30 del 09/03/2020, in seguito rettifica alle ore 15:30 del 18/05/2020 e la data della seduta pubblica di verifica della documentazione amministrativa alle ore 10:00 del 12/03/2020, in seguito rettificata che alle ore 14:30 del giorno 21/05/2020 con avviso prot. n° 13021 del 08/05/2020 .

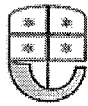
Il Presidente del Seggio di gara rileva che entro il termine delle ore 15:30 del giorno 18/05/2020 risultano pervenute, sulla piattaforma telematica SINTEL, le offerte delle seguenti Ditte:

identificativo offerta	Ragione sociale	Modalità di partecipazione	Data ed ora presentazione offerta	
1587714755638	Euroristorazione s.r.l.	Forma singola	Venerdì 24 aprile 2020	9.52.35
1589190411303	CIRFOOD s.c.	Forma singola	Lunedì 11 maggio 2020	11.46.51
1589290833910	Markas s.r.l.	Forma singola	Martedì 12 maggio 2020	15.40.33
1589467825917	Dussmann Service s.r.l.	Forma singola	Giovedì 14 maggio 2020	16.50.25
1589526243401	CNS Consorzio Nazionale Servizi	Forma singola	Venerdì 15 maggio 2020	9.04.03
1589529133324	Serenissima Ristorazione S.p.A.	Forma singola	Venerdì 15 maggio 2020	9.52.13
1589529714976	All Food S.p.A.	ATI: All Food /Eutourist New s.r.l.	Venerdì 15 maggio 2020	10.01.54
1589556015471	Pellegrini	Forma singola	Venerdì 15 maggio 2020	17.20.15
1589562747114	Fabbro Food S.p.A.	Forma singola	Venerdì 15 maggio 2020	19.12.27
1589564867159	La Cascina Global Service s.r.l.	RTI: la Cascina Global s.r.l. Service /Vivenda S.p.a.	Venerdì 15 maggio 2020	19.47.47
1589795651346	Ladisa s.r.l.	Forma singola	Lunedì 18 maggio 2020	11.54.11

Il Presidente, supportato dal Seggio di gara, operando attraverso il Sistema, procede alla verifica sulla piattaforma SINTEL per ciascuna Ditta concorrente, secondo quanto previsto dal Disciplinare di gara:

- della ricezione delle offerte tempestivamente presentate nonché della validità della firma digitale apposta;
- della mera presenza dei sotto riportati documenti richiesti nella *Documentazione amministrativa* dalla lex specialis come di seguito elencati:

[Handwritten signatures and initials]



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

- a) Istanza di partecipazione (come da modello M-1)
- b) DGUE (come da modello M-2)
- c) documento attestante il versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.)
- d) cauzione provvisoria rilasciata in modalità elettronica firmata digitalmente (documento originale informatico). In caso di riduzione dell'importo, nei casi ove di pertinenza, la stessa dovrà essere corredata dalle relative certificazioni o da idonee dichiarazioni;
- e) impegno del fideiussore, in formato elettronico firmato digitalmente (documento in originale informatico), a rilasciare la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione;
- f) Documento PASSOE firmato digitalmente;
- g) Dichiarazione resa ai sensi dell'art.5 comma 2 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (GDPR) (Modello M.7)
- h) procura
- i) certificazioni riduzione cauzione
- j) referenze bancarie
- k) documentazione relativa all'avvalimento firmata digitalmente;
- l) atti relativi al R.T.I. o Consorzio firmati digitalmente;
- m) F23 attestante l'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo (€ 16,00)
- n) Dichiarazione di accettazione delle condizioni di partecipazione

Al termine delle operazioni il Presidente del Seggio dà atto che, per tutte le Ditte offerenti, risultano conformi:

- ☉ la ricezione dell'offerta presentata (quanto a tempestività);
- ☉ la validità della firma digitale rispettivamente apposta;
- ☉ la presenza dei documenti richiesti nella Documentazione amministrativa dalla lex specialis di gara, come evidenziato dal report in formato excel generato sulla piattaforma SinTel allegato al presente verbale quale parte integrante e sostanziale.

Il Presidente riepiloga a questo punto i lotti e le offerte presentate per ciascuno di essi:

Ragione sociale	Lotti di partecipazione			
	Lotto n° 1	Lotto n° 2	Lotto n° 3	Lotto n° 4
Euroristorazione s.r.l.		X		
CIRFOOD s.c.		X	X	X
Markas s.r.l.		X		
Dussmann Service s.r.l.	X		X	
CNS Consorzio Nazionale Servizi		X		X
Serenissima Ristorazione S.p.A.	X			X
All Food S.p.A.	X			
Pellegrini	X			X
Fabbro Food S.p.A.	X			
La Cascina Global Service s.r.l.	X			X
Ladisa s.r.l.	X			X

Pag. 3 a 4

A.Li.Sa. – Azienda Ligure Sanitaria della Regione Liguria - C.F./P. IVA 02421770997

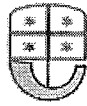
Sede legale: Piazza della Vittoria, n. 15, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 4162

PEC: protocollo@pec.alisa.liguria.it

Sede operativa: Via G. D'Annunzio n. 64, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 8562 – 8541

PEC: cra@pec.alisa.liguria.it

M
B
M



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Successivamente, in seduta riservata, il Seggio di Gara procederà alla verifica del contenuto dei documenti amministrativi prodotti dagli offerenti al fine di valutarne la conformità alle prescrizioni del Disciplinare di Gara. Di dette operazioni verrà redatto apposito verbale e sarà data comunicazione agli offerenti (ammessi ed esclusi) ai sensi dell'art. 76, comma 2bis, D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Si dà atto che risultano n° 37 collegamenti

Alle ore 14:50 il Presidente, avendo il Seggio esaurito gli adempimenti previsti dalla lex specialis di gara nella presente fase, dichiara chiusa la seduta pubblica.

Il presente Verbale sarà pubblicato nell'area documentazione di gara della Piattaforma Sintel, nonché sul sito istituzionale www.acquistiliguria.it.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 21/05/2020

Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa

Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin

Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

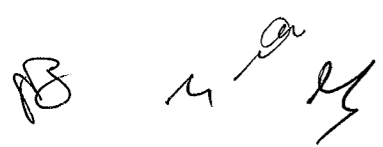
Per il supporto informatico

Sig. Simone Manenti

All.to

Report documentazione amministrativa generato dalla piattaforma Sintel

Requisiti amministrativi	EURORISTORAZIONE SRL	CIRFOOD S.C.	Markas srl	Dussmann Service SRL	CNS-CONSORZIO NAZIONALE	SERENISSIMA RISTORAZIONE	ALL FOOD SPA	Pellegrini	FABBRO FOOD SPA	La Cascina Global Service	LADISA S.r.l.
Modalità di partecipazione	Forma singola	Forma singola	Forma singola	Forma singola	Forma singola	Forma singola	ATI: ALL FOOD SPA EUTOURIST	Forma singola	Forma singola	RTI LA CASCINA GLOBAL SERVICE	Forma singola
Ammissione alla fase successiva?	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Istanza di partecipazione	Modello M.1 Istanza di	Modello M.1 Istanza di	Modello M.1 Istanza di	Modello M.1 Istanza di	CNS_Modello M.1 Istanza di	01_Istanza di	Istanza di partecipazione - All	01_Pellegrini_Modello M.1 Istanza	A) Mod 1 Istanza.pdf.p7m	Istanza partecipazione.zip	01 -
DGUE	Modello M.2 - DGUE.doc.pdf.p7m	DGUE e ART.80.zip	DGUE.zip	DGUE.zip.p7m	DGUE+COMPROVA.zip	DGUE e allegati.zip	DGUE+Documentazione	02a_Pellegrini_Modello M.2 DGUE	DGUE E ALLEGATI.zip	DGUE.zip	DGUE e ART 80.zip
Garanzia fideiussoria	POLIZZA FIDEIUSSORIA.zip	fidejussione + FIRMA.pdf.p7m	Garanzia fideiussoria.zip	fidejussioni provv lotti 1 e	POLIZZA.zip	Cauzioni e impegno.zip	01_01.000044880_0012_Esempla	Pellegrini_Cauzione	D) E) Garanzia fideiussoria n.	cauzioni.zip	pol 2020502557693 ladisa-
Contributo ANAC	ANAC.PDF.p7m	Contributo ANAC.zip	Contributo ANAC.pdf.p7m	cig lotti 1 e 3.zip.p7m	ANAC.zip	03_Contributo ANAC.pdf.p7m	Ricevuta_301010002977535370.P	Pellegrini_Versamento contributo	C) Pagamento CIG.pdf.p7m	Allegati CIG ALISA.zip	04 - CONTRIBUTI ANAC 1 e
Documenti richiesti in caso di	-	-	-	-	DOC CNS+COOP.zip	11_Dichiarazione NO RTI.pdf.p7m	Documentazione ATI7z	-	Dichiarazione Impresa	Dichiarazione Impegno	-
Avvalimento	-	-	-	-	-	12_Dichiarazione NO	-	-	-	-	-
Impegno del fideiussore	POLIZZA FIDEIUSSORIA.zip	fidejussione + FIRMA.pdf.p7m	Garanzia fideiussoria.zip	dich Impegno fideiussore.pdf.p7m	POLIZZA.zip	Cauzioni e impegno.zip	01_01.000044880_0012_Esempla	Pellegrini_Cauzione	D) E) Garanzia fideiussoria n.	cauzioni.zip	pol 2020502557693 ladisa-
Pass OE	PASSoe.pdf.p7m	Pass OE.zip	PASSoe.pdf.p7m	PASSOE.pdf.p7m	PASSOE.zip	06_Passoe.pdf.p7m	passoe RTI.pdf.p7m.p7m	Pellegrini_PASSoe_Lotto 1e lotto	F) PASSOE.pdf.p7m	PASSOE.zip	07 - PASSOE.pdf.p7m
GDPR	Modello M.7-Dichiarazione	Modello M.7-Dichiarazione	Modello M.7-Dichiarazione	Modello M.7-Dichiarazione	CNS_Modello M.7-Dichiarazione	07_Modello M7 GDPR.pdf.p7m	GDPR_All Food Eutourist.7z	Pellegrini_Modello M.7-	G) Mod 7 GDPR.pdf.p7m	Modello M7 - GDPR.zip	08 - Modello_M_7-
Procura (eventuale)	-	Procura Biglino.pdf.p7m	180611_Procura Flaim.pdf.p7m	PROCURA FREDA.PDF.p7m	Procura ZarrI.pdf.p7m	-	-	Pellegrini_copla_conforme_procur	-	-	-
Referenze bancarie	Referenze bancarie.zip	-	-	-	-	08_Riferenze bancarie.pdf.p7m	referenze bancarie Eutourist.7z	-	J) Referenze Bancarie.pdf.p7m	-	-
F23	F23_IMPOSTA DI BOLLO.pdf.p7m	F23.zip	F23.pdf.p7m	f23.p7m	F23 ALISA quietanza.pdf.p7m	10_Imposta di bollo.pdf.p7m	pagamento bollo F23.pdf.p7m.p7m	Pellegrini_F23_attestante	N) F23.pdf.p7m	Ricevuta F23.pdf.p7m	10 - IMPOSTA DI BOLLO.pdf.p7m
Certificazioni riduzione	certificazioni.zip	Certificazioni riduzione	Dich. Qualità Rid. Cauzione con	dich riduzione	riduzione polizza.pdf.p7m	05_Riduzione cauzioni.pdf.p7m	ATI riduzione POLIZZA +	Pellegrini_Dich riduzione	I) Certificazioni riduzione	Dichiarazione riduzione cauzioni e	05 - Dichiarazione riduzione
attestato avvenuto sopralluogo	attestato sopralluogo.pdf.p7m	attestato avvenuto sopralluogo.zip	Sopralluogo ASSI n 2	attestato sopralluogo LOTTO 1 E	delega+soprall.zip	09_Sopralluoghi.pdf.p7m	ATI Attestato sopralluogo +	Pellegrini_Attestato sopralluogo	M) Attestato sopralluogo.pdf.p7m	ATTESTATI SOPRALLUOGO.zip	09 - ATTESTATI DI



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. _14872_ del 26 maggio 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" l'affidamento del Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA RISERVATA

**Verbale di analisi della documentazione amministrativa
I° seduta**

Il giorno 26 del mese di maggio dell'anno duemila venti alle ore 11:15 presso la Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta riservata il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per la verifica della regolarità della documentazione amministrativa presentata dalla Ditte concorrenti alla procedura di gara 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

Il Seggio di gara, nominato con Determinazione n. 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

Dott. Luigi Moreno Costa	Dirigente Amministrativo della Centrale	Presidente
Dott.ssa Rossana Brandolin	Collaboratore Amm.vo della Centrale	Componente
Sig.ra Caterina Merlo	Assistente Amm.vo della Centrale	Componente/segretario

Il seggio di gara procede ad analizzare la documentazione amministrativa presentata dalle Ditte concorrenti a seguito dell'apertura in seduta pubblica sulla piattaforma SinTel della documentazione amministrativa (verbale della seduta pubblica prot. n° 14491 del 21/05/2020).

Il Disciplinare di gara prevedeva i seguenti documenti:

a) Istanza di partecipazione (come da modello M-1)



- b) DGUE (come da modello M-2)
- c) documento attestante il versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.)
- d) cauzione provvisoria rilasciata in modalità elettronica firmata digitalmente (documento originale informatico). In caso di riduzione dell'importo, nei casi ove di pertinenza, la stessa dovrà essere corredata dalle relative certificazioni o da idonee dichiarazioni;
- e) impegno del fideiussore, in formato elettronico firmato digitalmente (documento in originale informatico), a rilasciare la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione;
- f) Documento PASSOE firmato digitalmente;
- g) Dichiarazione resa ai sensi dell'art.5 comma 2 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (GDPR) (Modello M.7)
- h) (eventuale) procura
- i) (eventuale) certificazioni riduzione cauzione
- j) (eventuale) referenze bancarie
- k) (eventuale) documentazione relativa all'avvalimento firmata digitalmente;
- l) (eventuale) atti relativi al R.T.I. o Consorzio firmati digitalmente;
- m) F23 attestante l'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo (€ 16,00)
- n) Dichiarazione di accettazione delle condizioni di partecipazione

Dall'esame della documentazione amministrativa prodotta emerge quanto segue:

Soc. Ladisa s.r.l. Forma singola - PMI no	
Lotti di partecipazione:	n° 1 e n° 4
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME
Sub-appalto	DICHARA SI SUB-APPALTO misura del 40%
Attività sub-appaltate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestione bar e distributori automatici; 2. Lavori adeguamento locali e impianti; 3. Servizi di trasporto
DGUE:	presente CONFORME
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 1 - Ospedale Policlinico San Martino CONFORME
	Lotto n° 4 Azienda Servi alla Persona Emanuele Brignole CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	C.C.I.A.A. di Bari - P. IVA 05282230720- REA n. 409610 - Attività: "Gestione dei servizi di ristorazione collettiva, in particolare di mense, ristoranti, bar, a favore di aziende, enti pubblici e privati, comunità religiose, istituti universitari, refezione scolastica, sanità e comunità in genere - preparazione pasti precotti - servizi di pulizia ed igiene ambientale - Servizi sostitutivi di mensa. La società è in possesso dei requisiti economico finanziari e tecnico-organizzativi
	CONFORME



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	previsti dal D.M. 07/07/1997 n. 274. Attività Edile." - Codice Ateco 2007 dell'attività prevalente svolta: 56.29.1	
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 111.791.585,33 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 15.038.202,24	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti *	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 1 cig 8150064D90	CONFORME
	Lotto n° 4 cig 8150103DBF	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 e Lotto n° 4 € 231.728,55	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	Certificazione del sistema di qualità della serie europea ISO 9001:2015, rilasciata da Rina Services S.p.A. al n. 33830/16/S, con scadenza in data 09/06/2022 (50%)	CONFORME
	Certificato di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit - EMAS, rilasciato dal Comitato Ecolabel - Ecoaudit al n. registrazione IT - 001942, con scadenza in data 29/10/2021 (15%)	CONFORME
	Attestato di conformita' (Carbon Footprint) ISO/TS 14067:2013 n. VCFP-052 RINA SERVICE S.p.A., con scadenza in data 30/07/2020. (30%)	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotto n° 1 presente	CONFORME
	Lotto n° 4 presente	CONFORME
PASSOE	7170-8438-4331-5504	CONFORME
Modello GDPR M7	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Non presente	
Referenze bancarie	Non presenti	
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorzi (eventuale)	Partecipa come singolo	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 - Lotto n° 4 presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA	

* Nella dichiarazione in ordine all'assenza delle cause di esclusione ex art. 80 D.lgs. n. 50/2016 l'impresa ha dichiarato di essere stata destinataria da parte delle P.A. di provvedimenti di applicazione di penali, che ha puntualmente indicato.

Dopo aver esaminato le predette penali contrattuali, il Seggio di gara ha deciso che le stesse, in considerazione del relativo importo (in tutti i casi molto inferiore all'1% dell'importo del contratto), del fatto che nessuna di esse ha causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno, non possono ritenersi sintomo inconfutabile di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale o comunque grave negligenza, tale da comportare l'esclusione ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. c), anche alla luce di quanto previsto dalle Linee

g
p

B

Guida Anac n. 6 e del prevalente orientamento giurisprudenziale sul punto (cfr. da ultimo TAR Lazio-Latina, 27/02/2020, n. 87).

Soc. CirFood s.c. Forma singola - PMI no		
Lotti di partecipazione:	n° 2, n° 3 e n° 4	
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME	
Sub-appalto	DICHIARA SI SUBAPPALTO misura del 40%	
Attività sub-appaltate	1. Derattizzazione 2. Manutenzioni 3. Analisi microbiologiche 4. Trasporto 5. Lavori edili (lotto 2 - lotto 3) 6. Servizi accessori (lavaggio stoviglie, pulizie e sanificazione locali, distribuzione e ritiro pasti)	
DGUE:	Presente CONFORME	
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 2 - A.S.S.L. n° 2 Savonese	CONFORME
	Lotto n° 3 - A.S.S. L. n° 5 Spezzina	CONFORME
	Lotto n° 4 Azienda Servi alla Persona Emanuele Brignole - <i>manca delega</i>	
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	Iscritta alla CCIAA di Reggio Emilia: n. 00464110352 dal 19.02.1996 Albo società Cooperative n. A109985 dal 15.03.2005	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 568.855.274,67 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 127.260.000,00	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti *	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 2 cig 8150081B98 - € 500	CONFORME
	Lotto n° 3 cig 81500913DB - € 500	CONFORME
	Lotto n° 4 cig 8150103DBF - € 140	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotti n° 2, n° 3 e n° 4 polizza UnipolSai n° 1/2599/96/173551375 del 18/05-2020 importo € 623.317,72 applicata solo al riduzione del 20% ISO 14001	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO 9001:2015 n° IT243221-3 Bureau Veritas valido fino al 17/06/2021	CONFORME
	ISO 14001:2015 n° IT243214/UK-4 Bureau Veritas valido fino al 28/04/2021	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotti n° 2, n° 3 e n° 4 presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 2 1637-5830-4694-6821	CONFORME
	Lotto n° 3 4281-3352-3492-9731	CONFORME
	Lotto n° 4 7932-7257-5826-9459	CONFORME
Modello GDPR M7	presente	CONFORME
Procura (eventuale)	presente	CONFORME

M
9

B

Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/ConSORZI (eventuale)	Partecipa come singolo	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 2	CONFORME
	Lotto n° 3	CONFORME
	Lotto n° 4	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	Verrà attivato soccorso istruttorio per: <ul style="list-style-type: none"> ▪ delega sopralluogo Lotto 4 ▪ precisazione penali irrogate nell'ambito del contratto con il Comune di Bolzano rep. 46124 	

* Nella dichiarazione in ordine all'assenza delle cause di esclusione ex art. 80 D.lgs. n. 50/2016 l'impresa ha dichiarato:

- ✓ una risoluzione per inadempimento del contratto di concessione sottoscritto con il Comune di Pescara, contestata ed impugnata con atto di citazione nanti il Tribunale di Bologna;
- ✓ un'annotazione nell'Area B del casellario Informatico, che "non comporta l'automatica esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche";
- ✓ rinvio a giudizio da parte della Procura della Repubblica di Pescara per due Procuratori e un preposto alla Gestione tecnica della Cirfood per i reati indicati nella dichiarazione de qua;
- ✓ procedimento penale pendente nanti il Tribunale di Perugia per altri soggetti con poteri di rappresentanza per i reati indicati nella dichiarazione de qua;
- ✓ applicazione di alcune penali il cui cumulo risulta di importo di poco superiore all'1%, contestate in giudizio;
- ✓ applicazioni di penali contrattuali di importo inferiore all'1%.

Dopo aver esaminato le anzidette fattispecie, il seggio di gara ha deciso che le seguenti non possono comportare l'esclusione ex art. 80 D.lgs. n. 50/2016 in quanto:

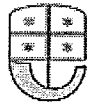
- ✓ la risoluzione per inadempimento del contratto di concessione sottoscritto con il Comune di Pescara, è stata contestata in giudizio;
- ✓ l'annotazione nell'Area B del Casellario Informatico "non comporta l'automatica esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche";
- ✓ per le fattispecie di rilievo penale non è stata pronunciata sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di patteggiamento ex art. 444 c.p.p.;
- ✓ le penali contrattuali irrogate sono, per la maggior parte, di importo inferiore all'1% dell'importo del contratto e, pertanto, non possono ritenersi sintomo inconfutabile di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale o comunque grave negligenza, tale da comportare l'esclusione ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. c), anche alla luce di quanto previsto dalle Linee Guida Anac n. 6 e del prevalente orientamento giurisprudenziale sul punto (cfr. da ultimo TAR Lazio-Latina, 27/02/2020, n. 87);

Pur non comportando le predette fattispecie l'automatica esclusione ex art. 80, il Seggio decide in ogni caso di porre a carico della Ditta un **obbligo informativo** in ordine:

- all'esito del giudizio pendente nanti il Tribunale di Bologna
- all'esito dei procedimenti penali indicati nella dichiarazione de qua.

Con riferimento alle penali dichiarate, il cui cumulo risulta di importo di poco superiore all'1%, il Seggio decide di chiedere precisazioni in ordine all'importo delle penali stesse ed all'importo del relativo contratto con il Comune di Bolzano rep. 46124.

g
AB



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc Coop PMI no		
Consorzio cooperative stabili: all'art. 45, comma 2 lett b) D.lgs. n. 50/2016 che ai sensi di quanto stabilito dall'art. 48, comma 7 D. Lgs. n. 50/2016:		
CAMST SCARL LOTTO 2 e LOTTO 4	IL RASTRELLO COOP. SOCIALE SRL LOTTO 2	
Lotti di partecipazione:	lotto n° 2 e lotto n° 4	
Istanza di partecipazione M1 – CNS Consorzio Nazionale Servizi	Presente CONFORME	
Istanza di partecipazione M1 – CNS Consorzio Nazionale Servizi	consorziata esecutrice indicata dall'operatore economico CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC COOP Presente CONFORME	
Istanza di partecipazione M1 – Il Rastrello Coop. Sociale s.r.l.	consorziata esecutrice indicata dall'operatore economico CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC COOP Presente CONFORME	
Sub-appalto	DICHARA SI SUB-APPALTO misura del 40%	
Attività subappaltate	Tutte le attività oggetto di appalto: <i>richiedere precisazioni</i>	
DGUE CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop:	presente CONFORME	
DGUE CAMST Scarl (lotti 2 e 4):	PMI no Consorziata con CNS presente CONFORME	
DGUE Il Rastrello coop. sociale s.r.l. (lotto 2):	PMI si Consorziata con CNS presente CONFORME	
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 2 A.S.S.L. n° 2 Savonese CONFORME	
	Lotto n° 4 Azienda Servizi alla Persona Emanuele Brignole CONFORME	
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando CNS Consorzio Nazionale Servizi:	CCIAA di Bologna al n. 02884150588 per Attività coerenti con l'oggetto di gara	CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando CAMST Scarl:	iscritta al registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. di Bologna al n. 00311310379 del 19/02/1996, già iscritta al registro ditte al n.67635 del 09/07/1945 per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara- Camst Soc. Coop. a r.l. è iscritta all'Albo delle Società Cooperative al n. A100118 Sezione Cooperative a mutualità prevalente categoria cooperative di produzione e lavoro	CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando Il Rastrello Coop. Sociale s.r.l.	iscrizione alla CCIAA di Genova n. 02689670103 n. rea Ge 290163 per attività inerenti l'oggetto di gara	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	Fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 745.230.914,00 Fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 15.487.072,02	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate CNS Consorzio Nazionale Servizi	Assenti	CONFORME

9
B
4

Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate CAMST Scarl	Assenti	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate Il Rastrello Coop. Sociale s.r.l.	Assenti	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 2 cig 8150081B98 € 500	CONFORME
	Lotto n° 4 cig 8150103DBF € 140	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 2 € 191.312,43	CONFORME
	Lotto n° 4 € 13.844,36	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione CAMST SCARL	UNI EN ISO 9001:2015 n° IT238648-3 Bureau Veritas valido fino al 20/05/2022	CONFORME
	UNI EN ISO 14001:2015 n° IT254698/UK-2 Bureau Veritas valido fino al 19/07/2021	CONFORME
	UNI EN ISO 22000:2018 n° IT290484-2 Bureau Veritas valido fino al 12/07/2022	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione IL RASTRELLO COOP. SOCIALE SRL	UNI EN ISO 9001:2015 n° TIC 15 100 96331 rilasciato da TUV Thüringen valido fino al 15/06/2021	CONFORME
	UNI EN ISO 14001:2015 n° TIC 15 104 131124 rilasciato da TUV Thüringen valido fino al 05/09/2022	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotto n° 2 presente	CONFORME
	Lotto n° 4 presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 2 4419-8058-2249-1063	CONFORME
	Lotto n° 4 4748-3896-2737-5697	CONFORME
Modello GDPR M7 CNS Consorzio Nazionale Servizi	Presente	CONFORME
Modello GDPR M7 CAMST Scarl s.r.l.	Presente	CONFORME
Modello GDPR M7 Il Rastrello Coop. Sociale s.r.l.	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)	presente	CONFORME
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorzi (eventuale)	Partecipa come consorzio	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 2 Lotto n° 4 una sola quietanza	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	Verrà attivato soccorso istruttorio per dichiarazione subappalto	

Il Seggio dà atto che nei riguardi della Soc. CirFood s.c. e del CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc Coop verrà attivato il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 per le carenze sopra indicate.

La seduta è tolta alle ore 16:15

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 26/05/2020



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa

Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin

Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

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. _15478_ del 03 giugno 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" l'affidamento del Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA RISERVATA

**Verbale di analisi della documentazione amministrativa
II° seduta**

Il giorno 03 del mese di giugno dell'anno duemila venti alle ore 8:00 presso la Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta riservata il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per proseguire la verifica della regolarità della documentazione amministrativa presentata dalla Ditte concorrenti alla procedura di gara ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

Il Seggio di gara, nominato con Determinazione n. 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

Dott. Luigi Moreno Costa	Dirigente Amministrativo della Centrale	Presidente
Dot.ssa Rossana Brandolin	Collaboratore Amm.vo della Centrale	Componente
Sig.ra Caterina Merlo	Assistente Amm.vo della Centrale	Componente/segretario

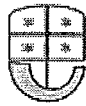
Il seggio di gara procede ad analizzare la documentazione amministrativa presentata dalle Ditte concorrenti a seguito dell'apertura in seduta pubblica dei plichi pervenuti sulla piattaforma SinTel (verbale della seduta pubblica prot. n° 14491 del 21/05/2020). Il Disciplinare di gara prevedeva i seguenti documenti:

- a) Istanza di partecipazione (come da modello M-1)
- b) DGUE (come da modello M-2)

- c) documento attestante il versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.)
- d) cauzione provvisoria rilasciata in modalità elettronica firmata digitalmente (documento originale informatico). In caso di riduzione dell'importo, nei casi ove di pertinenza, la stessa dovrà essere corredata dalle relative certificazioni o da idonee dichiarazioni;
- e) impegno del fideiussore, in formato elettronico firmato digitalmente (documento in originale informatico), a rilasciare la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione;
- f) Documento PASSOE firmato digitalmente;
- g) Dichiarazione resa ai sensi dell'art.5 comma 2 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (GDPR) (Modello M.7)
- h) (eventuale) procura
- i) (eventuale) certificazioni riduzione cauzione
- j) (eventuale) referenze bancarie
- k) (eventuale) documentazione relativa all'avvalimento firmata digitalmente;
- l) (eventuale) atti relativi al R.T.I. o Consorzio firmati digitalmente;
- m) F23 attestante l'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo (€ 16,00)
- n) Dichiarazione di accettazione delle condizioni di partecipazione

Dall'esame della documentazione amministrativa prodotta emerge quanto segue:

Soc. Dussmann Service s.r.l. Forma singola PMI no		
Lotti di partecipazione:	lotti n° 1 e n° 3	
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME	
Sub-appalto	DICHIARA SI SUB-APPALTO misura del 40%	
Attività subappaltate	Lotti n° 1 e n° 3: manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature, impianti e locali ivi compresi i lavori di ristrutturazione	
	Lotto 1: fornitura ed installazione di distributori automatici di bevande calde/fredde pasticceria gelati panini etc	
DGUE:	Presente	CONFORME
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino	CONFORME
	Lotto n° 3 A.S.S.L. n° 5 Spezzina	CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	CCIAA di Milano al n. 00124140211 rea 1578661 per il settore attività oggetto dell'appalto	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 452.134.991,00 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 17.413.863,28	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti	CONFORME
	Lotto n° 1 cig 8150064D90 € 500,00	CONFORME



Alisa

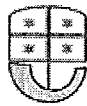
Sistema Sanitario Regione Liguria

Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 3 cig 81500913DB € 500,00	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 € 260.624,11	CONFORME
	Lotto n° 3 € 93.267,63	
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO 9001:2015 certificato n° 25950 rilasciato da Certiquality s.r.l. il 18/06/2016 scadenza 16/06/2022	CONFORME
	EMAS n° registrazione IT-001652 del 14/10/2014 rilasciato da Comitato Ecolabel - Ecoaudit scadenza 05/07/2021	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotto n° 1 presente	CONFORME
	Lotto n° 3 presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 1: 1386-1643-5555-4341	CONFORME
	Lotto n° 3: 1676-8237-2245-9468	CONFORME
Modello GDPR M7	presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Presente per Freda Teresa	CONFORME
Referenze bancarie	Non presenti	
	Non presenti	
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/ConSORZI (eventuale)	Partecipa come singolo	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 e n° 3	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA	

La seduta si interrompe alla ore 9:15 e riprende alle ore 11:40.

Soc. Euroristorazione s.r.l. Forma singola PMI no	
Lotti di partecipazione:	lotto n° 2
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME
Sub-appalto	DICHIARA SI SUB-APPALTO misura inferiore al 40%
Attività sub_appaltate	<ul style="list-style-type: none"> - Lavori edili e impiantistici - Manutenzioni edili ed impiantistiche - Manutenzioni arredi e attrezzature - Derattizzazioni e disinfestazioni - Analisi microbiologiche, chimiche e tamponi - Attività di trasporto e consegna carrelli franco reparto
DGUE:	Presente CONFORME Si dichiara che Euroristorazione srl è società controllata direttamente da VEGRA CAMIN SRL ed indirettamente da SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, che non partecipano al medesimo lotto di gara. Si dichiara altresì che l'offerta di EURORISTORAZIONE SRL è stata formulata autonomamente
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 2 A.S.S.L. n° Savonese CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	Camera di commercio industria artigianato e Agricoltura di Vicenza - ufficio registro delle Imprese, n° iscrizione 01998810244 - data di iscrizione 19/02/1996 CONFORME

Handwritten signature and initials.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 62.039.966,66 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 7.717.820,00	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 2 cig 8150081B98 € 500,00	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 2 € 478.074,06	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO 9001:2015 rilasciato da RINA - certificato n° AG/QMS-462/18/S del 19/03/2018 scadenza 31/08/2021	CONFORME
	UNI EN ISO 14001:2015 rilasciato da CSQA Certificazioni s.r.l. - certificato n° 57175 del 28/02/20008 scadenza 27/02/2021	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotto n° 2 presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 2: 4622-80003-7508-0340	CONFORME
Modello GDPR M7	presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Presente	CONFORME
Referenze bancarie	Cassa Rurale ed Artigiana di Brendola Credito Cooperativo	CONFORME
	Banca San Giorgio Quinto Valle Agno	CONFORME
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/ConSORZI (eventuale)	Partecipa come singolo	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 2	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA	

Soc. Fabbro Food S.p.A. Forma singola - PMI no		
Lotti di partecipazione:	Lotto n° 1	
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME	
Sub-appalto	DICHARA SI SUBAPPALTO misura del 40%	
Attività sub-appaltate	Trasporto pasti, confezionamento vassoio personalizzato, consegna pasti, ritiro al letto del paziente, manutenzione ordinaria e straordinaria (edile ed impiantistica), pulizia e sanificazione, lavaggio.	
DGUE:	Presente CONFORME	
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino <i>manca delega</i> CONFORME	
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	CCIAA di Milano Monza Brianza lodi n° 03803800964 dal 03/11/2011	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 42.211.992,67	CONFORME

Handwritten marks: a vertical line with a hook at the top, and a circled '10' at the bottom right.

	fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 25.562.019,48	
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti *	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 1 cig 8150064D90 - € 500	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 € 744.640,32	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO 9001:2015: certificato n° IT274329-5 rilasciato da BUREAU VERITAS ITALIA S.p.A il 02/07/2013 scadenza 30/07/2020	CONFORME
	UNI EN ISO 14001:2015: certificato n° IT274354/UK rilasciato da BUREAU VERITAS ITALIA S.p.A il 09/07/2013 scadenza 16/07/2020	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotti n° 1 presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 1 4417-7736-1587-1661	CONFORME
Modello GDPR M7	presente	CONFORME
Procura (eventuale)	presente	CONFORME
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorzi (eventuale)	Partecipa come singolo	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	VERRÀ ATTIVATO SOCCORSO ISTRUTTORIO PER DELEGA E DILAZIONAMENTO	

* L'impresa ha dichiarato di essere stata destinataria da parte delle P.A. di provvedimenti di applicazione di penali, che ha puntualmente indicato.

Dopo aver esaminato le predette penali contrattuali, il Seggio di gara ha deciso che le stesse, in considerazione del relativo importo (in tutti i casi molto inferiore all'1% dell'importo del contratto), del fatto che nessuna di esse ha causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno, non possono ritenersi sintomo inconfutabile di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale o comunque grave negligenza, tale da comportare l'esclusione ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. c), anche alla luce di quanto previsto dalle Linee Guida Anac n. 6 e del prevalente orientamento giurisprudenziale sul punto (cfr. da ultimo TAR Lazio-Latina, 27/02/2020, n. 87).

L'impresa ha inoltre dichiarato una risoluzione anticipata di un contratto d'appalto precisando -e dimostrando- che siffatta risoluzione è stata determinata esclusivamente da inadempimenti della mandataria (la Fabbro era mandante). Ad avviso del Seggio, tale risoluzione non può essere considerata causa di esclusione ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. c) in quanto, in base anche a quanto previsto dal prevalente orientamento giurisprudenziale, "non può essere esclusa da una gara d'appalto un'impresa laddove la risoluzione contrattuale di un precedente contratto con una diversa amministrazione appaltante sia conseguente all'inadempimento imputabile ad altro operatore del raggruppamento temporaneo (Cons. Stato, V, 28 settembre 2015, n. 4512, 26 giugno 2015, n. 3241). In caso contrario il giudizio di affidabilità professionale dell'operatore economico riposerebbe irragionevolmente su fatti ad esso non ascrivibili" (Cons. di Stato, 4 dicembre 2017, n. 5704)" (cfr. da ultimo Consiglio di Stato, sez. V, 07/05/2019, n. 2917.

g
14
PB

Infine, la Ditta ha dichiarato n. 4 sanzioni irrogate da Inps, Agenzia delle Entrate, ITL Livorno-Pisa e ITL Grosseto. Le sanzioni irrogate da Inps, Agenzia delle Entrate e ITL Grosseto sono di lieve entità, la prima è stata contestata, la seconda verrà sgravata e l'ultima è stata pagata. Con riferimento alla sanzione irrogata da ITL Livorno-Pisa, la Ditta dichiara che è stato accettato il dilazionamento. Il Seggio decide di chiedere chiarimenti in merito e, in particolare, la data in cui è stato accettato il dilazionamento.

La seduta si interrompe alle ore 13.40 e riprende alle ore 14.35

Soc. Markas s.r.l. Forma singola PMI no		
Lotti di partecipazione:	lotto n° 2	
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME	
Sub-appalto	DICHIARA SI SUB-APPALTO misura non superiore al 40%	
Attività subappaltate	- Analisi di Laboratorio - Manutenzioni ordinarie e straordinarie - Lavori	
DGUE:	CONFORME*	
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 2 A.S.S.L. n° 2 Savonese CONFORME	
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bolzano_Codice fiscale e numero di iscrizione 01174800217 dal 19.02.1996, Sezione Ordinaria, Numero di Repertorio Economico Amministrativo 104711 dal 27.06.1985	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 189.303.370,00 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 60.757.165,00	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti *	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 2 cig 8150081B98 € 500,00	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 2 € 167.325,92	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO 9001:2015 certificato n° AG/QMS-397/96/S rilasciato da RINA il 02/08/1996 scadenza 20/10/2020	CONFORME
	EMAS certificato n° IT-001841 del 14/12/2017 rilasciato da Comitato Ecolabel Ecoaudit scadenza 30/12/2022	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Lotto n° 2 presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 2 1228-9923-4650-3799	CONFORME
Modello GDPR M7	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Presente - Flaim dott.ssa Claudia	CONFORME
Referenze bancarie	Non presente	
	Non presente	
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorzi (eventuale)	Partecipa come singolo	

Handwritten initials and marks: a large 'A' at the top right, a vertical line with a '9' in the middle, and a signature 'PB' at the bottom right.

F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 2 presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA	

* Con riferimento al pagamento di imposte, la Ditta ha dichiarato che in data 11.10.2019 è stato notificato dall'Agenzia delle Entrate di Bolzano un avviso di accertamento relativamente all'anno d'imposta 2014, non definitivo, il quale è stato impugnato in sede giurisdizionale ed il cui procedimento è tuttora pendente.

Il Seggio rileva come ciò non costituisca causa di esclusione ai sensi dell'art. 80 D.lgs. n. 50/2016 non essendoci alcun provvedimento definitivo, tuttavia decide di imporre alla Ditta un **obbligo informativo** in ordine all'esito di tale procedimento.

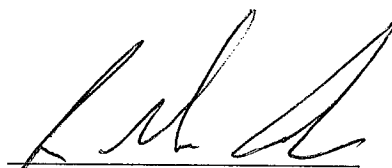
La seduta si chiude alle ore 15.50.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 03/06/2020

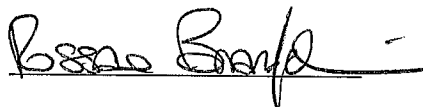
Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa



Componente

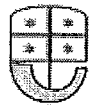
Dott.ssa Rossana Brandolin



Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo





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
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n. 16203 del 10 giugno 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" l'affidamento del Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA RISERVATA

Verbale di analisi della documentazione amministrativa III° seduta

Il giorno 10 del mese di giugno dell'anno duemila venti alle ore 8:00 presso la Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta riservata il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per proseguire la verifica della regolarità della documentazione amministrativa presentata dalla Ditte concorrenti alla procedura di gara ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

Il Seggio di gara, nominato con Determinazione n. 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

Dott. Luigi Moreno Costa	Dirigente Amministrativo della Centrale	Presidente
Dot.ssa Rossana Brandolin	Collaboratore Amm.vo della Centrale	Componente
Sig.ra Caterina Merlo	Assistente Amm.vo della Centrale	Componente/segretario

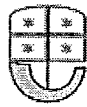
Il seggio di gara procede ad analizzare la documentazione amministrativa presentata dalle Ditte concorrenti a seguito dell'apertura in seduta pubblica dei plichi pervenuti sulla piattaforma SinTel (verbale della seduta pubblica prot. n° 14491 del 21/05/2020). Il Disciplinare di gara prevedeva i seguenti documenti:

- a) Istanza di partecipazione (come da modello M-1)
- b) DGUE (come da modello M-2)

M

G

MB



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

- c) documento attestante il versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.)
- d) cauzione provvisoria rilasciata in modalità elettronica firmata digitalmente (documento originale informatico). In caso di riduzione dell'importo, nei casi ove di pertinenza, la stessa dovrà essere corredata dalle relative certificazioni o da idonee dichiarazioni;
- e) impegno del fideiussore, in formato elettronico firmato digitalmente (documento in originale informatico), a rilasciare la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione;
- f) Documento PASSOE firmato digitalmente;
- g) Dichiarazione resa ai sensi dell'art.5 comma 2 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (GDPR) (Modello M.7)
- h) (eventuale) procura
- i) (eventuale) certificazioni riduzione cauzione
- j) (eventuale) referenze bancarie
- k) (eventuale) documentazione relativa all'avvalimento firmata digitalmente;
- l) (eventuale) atti relativi al R.T.I. o Consorzio firmati digitalmente;
- m) F23 attestante l'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo (€ 16,00)
- n) Dichiarazione di accettazione delle condizioni di partecipazione

Dall'esame della documentazione amministrativa prodotta emerge quanto segue:

Soc. Pellegrini S.p.A. Forma singola PMI no	
Lotti di partecipazione:	lotti n° 1 e n° 4
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME
Sub-appalto	DICHIARA SI SUB-APPALTO misura non superiore al 40% e più precisamente: - nella misura del 13 % per il Lotto 1; - nella misura del 8 % per il lotto 4
Attività subappaltate	<i>Lotto 1</i> - Analisi, campionamenti e controlli - Disinfestazione e disinfezione - Manutenzione - Veicolazione pasti - Lavori/opere di adeguamento
	<i>Lotto 4</i> - Analisi, campionamenti e controlli - Disinfestazione e disinfezione - Manutenzione - Veicolazione pasti
DGUE:	presente CONFORME
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino CONFORME
	Lotto n° 4 ASP Emanuele Brignole CONFORME

g u
B



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	CCIAA di Milano-MonzaBrianza-Lodi al nr. 05066690156 dal 19.02.1996 con REA MI 1113561 CODICE ATECO 56.29.10	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018): € 507.978.655,33 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 212.739.666,67	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 1 cig 8150064D90 € 500,00 Lotto n° 4 cig 8150103DBF € 140,00	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 € 372.320,16	CONFORME
	Lotto n° 4 € 17.134,54	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO14001:2015, in corso di validità: Certificato N. AG/EMS-200/S rilasciato da Agroqualità SpA., Data prima emissione 02.09.2015, data decisione di rinnovo 09.05.2019, data revisione 09.05.2019, data scadenza 10.05.2022	CONFORME
	UNI EN ISO 9001:2015 Certificato N. 3994 S rilasciato da Certiquality S.r.l., Data prima emissione 04.06.2001, data delibera 23.05.2019, data emissione corrente 23.05.2019, data scadenza 12.05.2021	CONFORME
Impegno del fideiussore:	lotto n° 1 - presente	CONFORME
	Lotto n° 4 - presente	
PASSOE	Lotto n° 1 0566-9058-3316-3988	CONFORME
	Lotto n° 4 7936-3201-4010-6799	
Modello GDPR M7	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Presente Alessandro Pedano	CONFORME
Referenze bancarie	Non presente	
	Non presente	
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorzi (eventuale)	Partecipa come singolo	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 presente e n° 4 presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA	

Soc. Serenissima Ristorazione S.p.A. Forma singola PMI no	
Lotti di partecipazione:	lotti n° 1 e n° 4
Istanza di partecipazione M1	Presente CONFORME
Sub-appalto	DICHIARA SI SUB-APPALTO misura non superiore al 40%
Attività subappaltate	Lotto 1

9
4
B



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	- Manutenzioni; - Analisi di laboratorio; - Attività ausiliarie di cucina; - Trasporto pasti; - Lavori edili/impiantistici; - Progettazione; - Consegna/ritiro carrelli; - Consegna/ritiro vassoi a posto letto; - Prenotazioni; - Gestione distributori automatici;	
	Lotto 4 -Manutenzioni; - Analisi di laboratorio; - Attività ausiliarie di cucina; - Trasporto pasti; - Consegna/ritiro carrelli;	
DGUE:		presente CONFORME
Attestati sopralluoghi	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino CONFORME	manca delega
	Lotto n° 4 ASP Emanuele Brignole CONFORME	manca delega
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	CCIAA di Vicenza al n. 01617950249 dal 19/02/1996	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando:	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018): € 240.563.188,33 fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 11.924.484,40	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Assenti *	CONFORME
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 1 cig 8150064D90 € 500,00	CONFORME
	Lotto n° 4 cig 8150103DBF € 140,00	
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 € 744.919,32	CONFORME
	Lotto n° 4 € 35.742,64	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione	UNI EN ISO 9001:2015 n. 1666 rilasciata da CSQA Certificazioni srl in data 09/05/2003, emissione corrente 12/07/2019 e scadenza il 13/06/2021	CONFORME
	UNI EN ISO 9001:	CONFORME
Impegno del fideiussore:	lotto n° 1 - presente	CONFORME
	Lotto n° 4 - presente	
PASSOE	Lotto n° 1 e n° 4 7936- 5837- 1564-8814	CONFORME
Modello GDPR M7	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)		CONFORME
Referenze bancarie	Banco delle tre Venezie	CONFORME
	Unicredit	
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorti (eventuale)	Partecipa come singolo	

g
u
B

F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 presente e n° 4 presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA verificare art.80manca delega ai sopralluoghi	

* L'Amministratore delegato e due procuratori hanno dichiarato decreti penali di condanna, i quali non risultano ad oggi definitivi in quanto opposti, con relativo procedimento tuttora pendente. Allo stato non sussistono pertanto cause di esclusione ai sensi dell'art. 80 D.lgs. n. 50/2016.
Il Seggio decide in ogni caso di porre a carico della Ditta un obbligo informativo in ordine all'esito dei predetti procedimenti di opposizione.

R.T.I. Soc. ALL FOOD SpA/EUTOURIST NEW Srl Raggruppamento temporaneo di Impresa costituendo Capogruppo All Food S.p.A. quota 55% PMI no Mandante Eutourist New s.r.l. quota 45% PMI si		
Lotti di partecipazione:	lotto n° 1	
Istanza di partecipazione M1	1. capo gruppo All Food S.p.A.	CONFORME
	2. Mandante Eutourist New s.r.l.	CONFORME
Dichiarazione di intento	Presente CONFORME	
Sub-appalto	DICHARA SI SUB-APPALTO non superiore al 40%	
Attività subappaltate	- Trasporti (5%) - Pulizie (4%) - Analisi (0,3%) - - Derattizzazioni, deblattizzazioni (0,3%) - Manutenzioni ordinarie/straordinarie (2%) - Vending (100% del servizio) SI SPECIFICA CHE TALE SERVIZIO NON È COMPRESO NELL'IMPORTO CONTRATTUALE	
DGUE:	1. All Food S.p.A. capo gruppo	CONFORME
	2. Eutourist New s.r.l. mandante	CONFORME
Attestato sopralluogo soc. All Food S.p.a./soc. Eutourist New s.r.l.	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino	CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	1. All Food S.p.A. iscritta alla CCIAA DI ROMA AL N. 13996971001 IN DATA 23.09.2016 Numero Repertorio Economico Amministrativo: RM1488782] Attività prevalente: MENSE (Ristorazione collettiva) CODICE ATECO: 56.29.1	CONFORME
	2. Eutourist New s.r.l. iscrizione alla CCIAA di TORINO al n°11303820010 Iscritta con il numero Repertorio Economico Amministrativo: TO-1202634 per attività di ristorazione collettiva e gestione mense data iscrizione 11/03/2015 Attività esercitate: 1_ Mense: Codice ATECO 58.29.1 (principale) 2_ Produzione dei pasti e piatti pronti: Codice ATECO 10.85 (secondaria)	CONFORME

Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando: All Food S.p.a. (quota 55%)	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 46.196.490,33	CONFORME
	fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 40.188.303,67	
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando: Eutourist New s.r.l. (quota 45%)	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 21.862.050,33	CONFORME
	fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 21.047.445,00	
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando:	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Soc. All Food S.p.A. - Assenti	CONFORME
	Soc. Eutourist New s.r.l. - Assenti *	
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 1 cig 8150064D90 € 500,00	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 € 297.856,13	CONFORME
Certificazioni riduzione cauzione soc. All Food. S.p.A.	ISO 9001:2015 rilasciata da Certi W Certificato N. IT.17.0054.03.QMS Data di prima emissione: 15.03.2017 Data di ultima emissione: 31.01.2020 Data di scadenza: 31.01.2023	CONFORME
	ISO 14001:2015 rilasciata da Certi W Certificato N. IT.17.0055.03.EMS Data di prima emissione: 15.03.2017 Data di ultima emissione: 31.01.2020 Data di scadenza: 31.01.2023	CONFORME
Certificazioni riduzioni cauzione Soc. Eutourist New s.r.l.	ISO 9001:2015 rilasciata da Certi W Certificato N. IT.18.0003.00.QMS Data di prima emissione: 15.01.2018 Data di ultima emissione: 31.01.2020 Data di scadenza: 14.01.2021	CONFORME
	ISO 14001:2015 rilasciata da Certi W Certificato N. IT.18.0004.00.EMS Data di prima emissione: 15.01.2018 Data di ultima emissione: 31.01.2020 Data di scadenza: 14.01.2021	CONFORME
Impegno del fideiussore:	Presente	CONFORME
PASSOE	Lotto n° 1 8465-3617-5257-9473	CONFORME
Modello GDPR M7	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Non presente	
Referenze bancarie Sco: Eutourist New s.r.l.	Credem Banca D'impresa	CONFORME
	Intesa SanPaolo	CONFORME
Documenti avvalimento (eventuali)	Non ricorre all'avvalimento	
Documenti RTI/Consorzi (eventuale)	Partecipa come raggruppamento temporaneo d'impresa	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 Presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA verificare art.80	

Handwritten initials: "M" and "B" with a vertical line.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

*L'Amministratore delegato e il Presidente del Consiglio di Amministrazione hanno dichiarato procedimenti penali in corso, decreti penali di condanna opposti, sentenza di condanna di primo grado appellata. Allo stato non sussistono pertanto cause di esclusione ai sensi dell'art. 80 D.lgs. n. 50/2016. Il Seggio decide in ogni caso di porre a carico della Ditta un obbligo informativo in ordine all'esito di tutti i procedimenti penali attualmente pendenti.

R.T.I. Soc. La Cascina Global Service Srl/Vivenda Spa Raggruppamento temporaneo di Impresa costituendo Capogruppo La Cascina Global Service srl quota 51% PMI no Mandante Vivenda Spa quota 49% PMI si		
Lotti di partecipazione:	lotti n° 1 e n° 4	
Istanza di partecipazione M1	1. capo gruppo La Cascina Global Service s.r.l.	CONFORME
	2. mandante Vivenda Spa	CONFORME
Dichiarazione di intento	Presente	CONFORME
Dichiarazione mandante soc. Vivenda Spa	Presente	CONFORME
Sub-appalto	DICHIARA SI SUB-APPALTO non superiore al 50%	
Attività subappaltate	Trasporto dei pasti Lavaggio vassoi, stoviglie, carrelli nel centro produzione aziendale e nelle zone lavaggio mense dell' Ospedale San Martino Lotto 1) e lavaggio vassoi, stoviglie, contenitori presso il centro di produzione aziendale (Lotto 4) Manutenzione ordinaria e straordinaria di locali e attrezzature - Servizio informatizzato per la rilevazione presenze e prenotazione dei pasti - Disinfestazione e derattizzazione - Analisi di laboratorio	
DGUE:	1. La Cascina Global Service s.r.l. capo gruppo	CONFORME
	2. Vivenda Spa mandante	CONFORME
Attestati sopralluoghi Soc. la Cascina Global Service srl	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino	CONFORME
	Lotto n° 4 ASP Emanuele Brignole	CONFORME
Attestati sopralluoghi Soc. Vivenda Spa	Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino	manca delega
	Lotto n° 4 ASP Emanuele Brignole	CONFORME
Requisiti idoneità professionale richiesti dal bando:	1. La Cascina Global Service s.r.l. iscritto alla CCIAA di Roma al n. 08590821008 per servizi inerenti l'oggetto di gara FASCIA DI CLASSIFICAZIONE "L" e per attività di ristorazione	CONFORME
	2. Vivenda Spa iscritto alla CCIAA di Roma al n. 07864721001 rea rm-1058873 - per il settore attività oggetto dell'appalto	CONFORME
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando: La Cascina Global Service s.r.l. (quota 51%)	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 100.500.158,70	CONFORME
	fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 17.420.026,67	
Requisiti di capacità economico-finanziaria richiesti dal bando: Vivenda SpA. (quota 49%)	fatturato globale medio annuo (2016/2017/2018). € 99.184.744,00	CONFORME
	fatturato specifico medio annuo (2016/2017/2018): € 10.636.678,20	

h
B

Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando: La Cascina Global Service srl	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti dal bando: Vivenda SpA	presente elenco delle principali forniture	CONFORME
Cause di esclusione ex art. 80 dichiarate	Soc. La Cascina Global Service s.r.l. - Assenti	CONFORME
	Soc. Vivevenda SpA. - Assenti *	
Attestazione versamento contributo ANAC	Lotto n° 1 cig 8150064D90 € 500,00	CONFORME
	Lotto n° 4 cig 8150103DBF € 140,00	CONFORME
Cauzione provvisoria	Lotto n° 1 € 506.356,00 riduzioni applicate solo il 15% carbon footprint e 20% ISO 14001	
	Lotto n° 4 € 27.746,00	
Certificazioni riduzione cauzione soc. La Cascina Global Service s.r.l.	ISO 9001:2015 certificato N. 9165.CGBS rilasciato da CISQ/IMQ Data di prima emissione: 09.07.2014 Data di ultima emissione: 09.04.2018 Data di scadenza: 23.07.2020	CONFORME
	ISO 14001:2015 certificato N. 9191.CGLB rilasciato da CISQ/IMQ Data di prima emissione: 10.02.2014 Data di ultima emissione: 04.03.2019 Data di scadenza: 25.03.2022	CONFORME
	ISO 14067:2018 CARBON FOOTPRINT certificato N. 55199 rilasciato a CSQA certificazioni s.r.l.	
Certificazioni riduzione cauzione soc. Vivenda SpA	ISO 9001:2015 certificato n. 23784/04/S rilasciato da RINA Data di prima emissione: 24.03.2004 Data di scadenza: 17.03.2022	CONFORME
	ISO 14001:2015 certificato n. 2164.2019 rilasciato da CISQ/IMQ Data di prima emissione: 20.06.2005 Data di scadenza: 19.06.2020	CONFORME
	ISO 14067:2018 CARBON FOOTPRINT certificato N. 55198 rilasciato a CSQA certificazioni s.r.l.	
Impegno del fideiussore:	lotto n° 1 Presente	CONFORME
	Lotto n° 4 presente	
PASSOE	Lotto n° 1 3638-7483-8889-0991	CONFORME
	Lotto n° 4 0774-4627-1009-1546	
Modello GDPR M7 La Cascina Global Service srl	Presente	CONFORME
Modello GDPR M7 Vivenda SpA	Presente	CONFORME
Procura (eventuale)	Non presente	
Referenze bancarie	Non presenti	
	Non presenti	
Documenti avalimento (eventuali)	Non ricorre all'avalimento	

1
1



Documenti RTI/ConSORZI (eventuale)	Partecipa come raggruppamento temporaneo d'impresa	
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 e lotto n° 4 Presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	VERRA' ATTIVATO SOCCORSO ISTRUTTORIO PER DELEGA e PER PENALI CONTRATTUALI	

* La Soc. Vivenda SpA. ha dichiarato di aver subito alcune penali contrattuali, ma non ha quantificato le stesse. Il Seggio decide pertanto di chiedere, al fine di poter valutare siffatte penali ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 80 D.lgs. n. 50/2016, l'elenco di tutte le penali contrattuali subite, con l'indicazione del relativo importo e dell'importo del contratto nell'ambito del quale sono state irrogate.

Richiamati i verbali delle sedute precedenti, tenutesi in data 26 maggio 2020 (prot. n° 14872 del 26/05/2020) e 3 giugno 2020 (prot. n° 15478 del 03/06/2020) il Presidente del seggio di gara dispone di attivare il soccorso istruttorio per le Aziende di seguito elencate:

- ✓ Soc. Cir Food s.c.
- ✓ Soc. CNS Consorzio Nazionale Servizi;
- ✓ Soc. Fabbro Food S.p.A.
- ✓ Soc. Markas s.r.l. (mero obbligo informativo);
- ✓ Soc. La Serenissima Ristorazione S.p.A.;
- ✓ RTI All Food S.p.A./Eutourist New s.r.l. (mero obbligo informativo)
- ✓ RTI La cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.

Il Seggio di Gara dà atto che i riscontri ricevuti dalle predette ditte verranno resi noti mediante pubblicazione sul sito aziendale www.acquistiliguria.it.

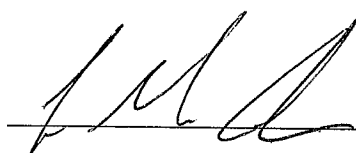
La seduta è tolta alle ore 10:15.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 10/06/2020

Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa



Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin



Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



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. 18571 del 1 luglio 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" l'affidamento del Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA RISERVATA

**Verbale di analisi della documentazione amministrativa
IV° seduta
Esame risultanze soccorso istruttorio**

Il giorno 1 del mese di luglio dell'anno duemila venti alle ore 8:00 presso la Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta riservata il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto al fine di esaminare la documentazione trasmessa dalle Ditte partecipanti alla procedura in oggetto, nei riguardi delle quali era stato attivato il soccorso istruttorio.

Il Seggio di gara, nominato con Determinazione n. 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

Dott. Luigi Moreno Costa	Dirigente Amministrativo della Centrale	Presidente
Dot.ssa Rossana Brandolin	Collaboratore Amm.vo della Centrale	Componente
Sig.ra Caterina Merlo	Assistente Amm.vo della Centrale	Componente/segretario

Il Seggio inizia dunque ad esaminare la documentazione trasmessa dalle Ditte nei riguardi delle quali era stato attivato il soccorso istruttorio con note prot. n. 16298, 16302, 16304, 16306, 16308, 160310 e 16313 del 10 giugno 2020.

Nel termine previsto le Ditte hanno trasmesso quanto richiesto, con la conseguenza che tutte risultano ammesse al prosieguo della procedura:



Identificativo offerta	Partecipante	Lotti di partecipazione	esito
1589190411303	CIRFOOD s.c.	2, 3, 4	Regolarizzato/ammessa
1589290833910	Markas s.r.l.	2	Regolarizzato/ammessa
1589526243401	CNS Consorzio Nazionale Servizi	2,4	Regolarizzato/ammessa
1589529133324	Serenissima Ristorazione S.p.A.	1,4	Regolarizzato/ammessa
1589529714976	RTI All Food S.p.A./Eutourist New	1	Regolarizzato/ammessa
1589562747114	Fabbro Food S.p.A.	1	Regolarizzato/ammessa

Il Presidente del seggio di gara dispone, relativamente all'ATI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A., di procedere alla richiesta dell'indicazione dell'importo delle penali contrattuali irrogate alla Soc. Vivenda S.p.A. e dell'importo del contratto nell'ambito del quale sono state irrogate.

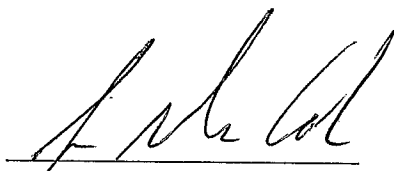
Alle ore 9.30 il Presidente del seggio dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 1/07/2020

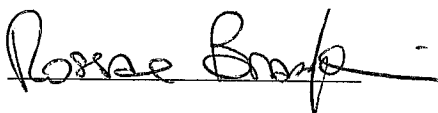
Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa



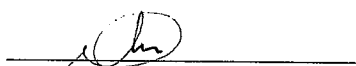
Componente

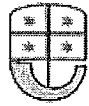
Dott.ssa Rossana Brandolin



Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo





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
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n. 19608 del 13 luglio 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" l'affidamento del Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA RISERVATA

Verbale di analisi della documentazione amministrativa V° seduta Esame risultanze soccorso istruttorio

Il giorno 13 del mese di luglio dell'anno duemilaventi alle ore 8.15 presso la Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta riservata il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto al fine di esaminare il riscontro fornito dall'ATI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A. alla richiesta di precisazioni trasmessa con nota prot. n. 18721 del 02/07/2020.

Nella precedente seduta riservata del 1° luglio 2020 (verbale prot. n. 18571 del 1 luglio 2020) il Presidente del seggio di gara aveva disposto, relativamente all'ATI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A., di chiedere all'Operatore economico di precisare l'importo delle penali contrattuali irrogate alla Soc. Vivenda S.p.A. e l'importo dei relativi contratti.

L'ATI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A. ha fornito riscontro alla predetta richiesta indicando puntualmente sia l'importo delle penali subite sia i relativi contratti di appalto.

Il Seggio di gara, esaminando la documentazione trasmessa, ritiene che le penali contrattuali subite, in considerazione del relativo importo (in tutti i casi molto inferiore all'1% dell'importo del contratto), del fatto che nessuna di esse ha causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno, non possono ritenersi sintomo inconfutabile di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale o comunque grave negligenza, tale da comportare l'esclusione ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. c), anche alla luce di quanto previsto dalle Linee Guida Anac n. 6 e del prevalente orientamento giurisprudenziale sul punto (cfr. da ultimo TAR Lazio-Latina, 27/02/2020, n. 87).

Il Seggio decide pertanto di ammettere l'ATI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A. al prosieguo della procedura

Pag. 1 a 2

A.Li.Sa. - Azienda Ligure Sanitaria della Regione Liguria - C.F. / P. IVA 02421770997

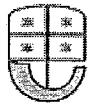
Sede legale: Piazza della Vittoria, n. 15, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 4162

PEC: protocollo@pec.alisa.liguria.it

Sede operativa: Via G. D'Annunzio n. 64, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 8562 - 8541

PEC: cra@pec.alisa.liguria.it

M
D
B



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Alle ore 8.45 il Presidente del seggio dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 13/07/2020

Presidente

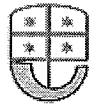
Dott. Luigi Moreno Costa

Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin

Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



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
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n° 23844 del 27 agosto 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" 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

SEDUTA PUBBLICA

Verbale della seduta pubblica concernente l'apertura delle offerte tecniche

Il giorno 27 agosto 2020 alle ore 12:52 presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta pubblica il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per l'apertura sulla piattaforma telematica Sintel della documentazione tecnica presentata dalle Ditte concorrenti alla procedura indicata in epigrafe.

Il Seggio di gara, nominato con Determinazione n° 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

- Dott. Luigi Moreno Costa Dirigente Amministrativo della Centrale Presidente
- Dot.ssa Rossana Brandolin Collaboratore Amm.vo della Centrale Componente
- Sig.ra Caterina Merlo Assistente Amm.vo della Centrale Componente/segretario

Sono altresì presenti 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

Il dott. Luigi Moreno Costa svolge altresì le funzioni di Ufficiale Rogante.
Presenza alla seduta solo ai fini di fornire il necessario supporto informatico per i collegamenti a distanza e la diretta streaming il Sig. Alessandro Valdiserri – Operatore tecnico della Centrale di Acquisto.

Si dà atto che:

- stante le circostanze eccezionali di contingente emergenza sanitaria che hanno imposto l'adozione, a partire dal livello governativo centrale di misure eccezionali di restrizione alla mobilità su tutto il territorio nazionale,
- per assicurare la pubblicità della presente seduta e la partecipazione di tutti gli interessati, come già anticipato a mezzo avviso prot. n° 21282 del 28/07/2020, pubblicato su Sintel e sul sito istituzionale,

si fa applicazione di quanto previsto dal Regolamento A.Li.Sa per il *“lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal corona virus”* adottato con Determinazione n° 118 del 6/3/2020, successivamente modificato con determinazione n° 268 del 09/06/2020, al cui art. 4 *“Organizzazione delle sedute pubbliche”* è previsto testualmente che:

“1. Per le procedure oggetto del presente Regolamento nonché per le finalità di cui al precedente art. 1, le sedute pubbliche si svolgono a porte chiuse, alla sola presenza del RUP e del Segretario. La Commissione giudicatrice partecipa alle sedute di apertura delle offerte tecniche ed economiche in modalità videoconferenza.

2. Gli Operatori economici partecipanti possono assistere alla diretta streaming delle sedute.

3. Nella comunicazione della seduta pubblica che viene inviata ai partecipanti, la Centrale trasmette le istruzioni per assistere alla diretta streaming corredate dalle informazioni ex art. 13 del Regolamento Generale sulla protezione dei dati (RGPD).”.

Pertanto, stante la situazione di emergenza epidemiologica in atto, la seduta, come già riportato nel su citato avviso, viene svolta tramite diretta via streaming al seguente link:

[youtube.com/channel/UC7FNcGuVVgU8UQFETf_NPaA/live](https://www.youtube.com/channel/UC7FNcGuVVgU8UQFETf_NPaA/live)

Il Presidente del Seggio di gara dà preliminarmente atto che con Determinazione n° 319 del 13/07/2020 si è provveduto all'ammissione alla fase tecnica delle seguenti Ditte:

Partecipante	Modalità di partecipazione	Lotti di partecipazione
Euroristorazione s.r.l.	Forma singola	2
CIRFOOD s.c.	Forma singola	2, 3, 4
Markas s.r.l.	Forma singola	2
Dussmann Service s.r.l.	Forma singola	1,3



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

CNS Consorzio Nazionale Servizi	Forma singola	2,4
Serenissima Ristorazione S.p.A.	Forma singola	1,4
All Food S.p.A.	ATI: All Food /Eutourist New s.r.l.	1
Pellegrini	Forma singola	1,4
Fabbro Food S.p.A.	Forma singola	1
La Cascina Global Service s.r.l.	RTI: la Cascina Global s.r.l. Service /Vivenda S.p.a.	1,4
Ladisa s.r.l.	Forma singola	1,4

Come previsto dal Disciplinare di Gara, la documentazione tecnica doveva essere sottomessa attraverso la piattaforma telematica SinTel raggiungibile dal sito www.ariaspa.it.

Il Seggio di Gara, alla presenza della Commissione Giudicatrice, procede quindi all'apertura delle buste tecniche telematiche presentate dalle Ditte sopra indicate.

Il Disciplinare di Gara prevedeva che la busta tecnica dovesse contenere i seguenti documenti:

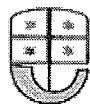
1. "Progetto Tecnico";
2. "Avvio del Servizio";
3. "Caratteristiche del Servizio a regime";
4. "Produzione/qualità dei prodotti alimentari";
5. "Trasporti";
6. "Destinazione del cibo non somministrato indicazioni sulla destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni";
7. "Personale";

Per il solo lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino:

8. "Gestione dei bar e piccola ristorazione";
9. "Dichiarazione di secretazione offerta tecnica".

Il Seggio di Gara e la Commissione Giudicatrice valutate rilevano quanto segue:
è regolarmente presente la documentazione tecnica richiesta dal disciplinare di gara.

Alle ore 13:14 il Presidente, avendo il Seggio esaurito gli adempimenti previsti dalla lex specialis di gara nella presente fase, dichiara chiusa la seduta pubblica.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Il presente Verbale, composto da 4 (quattro) pagine, sarà pubblicato nell'area documentazione di gara della Piattaforma Sintel, nonché sul sito istituzionale www.acquistiliguria.it.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 27/08/2020

Presidente del Seggio, RUP e Ufficiale Rogante

Dott. Luigi Moreno Costa

Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin

Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Per il supporto informatico

Sig. Alessandro Valdiserri



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° 7140 del 3 marzo 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

1^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 1^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 03 marzo 2021

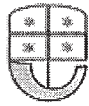
Il giorno 3 marzo 2021 alle ore 9:30, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche presentate nella procedura in oggetto.

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.

La Commissione ha iniziato il proprio lavoro "a distanza", cominciando la relativa valutazione dei lotti n° 2 e 3, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti ai lotti nn° 2 e 3 ,in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle



commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

La Commissione decide di procedere alla valutazione delle offerte presentate nei lotti n° 2 e n° 3. All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi al 1° criterio di valutazione.

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 dei lotti nn° 2 e 3, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 2 partecipano:

- ✓ CIR Food s.c.
- ✓ CNS Consorzio Nazionale Servizi
- ✓ Euroristorazione s.r.l.
- ✓ Markas s.r.l.

1) AVVIO DEL SERVIZIO

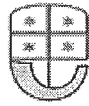
1.1. Programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singola Amministrazione contraente

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Euroristorazione e Cir Food presentano i progetti più completi e descrivono in maniera dettagliata tutti gli interventi di ristrutturazione e l'organizzazione del periodo transitorio.

Dott.ssa Pisciotta e dott.ssa Sfacteria :

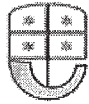
società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Descritto in modo approfondito il programma di gestione del periodo transitorio sia per quanto riguarda i lavori sia per il servizio offerto che per l'organizzazione del personale. Prevista una squadra di startup con personale specifico per i vari profili coinvolti nell'appalto. Per ambito 1 e 2 si prevede la produzione ad Imperia per i pasti da destinare ad Albenga mentre si prevede la produzione in un locale in affitto CIR dei pasti destinati a Pietra Liguria mentre si allestirà la cucina definitiva a Finale per la produzione Per ambito 3 e 4 si prevedono solo la riqualificazione delle mense e si prevede di effettuare i lavori in orari notturni Sono descritte tutte le attrezzature integrative previste (in numero limitato) e si prevede di sostituire tutti carrelli



	Per quanto riguarda il progetto di restyling delle mense non si considera un punto di forza la presenza di tavoli di gruppo e con sgabelli poco funzionali
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	In caso di aggiudicazione le Imprese esecutrici saranno CAMST e la coop. Il Rastrello – viene descritto il piano di avviamento del servizio strutturato in ottica di project management Sono previsti interventi nell'ospedale San Paolo per rifare la zona confezionamento e la mensa dipendenti Sono previsti interventi anche nell'Ospedale di Pietra Ligure dove viene rifatta la cucina e la mensa dipendenti Nel periodo transitorio i pasti sono preparati da un centro cottura Camst Ad Albenga viene effettuato restyling mensa e con dotazione di attrezzature nuove carrelli e carrelli colazione
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Il piano di organizzazione del periodo transitorio viene descritto in modo molto approfondito per quanto riguarda i lavori e l'inserimento di nuove attrezzature In tutti gli ambiti sono previsti importanti lavori sia in tutte le mense dipendenti che in alcune zone di confezionamento e impianti zona lavorazione (H San Paolo) Sono dettagliatamente descritti tutti gli interventi edili impiantistici ed inserimento di nuove attrezzature L'azienda risulta dotata di numerose certificazioni di qualità Il Progetto prevede anche l'installazione di termosifoni nella sala mensa dell'H di Cairo Montenotte.
<i>Markas s.r.l.</i>	La ditta prevede lavori di intervento nell'H San Paolo (zona confezionamento lavaggio e mensa) e nell'H Pietra Ligure (locali mensa e confezionamento) mentre a Cairo Montenotte non sono previsti interventi All'H di Albenga sono previste attrezzature integrative – prevista la sostituzione dei carrelli Nel periodo transitorio si prevede produzione dei pasti in centro cottura di Loano che risulta sufficiente per tutti gli ospedali una volta finita la fase transitoria tale centro è adibito per la produzione pasti per Pietra Ligure. Cronoprogramma ben dettagliato

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Servizio a regime già nella fase transitoria grazie all'utilizzo di due centri cottura distinti e dedicati. Avvio del servizio dal 1 giorno Nessuna interruzione del servizio nel periodo transitorio per gli interventi di riqualificazione dei self service dipendenti (Pietra Ligure ed Albenga) (30 GG)

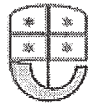


Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	<p>Servizio transitorio con moduli prefabbricati specifici per la ristorazione collocati all'interno di un capannone in affitto (FINALE LIGURE) Opere di ammodernamento limitate al ripristino dei locali esistenti ambiti 1e 2. Allestimento/sostituzione di attrezzature adeguate ma SENZA MODIFICHE SOSTANZIALI AL LAY OUT per ambiti 3 e 4 RENDERING con aspetto progettuale più moderno ma poco confortevole+. Impostazione/ristrutturazione della mensa dipendenti con aspetto gradevole e lay out innovativo. Restyling dei locali bar gradevole ma esteticamente contenuto. Pasto test. Prevista tra le aree "Free Flow" anche il corner "Street food". Procedure per dietoterapie (allergici, intolleranti). Ridistribuzione dei tavoli con 250 posti a sedere. Prenotazione pasti da asporto. Sala mensa principale corredata di n° 3 salette, sala caffè a ristorazione automatica (accessibile anche dall'esterno) e area esterna estiva.</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>Sistema gestione Start-up specifico per la FASE DI TRANSIZIONE determinata dal passaggio di appalto. Tempi di primo avvio in (3 gg) (consegna primo pasto) per arrivare a regime in (54 gg). Cronoprogramma dei lavori dettagliato RENDERING con aspetto progettuale più moderno ma poco confortevole+. Planimetrie di progetto dettagliate con MODIFICHE FUNZIONALI DEL LAY OUT Interventi DETTAGLIATI di ristrutturazione e riqualificazione delle aree senza interruzione erogazione servizio. Previsto protocollo anti covid. Sostituzione delle apparecchiature usurate e revisione delle dotazioni esistenti. Restyling della mensa e dei bar gradevole, minimalista ed esteticamente contenuto. Preparazione, confezionamento e trasporto presso CENTRO COTTURA PELLEGRINI di Genova, di parte delle preparazione dei pasti in LEGAME FRESCO CALDO multiporzione (secondi caldi escluse pietanze grill, sughi, contorni caldi) destinati ai dipendenti. Preparazione dei pasti (cottura espressa pasta/riso, carni, grill, contorni freddi, dolci, frutta e pizza) c/o cucina mensa aziendale. Distribuzione dei pasti in modalità free-flow.</p>
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>molto dettagliati gli interventi di riqualificazione degli ambienti con computo metrico dei lavori e delle opere impiantistiche, edili, di finitura e assistenza agli impianti. Il progetto prevede Impostazione/ristrutturazione delle mense dipendenti con aspetto molto gradevole e lay out innovativo.</p>
<i>Markas s.r.l.</i>	<p>prevede lavori di intervento dettagliati per Savona e Pietra Ligure. Previsto ingente sostituzione ed inserimento di attrezzature integrative. Restyling dei locali gradevole ma esteticamente contenuto.</p>

[Handwritten signatures and initials on the right margin]



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Euroristorazione ha presentato il progetto migliore rispetto alle altre descrivendo in maniera particolarmente dettagliata le opere e rappresentando gli ambienti in maniera gradevole e confortevole.

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

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 2.

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

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 2.

La Commissione procede ora con la valutazione dei progetti del lotto n° 3.

Si ricorda che al lotto 3 partecipano:

- ✓ CIR Food s.c.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.

Essendo in presenza di due offerte da valutare, come previsto da Disciplinare di gara il metodo del confronto a coppie non si applica e viene utilizzato il metodo Q1. I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Si utilizzerà una scala di valori del tipo:

*eccellente coeff. 1,0
ottimo coeff. 0,7
buono coeff. 0,5
discreto coeff. 0,3
sufficiente coeff. 0,0*

1) AVVIO DEL SERVIZIO

1.1. Programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singola Amministrazione contraente

Pag. 5 a 8

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta , Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa

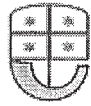
Il progetto presentato da Dussmann Service s.r.l. prevede interventi di miglioramento del layout dei flussi e miglorie impiantistiche e ristrutturazione dei locali laddove necessari e rinnovamento del parco attrezzature della cucine.

La soc. Dussmann Service s.r.l. prevede la realizzazione di impianto solare termico presso le mense di Sarzana e Spezia oltre al superamento delle barriere architettoniche delle mense stesse oltre l'adeguamento funzionale dei locali in caso di emergenze sanitarie.

La soc. CIR Food s.c. prevede per le mense aziendali solo tinteggiatura e interventi estetici e limitato rinnovamento delle attrezzature per la mensa di La Spezia e nessun intervento per la mensa di Sarzana

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<p>Tempi di avvio del servizio primo giorno e tempo nessuno interruzione del servizio per interventi limitati al rinnovamento estetico delle mense dipendenti senza riqualificazione strutturale o impiantistica e tantomeno di layout.</p> <p>Gestione del servizio per degenti rispondente al capitolato.</p>
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	<p>Prevede l'avvio del servizio con consegna del primo pasto al 78 gg. In tale periodo renderà operativo il nuovo centro cottura di Castelnuovo Magra in cui i pasti verranno preparati in carrelli multiporzione e verranno utilizzate, in via provvisoria, le stoviglie in materiale monouso</p> <p>Il programma dei lavori prevede l'avvio del servizio a regime entro 102gg.</p> <p>Previsti interventi per miglioramento/ristrutturazione degli spazi al fine di ottimizzare l'organizzazione funzionale dello spazio e la gestione dei flussi oltre adeguamenti per rendere fruibili i locali anche in caso di emergenza sanitaria</p> <p>Ristrutturazione delle attuali sale mense e self-service, oltre al rinnovo di arredi attrezzature miglorie impiantistiche inserimento di pannelli fonoassorbenti effettuate in 12 gg. con compartimentazione delle aree di cantiere per non interferire con la produzione dei pasti (orari notturni) che resterà attiva per tutto il periodo dei lavori</p> <p>Interventi di ristrutturazione del PO di Levante organizzati in un'unica fase funzionale (24 gg) in quanto la cucina resterà chiusa per tutto il periodo dei lavori e i pasti saranno prodotti e veicolati da centro cottura di Castelnuovo magra allo scopo realizzato</p> <p>Rinnovamento parco attrezzature delle cucine mense dipendenti.</p> <p>Valutazione dell'impatto ambientale per la preparazione pasti della ristorazione collettiva</p>

Il dott. De Rosa precisa quanto segue:



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

“PER LE SEDI DI LA SPEZIA E SARZANA IL PROGETTO PRESENTATO DALLA DITTA CIR È PRINCIPALMENTE INDIRIZZATO AD UN RINNOVAMENTO DEI LOCALI, SOPRATTUTTO LE MENSE, AL FINE DI PROPORRE AMBIENTI ALL’UTENZA CON CARATTERISTICHE DI GRADEVOLEZZA ESTETICA MAGGIORMENTE EVIDENZIATA RISPETTO ALLA PROPOSTA DELLA DITTA DUSSMANN. QUEST’ULTIMA, VICEVERSA, HA PREFERITO CONCENTRARE LO SFORZO DI RIORGANIZZAZIONE SULLE ATTREZZATURE, PROPONENDO SOLUZIONI CON UNA MAGGIORE DOTAZIONE DEI LOCALI CUCINA/LAVAGGIO E DISTRIBUZIONE. PER QUANTO CONCERNE L’OSPEDALE DI LEVANTO, CHE A DIFFERENZA DEGLI ALTRI DUE È ANCHE “CUCINA” PER I DEGENTI E NON SOLO DISTRIBUZIONE PASTI, L’INTERVENTO PROPOSTO DALLA DITTA DUSSMANN È NOTEVOLMENTE PIÙ IMPEGNATIVO SIA DAL PUNTO DI VISTA DELLA DOTAZIONE PREVISTA CHE DELLA SISTEMAZIONE EDILE/IMPIANTISTICA DEI LOCALI. IL PROGETTO DELLA DITTA CIR PER L’OSPEDALE DI LEVANTO PREVEDE IL RINNOVAMENTO COMPLETO DELLE ATTREZZATURE, LA “REBRENDEZZAZIONE” DEI LOCALI CON INTERVENTI DI MANUTENZIONE VOLTI ALLA DEFINIZIONE ESTETICA DEL SITO.”

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

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 3.

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

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori di valutazione del lotto n° 3.

La seduta si chiude alle ore 15:30.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 10/02/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

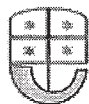
Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Two handwritten signatures are present. The first signature is written in black ink and appears to be 'L. Pisciotta'. The second signature is also in black ink and appears to be 'V. De Rosa'. Below each signature is a horizontal line.

Pag. 7 a 8



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

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° 10.082 del 25 marzo 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

2^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 2^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 25 marzo 2021

Il giorno 25 marzo 2021 alle ore 10:00, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto n° 2.

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.

La Commissione ha proseguito il proprio lavoro istruttorio "a distanza", in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi al 2° criterio di valutazione del lotto n° 2.

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 dei lotti n° 2 e 3, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 2 partecipano:

- ✓ CIR Food s.c.
- ✓ CNS Consorzio Nazionale Servizi
- ✓ Euroristorazione s.r.l.
- ✓ Markas s.r.l.

2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

2.1 Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descrizione delle fasi molto approfondite, approvvigionamento, piattaforme logistiche, produzione, confezionamento, trasporto, lavaggio, pulizie, disinfestazione e derattizzazione, descrizione del menù e delle attività di comunicazione e laboratori previsti con l'utenza. Per ogni fase sono dettagliate le attrezzature utilizzate, sia per il centro cottura esterno che per la cucina dell'Ospedale di Savona. Tracciabilità fino a posto letto. Colazioni con latte fresco.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descrizioni delle fasi molto approfondite, con dettaglio sui centro di cottura esterno, cucina Ospedale di Savona, Hub Pietra Ligure. Le fasi descritte sono: approvvigionamento, gestione logistica a km0, produzione, confezionamento, trasporto, lavaggio, pulizie, disinfestazione e derattizzazione. Descrizione del menù per degenti e dipendenti.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	A regime la ditta prevede di utilizzare un centro esterno a Finale Ligure per gli Ambiti 1 e 2, e l'Ospedale San Paolo per gli Ambiti 3 e 4. Vengono ben descritte le fasi, anche se non sono richiamate in modo specifico le attrezzature per ogni cucina. Non vengono descritte le fasi di selezione dei fornitori e l'approvvigionamento, derattizzazione (questa viene descritta al punto 2.4 controlli); non viene descritto il menù degenti e dipendenti

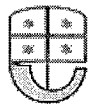
Handwritten signatures and initials on the right side of the table, including a large signature at the top, a signature in the middle, and initials at the bottom.

<i>Markas s.r.l.</i>	Descrizioni delle fasi approfondite, con dettaglio dei locali ed attrezzature del centro di cottura esterno e cucina Ospedale di Savona. Le fasi descritte sono: approvvigionamento, selezione fornitori, produzione, confezionamento, trasporto, lavaggio, pulizie, (no disinfestazione e derattizzazione, pur richiesta da CSA). Non è inserita la descrizione del menù per degenti e dipendenti.
----------------------	---

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Il progetto proposto da CIR è ottimamente descritto e comprende sia la descrizione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti, sia la descrizione dei layout all'interno dei Centri cottura. La Struttura per l'ambito 1 e 2 è ubicata all'esterno dell'H Santa Corona, così come richiesto nel CTP e avvengono tutte le attività previste fino al confezionamento del vassoio personalizzato e la preparazione dei pasti in multiporzione. Sono previsti numerosi metodi di cottura, anche quella sottovuoto (sous vide). Il trasporto avviene con automezzi adeguati. Tutto il processo utilizza un sistema informatizzato che parte dalla tracciabilità delle materie prime (piattaforma distributiva esclusiva e certificata Quanta) e "traccia" il cibo fino al letto del paziente. Si ritiene molto ben realizzato in ogni sua parte. La ditta elenca anche le sedi periferiche di somministrazione del pasto in multiporzione, comprese le mense per dipendenti.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Il progetto proposto viene descritto in maniera dettagliata e comprende le varie fasi di produzione dei pasti in legume fresco caldo. La criticità di quanto illustrato è l'utilizzo del centro cottura (definito Hub) di Santa Corona, che prevede spazi che potrebbero essere oggetto di successiva ristrutturazione. I pasti vengono prodotti nelle cucine del CC di proprietà Camst a Vado Ligure e nel centro cottura del San Paolo, mentre il confezionamento del vassoio personalizzato viene allestito sul nastro di confezionamento nella Hub di Pietra Ligure, dove avviene anche la cottura della pasta e del riso con garanzia di caratteristiche organolettiche maggiori. Viene proposta la cucina sottovuoto che rappresenta indiscutibili vantaggi di mantenimento della shelf life fino a 21 gg. Il progetto, per il resto, rispetta quanto previsto nel CTP
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Il progetto è ottimamente descritto e comprende una analisi dettagliata delle procedure, attrezzature, modalità, sedi e tempistiche delle attività di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti veicolati in vassoi personalizzati e in contenitori multiporzione, come previsto nel CTP. Il territorio della Asl 2 è stato suddiviso in due aree (sub A e sub B) per gli ambiti 1/2 e 3/4. Il centro cottura per l'H SC è situato a Finale ligure e veicola a SC, SMM e ruffini mentre CCHSP veicola a HCairo, SSSR (centro diurno via Amendola, il girasole, cim carcere e villa Bugna). Tutto il ciclo

[Handwritten signatures and initials on the right margin of the table]



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	<p>produttivo è informatizzato. Migliore la frequenza di consegna delle derivate (da giornaliera a 2vv/settimana) e il fatto che gli alimenti non deperibili (ortofrutta vengono mantenute a T ambiente con approvvigionamento giornaliero. Previste 7 modalità di cottura tra cui quella sous vide. Ottima anche , laddove possibile (CC Finale) la lavorazione in aree distinte delle carni rosse e bianche e una cucina dedicata alla preparazione dei pasti speciali con personale dedicato. Viene creato un nuovo locale lavaggio all'interno della cucina dell'HSC e HSP . Le colazioni corrispondono a quanto previsto nel CTP, anche per quelle della pediatria SP.</p>
Markas s.r.l.	<p>Presenti due CC per i diversi ambiti: uno presso la Fondazione La sacra Famiglia e uno presso HSP. Anche per questa ditta la veicolazione dei pasti avviene in contenitori multiporzione con confezionamento del vassoio personalizzato CCSC. Vengono fornite le motivazioni ma non è quanto previsto dal CTP. Nel CCSC avviene anche il lavaggio delle stoviglie. L'area lavorazioni carni non è distinta . Sono descritte procedure di preparazione non condivisibili (es. tritare la cipolla ed immergerla in soluzione disinfettante e sciacquarla prima dell'uso. Non è prevista la cottura sottovuoto. La pasta e il riso per i dipendenti sono preparate nella mensa dell' HSP invece di essere trasportate in multiporzione . Buona la descrizione di tutte le procedure operative. La colazione viene erogata tramite "macchinette " mentre HSP richiede termos di latte ecc, che la Ditta dichiara di essere disponibile a garantire.</p>

I progetti meglio descritti ed aderenti a quanto previsto dal CTP sono quelli della Ditta Euroristorazione e CIR, soprattutto per l'impegno ad utilizzare in tutte le fasi del processo un Centro cottura esterno a HSC.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	<p>Progetto descritto molto bene dalle fasi di approvvigionamento, produzione, confezionamento e trasporto dei pasti, alla descrizione dei menù e dei lay-out dei Centri cottura. Dettagliate le attrezzature utilizzate come anche le modalità di preparazione dei pasti e le modalità diverse di cottura. Sistema informatizzato di tracciabilità delle materie prime fino al posto letto. Previsto ricorso a centro cottura esterno per gli ambiti 1 e 2.</p>
CNS Consorzio Nazionale Servizi	<p>Progetto che rispetta quanto previsto nel CTP. Descrizione del centro di cottura esterno, cucina Ospedale di Savona, Hub Pietra Ligure. Descrizione dettagliata e completa delle varie fasi di approvvigionamento, gestione logistica a km0, produzione, confezionamento, trasporto, lavaggio, pulizie, disinfestazione e derattizzazione. Descrizione del menù per degeni e dipendenti.</p>
Euroristorazione s.r.l.	<p>Ben descritte il progetto con analisi delle procedure, attrezzature, modalità, sedi e tempistiche delle attività di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti veicolati in vassoi personalizzati ed in contenitori multiporzione. Previsto utilizzo di centro esterno a Finale Ligure per gli Ambiti</p>

UDL

	1 e 2, e centro cottura Ospedale San Paolo per gli Ambiti 3 e 4. Tutto il ciclo produttivo è informatizzato. Non descritto il menù degenti e dipendenti
<i>Markas s.r.l.</i>	Progetto che rispetta quanto previsto nel CTP. Descrizioni di tutte le fasi operative con dettaglio dei locali e delle attrezzature impiegate. Non descritto il menù per degenti e dipendenti.

I progetti meglio descritti sono quelli di Euroristorazione e Cir, soprattutto per l'impegno ad utilizzare in tutte le fasi del processo un centro cottura esterno.

2.2 Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guanti 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 di cui:

2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

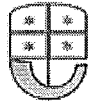
Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. Presentato anche piano food defense. 3 Centri cottura di emergenza. Proposta asfaltatura 300mq di manto stradale a Savona e a Pietra Ligure per prevenire dissesti stradali.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. 6 centri cottura di emergenza in fresco-caldo, indicati anche centri cottura in refrigerato per emergenza anche se i chiarimenti specificavano che anche in emergenza doveva essere garantito il legame richiesto dal servizio (fresco-caldo)
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. 2 centri cottura di emergenza in fresco-caldo, indicati anche centri cottura in refrigerato per emergenza anche se i chiarimenti specificavano che anche in emergenza doveva essere garantito il legame richiesto dal servizio (fresco-caldo)
<i>Markas s.r.l.</i>	Emergenze descritte per tutte le casistiche. Si propone come centro cottura di emergenza una cucina mobile, senza dare però indicazioni di dove e come verrà installata. Non sono indicate le responsabilità, cioè a chi compete la risoluzione della criticità-

Handwritten signatures and initials on the right side of the table, including a large signature at the top, several initials in the middle, and a signature at the bottom.

Handwritten number '9' at the bottom right of the page.

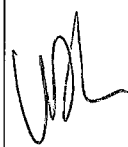
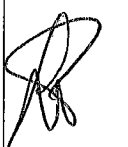


Dott.ssa Sfacteria:



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

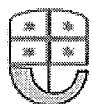
società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La relazione è comunque estremamente dettagliata. La rapidità dei tempi di intervento è definita in uno schema che definisce emergenze e risoluzione con tempi da immediato a max.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Rapidità dei tempi di intervento suddivisi in tipologia di intervento, azioni intraprese e tempistiche che vengono definite da immediate al massimo 24 h. attivazione delle cucine di emergenza in grado di produrre pasti entro 3 ore.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Viene definita una procedura di gestione della continuità operativa. Gli eventi vengono suddivisi in due grandi classi: di natura esogena - incendi, terremoti (per i quali si prevede di dotare il CC di alimenti secchi che garantiscano la fornitura del pasto per almeno 3 giorni) e fermo del CC per vari accadimenti; sono presenti Centri cottura di emergenza (Albenga e Genova per la produzione di pasti in legume fresco-caldo e CC Carmagnola e Grugliasco in regime cook and chill. Viene definito un menù di emergenza. Sono identificate ben 24 emergenze, ognuna analizzata nel dettaglio risolte con azioni preventive o programmate, incluse anche le emergenze legate all'assenza del personale (come previsto in CTP). E' presente un gruppo elettrogeno nella cucina di Vado Ligure, come per le altre Ditte bisogna verificare la presenza o fattibilità del gruppo elettrogeno san Paolo. La rapidità dei tempi di intervento è estremamente dettagliata con l'individuazione della tipologia, dei rischi, tempo di rilevazione e tempi di intervento che sono in prevalenza immediati.
<i>Markas s.r.l.</i>	Presente un Piano di gestione delle emergenze e l'installazione di un gruppo elettrogeno, ma il progetto proposto da Markas, pur definendo nel dettaglio tutte le emergenze elencando le procedure per la gestione delle stesse, non indica la presenza di Centri cottura di emergenza. Descrive l'installazione di una cucina mobile, in possesso delle dovute certificazioni, posizionabile in pochissimi minuti, dotata di serbatoio per l'H2O, che necessita di collegamento per luce e gas. Tale soluzione, se pur apprezzabile e come estrema soluzione in caso di malfunzionamento di entrambi i CC che, come nei casi sopradescritti, si hanno la possibilità di sostituirsi a vicenda, si ritiene meno appropriata rispetto a CC già in essere e con capacità produttiva accertata ed accertabile. I tempi di intervento per iniziare ad utilizzare la cucina mobile vengono indicati come 20 minuti, durante i quali fare allacci ecc. altri tempi di intervento sono 15-20 min assolutamente adeguati e non distanti dalle tempistiche indicate come immediate. Pertanto valutate come le altre Ditte.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
----------------------	-------------





<i>CIR Food s.c.</i>	Disponibilità di 3 Centri cottura di emergenza. Casistica delle Emergenze puntuale e dettagliata. Presentato anche un piano di continuità dell'emergenza ed una squadra di emergenza.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta dispone di protocolli di emergenza puntuali. Disponibilità di numerosi centri cottura di emergenza con produzione di pasti anche in legame refrigerato o in ATM. Ricorso alla piattaforma distributiva dedicata (soccorso merci).
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Piano di gestione della continuità operativa. Emergenze descritte in modo approfondito e dettagliato per tutte le casistiche. Disponibilità di 2 centri cottura di emergenza. Viene definito un menù di emergenza.
<i>Markas s.r.l.</i>	Piano di gestione delle emergenze con tutte le casistiche. Non viene indicata la presenza di Centri cottura di emergenza bensì si propone il ricorso ad una cucina mobile. Non indicate le responsabilità per la risoluzione della criticità.

Tutte le ditte contemplano e dispongono di protocolli standard di gestione delle emergenze, il progetto presentato da Markas risulta meno completo.

2.2.2 rapidità nei tempi di intervento

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

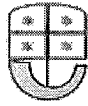
società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato/entro 1 h), e la responsabilità
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato)
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato)
<i>Markas s.r.l.</i>	indicati tutti i tempi di intervento a 15-20 minuti, anche per l'emergenza Blocco cucina. Considerando che è proposta una cucina mobile ed il noleggio di un gruppo elettrogeno sono tempistiche poco credibili.

Dott.ssa Sfacteria:

i tempi di intervento si ritengono simili per tutte le ditte per cui si dà pareggio

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Tempi di intervento per lo più immediato. Tempi di risoluzione da immediato a 1 h. Descritte le responsabilità.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato)



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato)
<i>Markas s.r.l.</i>	indicati tutti i tempi di intervento a 15-20 minuti, anche per l'emergenza Blocco cucina. Disponibilità di cucina container mobile e noleggio gruppo elettrogeno.

I tempi di intervento si ritengono simili per tutte le ditte.

2.3 sistema informatico

2.3.1 Servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato, verrà valutato:

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

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta propone un Portale web dedicato all'ente, in cui sono raccolti tutti i dati e le relative statistiche (report). Per la prenotazione propone il sistema Nova: tra gli applicativi da segnalare: rilevazione Must, foto controllo conformità vassoio, tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta propone il sistema informatico di Nova. Descrive il sistema di tracciabilità, la tipologia di report e le migliorie proposte. Prevede anche la gestione del MUST, foto del vassoio e tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	La ditta propone il sistema informatico Axios, completo di tutti i moduli, specificandone per ognuno la semplicità d'uso. Non proposto MUST. Foto conformità vassoio e tracciabilità fino a posto letto. Indicate tutte le numeriche di hardware
<i>Markas s.r.l.</i>	La ditta propone il sistema informatico di Nova. Descrive il sistema di tracciabilità, la tipologia di report e le migliorie proposte. Prevede anche la gestione del MUST, foto del vassoio e tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server

Handwritten signatures and initials on the right side of the table, including a large signature at the top, a signature in the middle, and initials 'CB' at the bottom.

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Utilizza NOVA srl

Handwritten signature at the bottom right of the page.

<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Utilizza NOVA srl
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Sistema informatico Axios
<i>Markas s.r.l.</i>	Utilizza NOVA srl

Tutti i progetti proposti sono adeguati a quanto previsto dal CTP e vengono valutati equamente.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta per la prenotazione propone il sistema NOVA completo di applicativi: rilevazione Must, foto controllo conformità vassoio, tracciabilità fino a posto letto.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta utilizza il sistema informatico NOVA. Descrive il sistema di tracciabilità, la tipologia di report e le migliorie proposte. Prevede anche la gestione del MUST, foto del vassoio e tracciabilità fino a posto letto.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Sistema di controllo e responsabilità articolato e ben definito. Ben descritti i controlli effettuati nel dettaglio differenziati nelle varie fasi del processo (Haccp, food defense, pulizia e derattizzazione, analisi di risultato, audit, controlli sul personale e sull'ambiente) con definizione dei limiti di accettabilità azioni correttive e responsabilità.
<i>Markas s.r.l.</i>	La ditta propone il sistema informatico di NOVA. Descrive il sistema di tracciabilità, la tipologia di report e le migliorie proposte. Prevede anche la gestione del MUST, foto del vassoio e tracciabilità fino a posto letto.

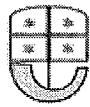
Tutti i sistemi informatici utilizzati sono ugualmente articolati ed integrati oltre che completi di tutte le funzionalità richieste dal Capitolato.

2.4 Sistema di controllo e responsabilità

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	descritte certificazioni possedute, struttura del manuale haccp, modalità operative manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione, risoluzione. Infine descritto piano di audit interno/esterno, numeriche analisi, citato istituzione gruppo miglioramento qualità del servizio. Non descritto sistema di controllo di risultato (KPI, LQA, ecc)



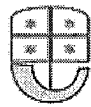
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descritto il gruppo di lavoro dedicato al monitoraggio e controllo qualità, con descrizione incontri di condivisione con l'Ente. Elencate le certificazioni. Descritti i controlli: piano haccp, punti critici, sistema e-trace Nova, analisi laboratorio, audit interno/esterno, sistema di controllo di risultato e di processo, sistema di gestione non-conformità. Descritta la dashboard di visualizzazione andamento del servizio e software per la gestione piano di miglioramento.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	descritti i controlli del Piano Haccp effettuati durante il processo, identificando macro aree (rossa per fornitori, gialla per produzione-lavorazione, viola per confezionamento-trasporto, arancione per distribuzione pasti). Descritti i controlli per food defense, descritto il piano di pulizia e derattizzazione. Il controllo di risultato è descritto come analisi, audit interni ed esterni, ma non viene definito un sistema condiviso con Ente che si basa su KPI e LqA. Indicati i controlli sul personale e sull'ambiente. Non identificato un gruppo di lavoro per il monitoraggio della qualità ed il miglioramento
<i>Markas s.r.l.</i>	descritte certificazioni, piano haccp (allegato), piano di campionamento, gruppo di lavoro responsabile del controllo qualità, sistema di controllo di risultato condiviso con Ente. Trattazione riassuntiva e poco articolata, lasciando all'allegato l'approfondimento sui controlli effettuati.

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	L' Azienda è in possesso di numerose certificazioni UNI EN ISO (ente nazionale di unificazione/ organismo di normazione europea/ organizzazione internazionale per la standardizzazione) e utilizza sistemi informatici per la registrazione dei dati. Il programma è definito in base al ciclo di Deming. Il processo è in sintesi ottimamente descritto e comprende audit interni e collaborazione con Azienda committente proponendo un gruppo di miglioramento aziendale. Attualmente da Ditta ha convenzione con Asl 2 e si è confrontata con Azienda committente in maniera attiva rallentando gli incontri per emergenza Covid-19.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Sono presenti numerose certificazioni delle Ditte facenti parte di CNS: Camst/CNS/ il Rastrello coop sociale. Sono identificati i nominativi dei vari referenti responsabili delle varie aree. L'azienda opera inoltre con un sistema informatizzato molto efficace : Portale Web Hospital. Vengono riferiti 4 incontri / anno con Direzione Asl con l'obiettivo analizzare i risultati della CS e migliorare il servizio di ristorazione. Le verifiche legate alla procedure HACCP sono attuate tramite check list e standardizzate, come quelle descritte dalle altre Ditte. Anche i diagrammi di flusso del processo di produzione dei pasti in legume fresco-caldo appaiono ben definiti e comprendono tutte le aree di intervento.





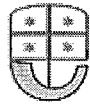



<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Allegato piano di autocontrollo tipo che appare congruo all'attività del centro cottura. Tale manuale sarà integrato se vincitori del bando. Vengono descritti i controlli effettuati nel dettaglio differenziati nelle varie fasi del processo con definizione dei limiti di accettabilità azioni correttive e responsabilità. Vengono effettuati settimanalmente audit dal RQA a campione per verificare le corrette operazioni di pulizia. I campionamenti di analiti mb e chimici avvengono annualmente. In complesso il sistema di controllo e responsabilità è ben definito
<i>Markas s.r.l.</i>	L'Azienda è presente sul territorio da anni ed ha numerose certificazioni di qualità ISO (tra cui la UNI EN ISO 22005:2007 (rintracciabilità) e 22000:2005 sistema di gestione della sicurezza alimentare. I processi di controllo prevedono il monitoraggio, la misurazione delle attività con l'analisi dei dati raccolti e la programmazione dei necessari interventi di miglioramento. Vengono elencate le figure responsabili . E' presente in allegato il piano di autocontrollo sia del Santa Corona che San Paolo, che appaiono congrui per l'attività . le analisi vengono effettuate da Laboratorio esterno accreditato e comprendono ricerca di analiti diversi sia su superfici che sull'H2O in rete. L'esecuzione delle analisi è annuale con 1 campione in autocontrollo e non differenzia tra prodotti ready to eat e quelli da somministrare previa cottura. E' prevista la realizzazione di controlli in condivisione con rappresentanti Asl 2 con i quali formare il gruppo di Controllo .Sempre in regime di condivisione si realizza il controllo di risultato Livello di qualità risultante uguale al livello di qualità attesa.

Tutti i sistemi di controllo e qualità sono adeguati all'attività richiesta.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Sistema di controllo e responsabilità articolato e completo. La ditta dispone di numerose certificazioni di qualità. Descritti manuale haccp, di sicurezza e prevenzione, piano analisi e piano di audit interno/esterno. Descritto gruppo miglioramento qualità del servizio.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta dispone di numerose certificazioni di qualità. Presenti i nominativi referenti gruppo di lavoro dedicato al monitoraggio e controllo qualità. Citati incontri annui di condivisione con Direzione ASL. Procedure HACCP, piano analisi, piano Audit interni/esterni, sistema di controllo di risultato e di processo, sistema di gestione non-conformità, piano di miglioramento e diagrammi di flusso ben definiti.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Sistema di controllo e responsabilità articolato e definito. Descritti i controlli effettuati nel dettaglio differenziati nelle varie fasi del processo (Haccp, food defense, pulizia e derattizzazione, analisi di risultato, audit, controlli sul personale e sull'ambiente) con definizione dei limiti di accettabilità azioni correttive e responsabilità.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>Markas s.r.l.</i>	Sistema di controllo e responsabilità articolato e completo . L'Azienda dispone di numerose certificazioni di qualità. Presente piano di autocontrollo congruo per l'attività con piano analisi che comprende ricerca di analiti diversi sia su superfici che sull'H2O di rete.
----------------------	---

Tutti i sistemi di controllo e qualità sono adeguati all'attività richiesta.

2.5 Customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

[Handwritten signature]

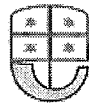
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	5 livelli di rilevazioni differenti, sia quantitative che qualitative: monitoraggio scarti, questionari cartacei e digitalizzati, rilevazione qualità percepita tramite società esterna e mystery client, smile in tramite totem in mensa. E' indicata per tutti frequenza giornaliera, tranne per interviste società esterna e mystery audit prevista trimestrale. Si segnala che la sembra incongruente la segnalazione che l'indagine venga effettuata giornalmente se si deve inviare-raccogliere-analizzare il report. Descritto il campionamento statistico e le modalità di condivisione risultati con l'Ente.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta propone un sistema di rilevazione tarato sull'Utenza: per degenti e accompagnatori viene proposta una rilevazione con questionari cartacei/palmare 4 volte all'anno, per i dipendenti e la direzione una rilevazione tramite survey online 2 volte all'anno. Per i degenti è possibile anche esprimere le proprie osservazione tramite qr code su cartellino. Per i dipendenti che mangiano in mensa è disponibile anche app e portale mensa web, e totem per esprimere il proprio gradimento. Viene proposta indagine di rilevazione scarti 4 volte all'anno. Report pubblicati su Web Hospital.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	La ditta propone indagini di customer satisfaction differenziate per tipologia di utente: per degenti/familiari si propone una indagine di customer settimanale con sistema online a rotazione per reparto, in modo da coprire tutti i reparti in un trimestre. Customer con cadenza trimestrale. Questo però è considerato critico in quanto non permette di avere la fotografia complessiva nelle medesime condizioni per tutti i reparti. Per i dipendenti è proposta indagine giornaliera tramite totem in mensa, su base volontaria, e mensile tramite questionario on-line. Per le strutture sociosanitarie su propone indagine giornaliera tramite tablet. I risultati

[Handwritten mark]



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	sono condivisi in tempo reale con l'ente. Non sono previsti strumenti di customer satisfaction indiretti (monitoraggio scarti) e alla direzione.
Markas s.r.l.	La ditta propone indagini di customer satisfaction per paziente/parente e dipendenti tramite sistema informatizzato: per degenti è proposto sistema volontario giornaliero di segnalazione gradimento tramite app su proprio device, ed interviste mensili dalla dietista (si rileva la criticità che una figura professionale sia dedicata alla rilevazione del gradimento su tutti i reparti, ed il fatto che l'indagine non sia compilata autonomamente dal degente). Per i dipendenti è previsto un qr code in mensa, a cui collegarsi per compilare il questionario. I risultati sono condivisi con l'ente. Non sono previsti strumenti di customer satisfaction indiretti (monitoraggio scarti) e alla direzione.

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Rilevazioni qualitative e quantitative della qualità percepita ottenute anche attraverso il monitoraggio del cibo non consumato; tale rilevazione, definita anche nel progetto di CNS e Markas, rappresenta un valore aggiunto e soprattutto misurabile, alla rilevazione della percezione della qualità. Sono previsti gruppi di miglioramento interni ed esterni (composti da personale individuato dall'Azienda). La Ditta utilizza il software easy Wisa. Interessante è l'utilizzo di questionari sia digitali che cartacei. Il progetto è descritto dettagliatamente .
CNS Consorzio Nazionale Servizi	Ottima descrizione del progetto, che valuto positivamente come quello presentato da CIR. Viene effettuata una analisi delle informazioni che analizzano variabili che vanno dalla percezione del servizio erogato al rispetto delle tempistiche di consegna del pasto. La frequenza di rilevazione per i degenti è inferiore a quella proposta dalla altre dite ma viene valutata comunque sufficiente a definire la qualità percepita, tale rilevazione avviene attraverso QRcode, totem , portale per le segnalazioni. Vengono utilizzate app e un portale mensa web. Nella mensa dei dipendenti è inoltre disponibile un totem per la rilevazione del gradimento dei pasti. Viene effettuata la rilevazione degli scarti. Il report annuale con Azienda committente è definito sia come procedura dettagliata che identifica anche le responsabilità del processo.
Euroristorazione s.r.l.	Attua la rilevazione della qualità percepita attraverso l'utilizzo del sistema informatico AXIOS anche attraverso la disponibilità di un questionario online. Rilevazione 1 vv alla settimana a rotazione nei vari reparti mentre nelle Strutture medio piccole ogni 3 mesi. Il grado di soddisfazione viene registrato anonimamente dall'operatore al letto del pz alla prenotazione o tramite un QR code. Le richieste di CS riguardano non solo la qualità del piatto ma anche i servizi erogati (pulizia, T del piatto e altro) Il personale della Azienda può visualizzare i dati richiesti. Per le SSR e SSSR la rilevazione viene fatta giornalmente. Mensa dipendenti con Totem e/o

Pag. 13 a 15

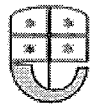
A.Li.Sa. – Azienda Ligure Sanitaria della Regione Liguria - C.F. / P. IVA 02421770997

Sede legale: Piazza della Vittoria, n. 15, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 4162

PEC: protocollo@pec.alisa.liguria.it

Sede operativa: Via G. D'Annunzio n. 64, 16121 Genova (GE) – Tel. 010 548 8562 – 8541

PEC: cra@pec.alisa.liguria.it



	schermo touch screen con report mensile all'Committente il report avviene semestralmente mentre l'analisi e l'elaborazione dei dati è annuale
Markas s.r.l.	Viene utilizzato un software con tecnologia web. La rilevazione avviene in maniera molto semplice anche attraverso l'utilizzo di questionari cartacei. La modalità di rilevazione è ottimamente descritta (personale mensa aziendale QRcode degenti e parenti con questionario i cui item saranno condivisi con la committenza) così come la pianificazione dell'analisi e la programmazione di eventi migliorativi. Le indagini vengono effettuate mensilmente. Anche Markas effettua il monitoraggio ed analisi degli scarti alimentari tramite il software Re-food di Nova che non inserisce però nella valutazione della customer satisfaction

I progetti presentati risultano ben sviluppati nei contenuti e nella reportistica richiesta. Particolarmente apprezzata la rilevazione degli scarti alimentari .

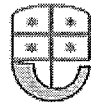
Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Progetto dettagliato di rilevazione qualità percepita tramite società esterna. Previsto monitoraggio del cibo non consumato, gruppi di miglioramento interni ed esterni, oltre a utilizzo di questionari di gradimento dei pasti sia digitali che cartacei.
CNS Consorzio Nazionale Servizi	La ditta propone un sistema di rilevazione del gradimento per degenti, dipendenti e accompagnatori. Previste indagini di rilevazione scarti durante l'anno, analisi della percezione del servizio erogato e rispetto delle tempistiche di consegna del pasto.
Euroristorazione s.r.l.	Proposte indagini di gradimento dei pasti differenziate per degenti/familiari e dipendenti con risultati condivisi in tempo reale con la direzione Aziendale. Non previsti strumenti di customer satisfaction indiretti (monitoraggio scarti).
Markas s.r.l.	La ditta propone indagini di gradimento dei pasti per paziente/parente e dipendenti tramite sistema informatizzato e/o questionari cartacei. I risultati sono condivisi con la direzione Aziendale. Sono previsti strumenti informatici di monitoraggio ed analisi degli scarti.

Tutti i progetti presentati risultano ben sviluppati nei contenuti e nella reportistica richiesta.

La seduta si chiude alle ore 12:30 e si aggiorna al giorno 28 aprile 2021

Letto, confermato e sottoscritto.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Genova, 25/03/2021

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



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° 16092 del 28 aprile 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

3^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 3^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 28 aprile 2021

Il giorno 28 aprile 2021 alle ore 10:00, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto n° 3

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.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Mentre è collegato tramite skype:

Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
------------	------------------------	------------------	------------------------------

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.

La Commissione ha proseguito il proprio lavoro istruttorio "a distanza", in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi al 2° criterio di valutazione del lotto n° 3.

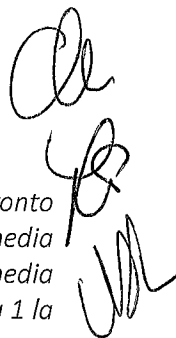
Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva dei lotti nn. 2 e 3, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 3 partecipano

- Cir Food s.c.
- Dussmann Service s.r.l.

Essendo in presenza di due offerte da valutare, come previsto da Disciplinare di gara il metodo del confronto a coppie non si applica e viene utilizzato il metodo Q1. I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Si utilizzerà una scala di valori del tipo:

*eccellente coeff. 1,0
ottimo coeff. 0,7
buono coeff. 0,5
discreto coeff. 0,3
sufficiente coeff. 0,0*



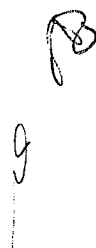
2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

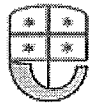
2.1 Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta - Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Descrizione delle fasi molto approfondite dall' approvvigionamento, piattaforme logistiche, produzione, confezionamento, trasporto, consegna ai reparti, lavaggio, pulizie, disinfestazione. Vengono descritti i carrelli e le stoviglie, sia in per vassoio personalizzato che per multiporzione. E' presente la descrizione del menù e delle attività di comunicazione e laboratori previsti con l'utenza (sia degenti che dipendenti). Per ogni fase sono dettagliate le attrezzature utilizzate per il centro cottura esterno. Non





Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

	sono descritte le modalità di produzione e distribuzione pasti per i dipendenti. Il giudizio complessivo è ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Descrizioni delle fasi molto approfondite, con dettaglio per ogni fase sul centro di cottura esterno e sulla cucina Ospedale di Levante. Le fasi descritte sono: approvvigionamento, produzione, confezionamento, trasporto, consegna ai reparti, lavaggio, pulizie, disinfestazione e derattizzazione. Vengono descritte in modo specifico le fasi per la preparazione dei pasti per i dipendenti. Giudizio complessivo ottimo

Dott. De Rosa:

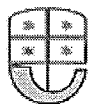
società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Disponibilità di propria piattaforma distributiva Quanta Stock and Go (principio della Filiera Corta e riduzione trasporti rispetto a conferimenti singoli fornitori con derrate che arrivano alle cucine molto fresche e con shelf-life residua ancora molto ampia). I prodotti alimentari più freschi (latte fresco, formaggi molli, pasta fresca, pane, verdura e frutta fresca,) che non transitano dalla piattaforma centralizzata Quanta, sono consegnati alle cucine direttamente dai fornitori locali. Consegne delle derrate con frequenze giornaliere, settimanali, bisettimanali, trisettimanali e quindicinali a seconda della tipologia di alimento. Forniture della Piattaforma sottoposte a n° 104 verifiche analitiche/anno e n° 13722 parametri ricercati.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Selezionati fornitori capaci di garantire una FILIERA CORTA TERRITORIALE LIGURE E LOGISTICO/DISTRIBUTIVA oltre ad un piano di consegne funzionale alle stesse, anche relativamente alle scelte di imballaggio. Filiera corta territoriale ligure associata a filiera corta logistico/distributiva. Consegne delle derrate con frequenze giornaliere, settimanali e trisettimanali a seconda della tipologia di alimento. Forniture presso i Centri cottura sottoposte a n° 241 verifiche analitiche/anno e n° 936 parametri ricercati. GIORNATE DI DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI N. 2 VOLTE ALL'ANNO

2.2 Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guanti 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 di cui:

2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Pag. 3 a 9



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. Presentato anche piano food defense. 3 Centri cottura di emergenza. Proposta asfaltatura 100mq di manto stradale a San Bartolomeo e Sant'Andrea per prevenire dissesti stradali. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. 1 cento cottura di emergenza in fresco-caldo a Sarzana. Giudizio ottimo

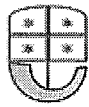
Dott.ssa Sfactoria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano delle emergenze descritte in modo approfondito, comprensivo di analisi di tutte le casistiche. La Ditta dichiara 3 Centri cottura di emergenza. Quale intervento migliorativo per le condizioni del manto stradale è proposto intervento di asfaltatura. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	descrizione dettagliata di tutte le casistiche degli interventi di emergenza, la ditta dichiara 1 centro cottura di emergenza :giudizio ottimo

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Emergenze descritte in modo approfondito, per tutte le casistiche. Presentato anche piano food defense. 3 Centri cottura di emergenza. Proposta asfaltatura 100mq di manto stradale a san Bartolomeo e Sant'Andrea per prevenire dissesti stradali. Centri Cottura di emergenza • C.P.P. Apuano, viale Zaccagna Carrara • C.P.P. Sestri Levante, via Latiro • C.P.P. Valpolcevera, via Isocorte Genova
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Dussmann provvederà alla fornitura e la consegna su richiesta di ciascun Presidio Ospedaliero, dei mini pasto confezionato con le stesse modalità del vitto comune e allestito con i piatti dell'alimentazione comune ovvero con portate del menù giornaliero per i pazienti in altro regime di ricovero. In caso di emergenze sarà sempre garantito il tassativo inserimento di pasti pari al 20% a titolo gratuito per ogni reparto dei Presidi Ospedalieri. La consegna verrà garantita entro l'orario di somministrazione previsto da CTP. LUNCHBOX (pasto scorta) con ritiro in mensa o direttamente in reparto mediante prenotazione. In caso di emergenze/calamità Dussmann produrrà tutti i pasti previsti dal capitolato presso il Centro Cottura di SARZANA, VIA VARIANTE CISA n. 53/A.

La ditta Dussmann dispone di protocolli di emergenza più puntuali rispetto ai protocolli di CIR



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

2.2.2 rapidità nei tempi di intervento

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta e dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato), e la responsabilità. Giudizio eccellente
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	indicati tutti i tempi di intervento (perlopiù immediato) e la responsabilità. Giudizio eccellente

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Indicati tutti i tempi di intervento e la responsabilità.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Piano di emergenza gestito dall'Unità di Crisi centrale Dussman. Menù di emergenza ben dettagliato e completo per tutte le tipologie di diete speciali. Sostituzione del personale in tempo reale per assenze programmabili. Ripristino funzionalità in caso di guasti con eventuale ausilio di gruppo elettrogeno e/o disponibilità di cestini alternativi al pasto e/o pasto scorta. Sostituzione attrezzature non riparabili entro 4h dalla richiesta. Sostituzione immediata dei mezzi di trasporto in avaria.

2.3 sistema informatico

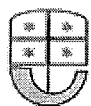
2.3.1 Servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato, verrà valutato:

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

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta e Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta propone un Portale web dedicato all'ente, in cui sono raccolti tutti i dati e le relative statistiche (report). Per la prenotazione propone il sistema Nova: tra gli applicativi da segnalare: rilevazione Must, foto controllo conformità vassoio, tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	La ditta propone il sistema informatico di Nova. Descrive il sistema di tracciabilità, la tipologia di report e le migliorie proposte. Prevede anche la gestione del MUST, foto del vassoio e tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server. Giudizio ottimo

Entrambe le Ditte utilizzano lo stesso sistema informatico con le stesse funzioni. Sono valutate entrambe con un giudizio eccellente.

Dott. De Rosa:

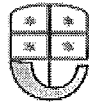
società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta propone un Portale web dedicato all'ente, in cui sono raccolti tutti i dati e le relative statistiche (report). Per la prenotazione propone il sistema Nova: tra gli applicativi da segnalare: rilevazione Must, foto controllo conformità vassoio, tracciabilità fino a posto letto. Indicato solo hardware del server.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Tutte le attrezzature del centro di cottura sono in grado di essere connesse ad una rete dati o WI-FI. Prenotazione pasti tramite APP con menù fotografico del giorno successivo ed una piccola curiosità del giorno. Utilizzo del sistema informatico integrato Nova S.r.l. completo di tutte le funzionalità. Punto di forma illustrazione visiva dei vari menù. Sistema di controllo e responsabilità articolato ed integrato oltre che intuitivo. Sistema "E. Trace-HACCP" per il controllo della sicurezza alimentare. Certificazioni di Qualità presenti e dettagliate. Controlli analitici previsti per (superfici, matrici alimentari e sul personale).

2.4 Sistema di controllo e responsabilità

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
----------------------	-------------



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>CIR Food s.c.</i>	descritte certificazioni possedute, struttura del manuale haccp, modalità operative manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione, risoluzione. Infine descritto piano di audit interno/esterno, numeriche analisi, citato istituzione gruppo miglioramento qualità del servizio. Non descritto sistema di controllo di risultato (KPI, LQA, ecc). Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Descritti i controlli: piano haccp, punti critici, sistema e-trace Nova, analisi laboratorio, audit interno/esterno, sistema di controllo di risultato e di processo, sistema di gestione non-conformità. Descritta la dashboard di visualizzazione andamento del servizio e software per la gestione piano di miglioramento. Non descritto il gruppo di lavoro dedicato al monitoraggio e controllo qualità, con descrizione incontri di condivisione con l'Ente. Giudizio buono

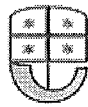
Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La Ditta elenca le certificazioni possedute, descrive le procedure del manuale HACCP e il manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione e risoluzione delle non conformità rilevate. Infine descritto piano di audit interni all'Azienda e la gestione degli audit esterni, elenca le analisi effettuate sui campioni di alimenti e superfici. Utilizza sistemi informatici per il monitoraggio dei dati. Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Descritti i controlli previsti nel piano HACCP, le analisi per i campionamenti, sistema di controllo di risultato e di processo, sistema di gestione non-conformità. Utilizza sistemi informatici e-trace Nova per il monitoraggio e la rilevazione dei dati. Sono previsti audit interni all'Azienda e descritti gli audit esterni. Non descritto il gruppo di lavoro dedicato al monitoraggio e controllo qualità, con descrizione incontri di condivisione con l'Ente. Giudizio buono

Tutti i sistemi di controllo e qualità sono adeguati all'attività richiesta.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descritte certificazioni possedute, struttura del manuale haccp, modalità operative manuale sicurezza e prevenzione. Descritti punti critici analizzati e modalità di registrazione, risoluzione. Infine descritto piano di audit interno/esterno, numeriche analisi, citato istituzione gruppo miglioramento qualità del servizio. Non descritto sistema di controllo di risultato (KPI, LQA, ecc).



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Gestione ed il monitoraggio di tutti i processi aziendali grazie all'implementazione di sofisticati applicativi aziendali (es. Surfer, Oplà, Simpledo, ecc.)
--------------------------------	--

2.5 Customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense

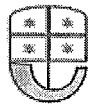
Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	5 livelli di rilevazioni differenti, sia quantitative che qualitative: monitoraggio scarti, questionari cartacei e digitalizzati, rilevazione qualità percepita tramite società esterna e mystery client, smile in tramite totem in mensa. E' indicata per tutti frequenza giornaliera, tranne per interviste società esterna e mystery audit prevista trimestrale. Si segnala che la sembra incongruente la segnalazione che l'indagine venga effettuata giornalmente se si deve inviare-raccogliere-analizzare il report. Descritto il campionamento statistico e le modalità di condivisione risultati con l'Ente. Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	La ditta propone un sistema di rilevazione tarato sull'Utenza: per degenti/dipendenti: somministrazione questionari degenti/dipendenti/caposala (sia volontari giornalieri che con questionari sottoposti mensilmente), incontri periodici Direttore con referenti ente, audit interno qualità (quindicinale e semestrale), gestione informatizzata reclami, portale-app-customer fitbit-totem. Descritti anche progetti di comunicazione con l'utenza. Non prevista attività di customer indiretta attraverso il monitoraggio degli scarti. Giudizio buono

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Rilevazioni qualitative e quantitative della qualità percepita ottenute anche attraverso il monitoraggio del cibo non consumato, l'utilizzo di questionari sia digitali che cartacei. Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Progetto ben descritto a definito attraverso numerose azioni di rilevazione della qualità percepita, perseguite anche attraverso incontri con personale dell'Ente committente. Utilizzo di questionari distribuiti a degenti e personale. Giudizio Buono



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Monitoraggio scarti, questionari cartacei e digitalizzati, rilevazione qualità percepita tramite società esterna e mystery client, smile in tramite totem in mensa. E' indicata per tutti frequenza giornaliera, tranne per interviste società esterna e mystery audit prevista trimestrale. Descritto il campionamento statistico e le modalità di condivisione risultati con l'Ente.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Rilevazione del livello di gradevolezza dei menu e del servizio erogato da parte dell'utenza tramite somministrazione di questionari prestampati direttamente agli utenti (degenti/dipendenti) o figure intermedie (es. Caposala); Incontri periodici con i referenti contrattuali delle Amministrazioni contraenti; Audit interno con compilazione periodica (quindicinale) di schede di valutazione da parte del Responsabile del Servizio; Gestione informatizzata dei reclami (software Surfer); Altri strumenti dedicati ai degenti e dipendenti (totem, portali, app, etc); progetti di comunicazione e campagne di sensibilizzazione/percorsi tematico-salutistici.

La seduta si chiude alle ore 12:30 e si aggiorna al giorno 24 maggio 2021

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 28/04/2021

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

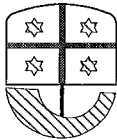
Segretario

Sig.ra Caterina Merlo

Five handwritten signatures are shown, each on a horizontal line. From top to bottom: 1. Livia Pisciotta, 2. Vincenzo De Rosa, 3. Paola Sfacteria, 4. Rossana Brandolin, 5. Caterina Merlo.

Pag. 9 a 9

relative



REGIONE LIGURIA

**DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE**

**SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE**

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

Genova, 24 maggio 2021

Prot. n. NP/2021/153744

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 me-si) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197

4^ seduta riservata

Verbale 4^ seduta riservata della Commissione Giudicatrice del 24 maggio 2021

Il giorno 24 maggio 2021 alle ore 9:30, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto 2.

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.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell' Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la sig.ra Caterina Merlo in qualità di Segretario verbalizzante.

La Commissione ha proseguito il proprio lavoro istruttorio "a distanza", in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi di criteri di valutazione 3, 4, 5 e 6 del lotto n° 2.

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 dei lotti nn° 2 e 3, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al **lotto 2** partecipano:

- ✓ Cir Food s.c.
- ✓ CNS Consorzio Nazionale Servizi
- ✓ Euroristorazione s.r.l.
- ✓ Markas s.r.l.

3) PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

3.1 Maggiore quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera)

3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi_3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (Q3)

3.1.2 carne (Q3)

3.1.3 pesce (Q3)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

3.2. utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte.

3.2.1 tipologia e quantità distributori

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	la Cir è risulta la soc. che fornisce il maggior numero di distributori: 15 distributori di cui 13 bevande fredde e 2 bevande calde per H Savona e H Pietra oltre a 4 di emergenza

<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Gli erogato sono General Beverage no touch Il numero dei distributori offerti risulta esiguo e nel progetto non viene descritto in modo completo. Propone borracce ai dipendenti
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Descritti erogatori colazione, idratazione (anche per ospiti disfagici) e freebeverage, della linea general beverage, con relative numeriche. Per le mense dipendenti, oltre all'erogatore bibite, proposto anche erogatore mezzolitro, per riempimento e sanificazione borracce.
<i>Markas s.r.l.</i>	Descritti gli erogatori Descritti erogatori colazione, idratazione (proposti erogatori acqua calda e fredda per ogni reparto) e freebeverage, della linea general beverage, con relative numeriche. Tutti gli erogatori di acqua saranno dotati di sterilizzatori per acqua ai raggi UV. Proposte borracce per dipendenti.

dott.ssa Sfacteria :

I progetti meglio descritti ed aderenti a quanto previsto dal ctp sono quelli della ditta Euroristorazione, Cir e Markas soprattutto per il numero dei distributori messi a disposizione mentre per quanto attiene la tipologia e varietà di bevande tutte le ditte si equivalgono

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Il servizio freebeverage consiste nella distribuzione di acqua microfiltrata e bevande sfuse self-service, in quantità e varietà libere. Il servizio viene realizzato mediante l'allestimento di isole per la distribuzione self-service a libero consumo di bevande sfuse di qualità e di acqua microfiltrata (N° 15 distributori)(anche per CIM Savona e Ospedale Finale Ligure). Le bevande offerte saranno le stesse per ogni erogatore (max 7 + n° 3 acque microfiltrate). Per ciascun distributore, al fine di proporre all'utenza dei ristoranti aziendali, la vasta linea di prodotti disponibili, CIRFOOD ad ogni cambio di menu, proporrà 3 rotazioni a stagione di bevande su ciascun erogatore. I distributori installati presso le isole sono caratterizzati da alte prestazioni ecosostenibili: classe A++. Agli utenti verranno messi a disposizione bicchieri pluriuso personalizzabili con il logo dell'Ente oltre a messaggi di comunicazione ambientale, consigli sulle quantità di liquidi da assumere nell'arco della giornata, gli ingredienti compositivi, i valori nutrizionali e le proprietà di wellness e benessere.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	La ditta descrive i punti di installazione dei distributori di bevande a libero servizio in numero di 1 per ogni mensa aziendale (totale N° 3 Savona, Pietra Ligure e Albenga). Particolarmente apprezzato il Piano di Manutenzione, sanificazione e analisi dei Distributori automatici.++++ Viene proposta la consegna a tutti i dipendenti fruitori della mensa di una borraccia personalizzata. La ditta mette a disposizione un numero esiguo, se confrontati alle altre offerte, di distributori automatici di bevande e acqua. Il progetto, nel dettaglio, non contempla la fornitura di distributori automatici FREE beverage per l'ospedale di Cairo Montenotte e di Finale Ligure come previsto nel CTP.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	La ditta descrive la tipologia e la gamma delle bevande proposte che risulta molto varia ed include oltre alle bevande calde e fredde anche quelle gelificate e a consistenza modificata. La ditta mette a disposizione un numero di 38 distributori automatici di bevande e acqua.
<i>Markas s.r.l.</i>	I distributori automatici di bevande "Tirreno" di nuova e vecchia concezione verranno dotati di sistema contactless per i distributori (Misure Anticovid). Vasta e variegata la gamma di bevande che include peraltro bevande regionali salutistiche e disfagici. Buona la descrizione di tutte le procedure

	di sanificazione, sterilizzazione degli erogatori di acqua microfiltrata oltre alla programmazione della manutenzione ordinaria e straordinaria. La ditta mette a disposizione un numero alto (N° 84) di distributori automatici di bevande presso le mense aziendali e le cucinette di reparto.
--	---

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Fornitura di n° 15 distributori automatici di bevande (Savona, Albenga, Pietra Ligure e Cairo M.) di cui 13 distributori di bevande fredde e n. 2 di bevande calde (Savona e Pietra Ligure) + n. 4 di emergenza. Agli utenti verranno messi a disposizione dei bicchieri pluriuso personalizzabili con il logo dell'Ente.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Fornitura di n° 03 distributori automatici di bevande. Fornitura di bottiglia in acciaio per i dipendenti fruitori della mensa
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Fornitura di n° 25 distributori di colazioni per ogni cucinetta di reparto; n° 04 distributori idratazione/gelificate/consistenza modificata; n° 06 acqua microfiltrata; n° 03 erogatore mezzolitro per borracce. Fornitura di Bottiglia in acciaio per i dipendenti fruitori della mensa
<i>Markas s.r.l.</i>	Fornitura di n° 06 erogatori free beverage; n° 51 acqua microfiltrata; n° 27 bevande calde. fornitura ad ogni dipendente che usufruisce del servizio mensa nr 1 borraccia in acciaio termico (fino ad un massimo di 500 borracce) Vasta e variegata la gamma di bevande che include peraltro bevande regionali, salutistiche e disfagici

3.2.2 tipologia e varietà bevande erogate

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta e dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite
<i>Markas s.r.l.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	58 diverse tipologie di bevande. Distributori proposti dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata e n. 7 tipologie di bevande. Presso le mense aziendali di Savona e Pietra Ligure in aggiunta N° 1 erogatore per tisane calde con 5 tipologie di tisane diverse al giorno (18 tipologie diverse per un totale di 76 tipologie di bevande). La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage

	disponibili H24. Bevo sano; bevande calde per prima colazione; Bevande; Thè e infusi
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Installazione presso ogni mensa dipendenti di n. 1 distributori bevande (Tot. N. 3 Savona, Pietra Ligure e Albenga). La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage per i ristoranti aziendali
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Distributori proposti dotati di 12 scelte di bevande. Gamma delle bevande varia. La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage per i ristoranti aziendali
<i>Markas s.r.l.</i>	Installazione presso ciascun reparto di dispenser di acqua microfiltrata naturale refrigerata e non. Distributori proposti dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata e n. 7 tipologie di bevande. E' allo studio una Tastiera contactless per i distributori di bevande "Tirreno" (Misure Anticovid). La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage

I progetti meglio descritti ed aderenti a quanto previsto dal ctp sono quelli della ditta Euroristorazione, Cir e Markas soprattutto per il numero dei distributori messi a disposizione mentre per quanto attiene la tipologia e varietà di bevande tutte le ditte si equivalgono

4. TRASPORTI

4.1. attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a") (Q5)

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

4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks Euro 6+ 2 Nissan elettrici (+ 1 per tipo per emergenze). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). centro cottura per Ambito 1 e 2 a 20 km da Albenga, 10 km da Pietra Ligure, 2,5km da osp Finale Ligure
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	2 Daily a Gasolio mezzi Euro 6+ 1 ducato Euro 6 gasolio. Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). centro cottura per Ambito 1 e 2 a 44 km da Albenga, 31 km da Pietra Ligure, 27,8km da osp Finale Ligure
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	3 Iveco Daily a gasolio e 3 Nissan Elettrico (+ 1 mezzo per tipo per scorta). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (Euro 6). centro cottura per Ambito 1 e 2 a 25 km da Albenga, 9 km da Pietra Ligure, 3,6km da osp Finale Ligure
<i>Markas s.r.l.</i>	2 man TGE elettrico + 2 Ford Tranist ibrido, + 1 Renault Kangoo elettrico (+ 1 Ford transit emergenza). Centro cottura a 10 km da Albenga, 3,4 km da Pietra Ligure, 10,8 km da Finale Ligure. Non descritti i mezzi per il trasporto merci

dott.ssa Sfacteria :

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks Euro 6+ 2 Nissan elettrici (+ 1 per tipo per emergenze). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6).
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	2 Daily a Gasolio mezzi Euro 6+ 1 ducato Euro 6 gasolio. Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6).
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	3 Iveco Daily a gasolio e 3 Nissan Elettrico (+ 1 mezzo per tipo per scorta). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (Euro 6).
<i>Markas s.r.l.</i>	2 man TGE elettrico + 2 Ford Transit ibrido, + 1 Renault Kangoo elettrico (+ 1 Ford Transit emergenza). Non descritti i mezzi per il trasporto merci

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks (Euro 6) + 2 Nissan elettrici (+ 1 per tipo per emergenze).
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	2 Daily a Gasolio (Euro 6) + 1 ducato gasolio.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	3 Iveco Daily a gasolio e 3 Nissan Elettrici (+ 1 mezzo per tipo per scorta).
<i>Markas s.r.l.</i>	2 man TGE elettrico + 2 Ford Transit ibrido + 1 Renault Kangoo elettrico (+ 1 Ford Transit emergenza).

Tutte le flotte messe a disposizione dalle ditte risulterebbero adeguate e conformi a quanto richiesto

4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano mobilità casa-lavoro, carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, disposizione di 1 automezzo elettrico, 15 biciclette per bike sharing
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Piano molto completo: Impiego personale locale, app mobilità, agevolazione uso trasporti pubblici, carsharing, navetta aziendale, biciclette, carpooling e minibus privati
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Rimborso 100% abbonamento bike sharing, 20% abbonamento mezzi pubblici, acquisto 4 vetture elettriche disponibili a rotazione per uso 4 colleghi.
<i>Markas s.r.l.</i>	20 biciclette a pedalata assistita, incentivo uso bici personale, convenzione per abbonamento mezzi pubblici, carpooling

dott.ssa Sfacteria : Tutti i progetti presentati elencano interventi per i proprio dipendenti con proposte adeguate e congrue pertanto si collocano a parimerito

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano mobilità casa-lavoro, carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, disposizione di 1 automezzo elettrico, 15 biciclette per bike sharing -

<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Impiego personale locale, app mobilità, agevolazione uso trasporti pubblici, carsharing, navetta aziendale, biciclette, carpooling e minibus privati
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Rimborso 100% abbonamento bike sharing, 20% abbonamento mezzi pubblici, acquisto 4 vetture elettriche disponibili a rotazione per uso 4 colleghi
<i>Markas s.r.l.</i>	Messa a disposizione di 20 biciclette a pedalata assistita, incentivo uso bici personale, convenzione per abbonamento mezzi pubblici, carpooling

Tutti i progetti presentati elencano interventi per i proprio dipendenti con proposte adeguate e congrue.

5. destinazione del cibo non somministrato

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

il progetto che ho preferito è quello presentato da CIR s.c., che risulta più completo ed articolato rispetto a quelli presentati dagli altri competitors; particolarmente apprezzato anche il coinvolgimento dei fornitori.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Proposte complete, che vanno oltre le sole azioni di Cir (coinvolti anche fornitori e piattaforma). Allegato accordo con Associazione Ancora Onlus per Savona e Noixvoi per Finale Ligure. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari. Proposta giornata collettta alimentare con pacchi per 100 persone, prodotti donati dai fornitori, raccolta prodotti in eccedenza da piattaforma Qanta per fabbisogno annuo 1 famiglia di 2 persone, recupero emergency food in scadenza.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Allegato accordo con Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII di Finale Ligure, Banco alimentare, last minute market. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari, anche per le fasi di lavorazione.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Allegato accordo con BancoAlimentare. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari, anche per la riduzione dello scarto.
<i>Markas s.r.l.</i>	Allegato accordo con last Minute Market (no Onlus già individuata). Non descritte le modalità di gestione del recupero eccedenze. Proposta formazione per i volontari delle associazioni.

dott.ssa Sfactoria :

Il progetto che descrive più dettagliatamente la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione, gli alimenti recuperabili è quello di CIR

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rete di solidarietà integrata durante la giornata della collettta alimentare con pacchi per 100 persone, prodotti donati dai fornitori, raccolta prodotti in eccedenza da piattaforma Quanta per fabbisogno annuo 1 famiglia di 2 persone, recupero Emergency food in scadenza. 2. Doggy bag per le mense dipendenti 3. I prodotti e i pasti donati (80 pasti al giorno- 40 CC San Paolo / 40 CC Finale Ligure- ad associazioni presenti nel territori, "fondazione l'Ancora" di Varazze e "noi x voi" di finale ligure , strutture minori e disabili) con descrizione dei siti e delle proposte attuati in modo dettagliato .

	<p>4. I prodotti recuperabili vengono suddivisi in 2 macro-categorie: prodotti non cucinati (pane, frutta, merende) e prodotti cucinati (primi, secondi, contorni).</p> <p>5. Sono descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari.</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>1. Descrizione dettagliata del progetto Spreco Zero (realizzato entro 30 giorni dall'inizio dell'attività) che prevede due fasi (prevenzione delle eccedenze attraverso interventi mirati sulle porzioni, gradibilità del pasto e recupero del cibo eccedente consistente esclusivamente in pane, frutta, yogurt, dessert UHT, prodotti da forno e H2O, succhi di frutta ecc.) tali fasi sono descritte chiaramente e comprendono la destinazione del cibo alla Comunità Papa Giovanni XXII, Banco Alimentare e last minute market. Il cibo non riutilizzabile verrà distribuito a canili e gattili e per compostaggio.</p> <p>2. Contenitori termici a disposizione degli Enti (in realtà solo per yogurt, il resto non è a regime refrigerato)</p> <p>3. Doggy bag</p> <p>4. Reportistica con Azienda referente</p>
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>1. Ottimo il principio fondamentale di ridurre lo spreco attraverso il monitoraggio delle eccedenze che consente di quantificare le eccedenze giornaliere dei centri cottura e delle mense dipendenti</p> <p>2. Presente comunque un progetto di recupero del cibo (prodotti da forno (pane e dessert), frutta e verdura a crudo, yogurt e dessert a lunga conservazione, eventuali eccedenze refrigerate non rigenerate presso le mense aziendali e mantenute a corretta temperatura, eccedenze refrigerate presso il centro cottura) tramite il Banco alimentare –corsi di formazione destinati a tutti gli incaricati coinvolti nell'attività di recupero eccedenze (personale volontario del Banco Alimentare)</p> <p>3. Report annuale delle eventuali eccedenze</p>
<i>Markas s.r.l.</i>	<p>1. Markas prepara il 2% di pasto eccedente per emergenze pasti ecc. se tali pasti non vengono consumati verranno donati a last minute market con cui è stipulato un accordo specifico per il recupero dei pasti non somministrati.</p> <p>2. Descritte procedure operative per gestione emergenze (abbattitore CC Loano, San Paolo e zona confezionamento Santa Corona) che prevede il recupero dei pasti (cibo integro caldo e piatti freddi) in vaschette termosigillate etichettate con destinazione d'uso, contenuto e numero di porzioni e altre informazioni.</p> <p>3. Monitoraggio del processo di recupero</p> <p>4. Formazione ai volontari</p>

Handwritten signatures and initials on the right margin of the table.

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<p>Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari. Rete di solidarietà integrata. Recupero Emergency food in scadenza, Doggy bag per le mense dipendenti, prodotti e pasti donati ad associazioni presenti nel territorio (80 pasti al giorno - 40 CC San Paolo / 40 CC Finale Ligure).</p> <p>Recupero dei prodotti sia non cucinati (pane, frutta, merende) e sia cucinati (primi, secondi, contorni).</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>Descrizione dettagliata del progetto Spreco Zero (prevenzione delle eccedenze attraverso interventi mirati sulle porzioni, gradibilità del pasto e recupero del cibo eccedente. Il cibo non riutilizzabile verrà distribuito a canili e gattili e per compostaggio. Doggy bag, Reportistica con Azienda referente.</p>
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>Riduzione dello spreco attraverso il monitoraggio delle eccedenze. Progetto di recupero del cibo (prodotti da forno, frutta e verdura a crudo,</p>

Handwritten mark on the right margin of the table.

	yogurt e dessert, eventuali eccedenze refrigerate non rigenerate presso le mense aziendali e mantenute a corretta temperatura, eccedenze refrigerate presso il centro cottura). Report annuale delle eventuali eccedenze.
<i>Markas s.r.l.</i>	Donazione a last minute market del 2% di pasto eccedente per emergenze (qualora non consumato). Procedure per il recupero dei pasti (cibo integro caldo e piatti freddi) in vaschette termosigillate/etichettate con destinazione d'uso, contenuto e numero di porzioni e altre informazioni. Monitoraggio del processo di recupero. Prevista formazione ai volontari.

Tutte le ditte dettagliano parimenti la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione ed il recupero dei pasti

6. personale

6.1 organigramma e funzioni grammata aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta.

Il progetto migliore sotto il profilo in esame risulta quello di Markas in quanto descritto in maniera più approfondita e dettagliata.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Il funzionigramma non risulta molto chiaro in quanto presentato tramite tabelle distinto per personale direttivo – dietista - e personale operativo. L'organigramma rientra in tali tabelle ma non risulta immediata l'interpretazione del mansionario. Presentata tramite tabella la turnazione, proposta 6+1 per personale direttivo e 4+2 per il personale operativo.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	descritto organigramma, mansionario, funzionigramma distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover. Non descritte turnazioni.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	descritto organigramma, funzionigramma distinto per personale team controllo e personale operativo (non è indicata la differenziazione richiesta tra personale direttivo, dietiste e personale operativo). mansionario e turnazioni descritte nel 6.2
<i>Markas s.r.l.</i>	descritto in modo molto approfondito: organigramma, mansionario, funzionigramma distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover, politiche di assunzione del personale. Descritte le turnazioni

Dott.ssa Sfactoria:

Tutte le Ditte elencano quanto richiesto dal CTP in modo corretto. Pertanto si assegna lo stesso punteggio.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Ottimamente descritto in tabelle dedicate il funzionigramma e l'organigramma della struttura operativa. Allegati i curriculum vitae di 3 dietiste e 1 District manager. Il personale operante è distribuito su tutti i

	<p>presidi ospedalieri comprese le mense aziendali (es. Santa Corona). Turnazione per personale operativo 4+2 che permette a ogni dipendente di beneficiare di due giorni liberi consecutivi a settimana e, in particolare, almeno un fine settimana di riposo ogni 4 settimane, per personale dirigente 6+1 Sistema di welfare aziendale che include pasto gratuito per tutti i dipendenti.</p>
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	<p>La Ditta presenta organigramma e funzionigramma dettagliato anche per l'area operativa del Lotto in esame: al progetto allega 6 CV relativi a varie figure di diverse aree operative. Sono ottimamente descritte le funzioni di ogni operatore. Più nel dettaglio si riportano alcune proposte e aree di miglioramento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unico referente nei confronti dell'Ente nella figura del Responsabile del servizio 2. Organizzazione strutturata con Funzioni aziendali centrali e territoriali a supporto e Staff di start up con figure tecniche a supporto in fase di avvio e per successive consulenze in corso di appalto figure tecniche a supporto della commessa 3. Struttura direttiva composta da figure con esperienza professionale comprovata 4. Organizzazione del personale "tailor made" in base alle esigenze delle singole strutture e per le specifiche aree di lavoro 5. Efficientamento delle risorse umane e attenzione al benessere dei lavoratori 6. Staff di start up con figure tecniche a supporto in fase di avvio e per successive consulenze in corso di appalto
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	<p>Organigramma e funzionigramma che individuano personale direttivo e operativo suddiviso per tutte le sedi del Lotto 2, comprensivo dell'elenco di tutte le figure sostitutive in caso di assenza per malattia, ferie permessi (in totale 123 + 27 organico assunto con un monte ore contrattuale settimanale sempre presente in servizio di 2608 mentre il monte ore settimanale contrattuale assunto è 3.395) Descritta la turnazione nel dettaglio. il progetto presentato appare completo e congruo per il servizio che la Ditta intende fornire. Ottimo progetto</p>
<i>Markas s.r.l.</i>	<p>E' prevista una squadra Jolly in numero tale che, a rotazione, Markas garantisce costantemente la disponibilità a entrare in servizio in situazioni di emergenza (es. addetto che comunica la sua assenza pochi minuti prima del turno di servizio) fino a n. 5 Cuochi, n. 12 ASM e n. 5 AST (quantità per tipologia di figura stimate in base alla percentuale di assenteismo organigramma e funzionigramma descritti in modo molto approfondito e distinti per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover, politiche di assunzione del personale.</p>

[Handwritten signatures]

Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descritto funzionigramma (distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo) e turnazione. Non descritto organigramma e mansionario.
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descritto organigramma, funzionigramma (distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo), mansionario, modalità di contenimento del turnover e turnazioni.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Descritto organigramma, funzionigramma (distinto per personale team controllo e personale operativo), mansionario e turnazioni

[Handwritten mark]

<i>Markas s.r.l.</i>	Descritto organigramma, funzionigramma (distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo), mansionario, modalità di contenimento del turnover, politiche di assunzione del personale e turnazioni.
----------------------	--

Tutte le ditte descrivono analogamente l'organizzazione del personale, le loro funzioni e la relativa turnazione, pertanto i progetti si equivalgono 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 e mansioni (Q3 – formula lineare)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato (Q5)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi. Descritto corso Covid
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti, annoverando anche prestigiose collaborazioni con enti esterni (senza però richiamarli nelle descrizioni dei corsi, quindi non si capisce se siano effettivamente utilizzati per l'appalto), e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi.
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi.
<i>Markas s.r.l.</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e affiancamento; descritti i docenti, e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi. Descritto corso Covid

Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Accademia Cirfood per la formazione del personale ottimamente descritta, previsto anche un modulo formativo per Covid-19: ottimo
<i>CNS Consorzio Nazionale Servizi</i>	Descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning, e le modalità di valutazione dei corsi. Descritti i corsi distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi
<i>Euroristorazione s.r.l.</i>	Progetto formativo che elenca le attività di formazione suddivise per operatori e il monte ore per ogni singola funzione: prevede l'erogazione di 36 corsi/anno per un totale di 20.143 ore per l'intera durata contrattuale suddivise in 5.484 ore di formazione e 14.659 ore di aggiornamento. Previsto anche test per la verifica dell'efficacia. Progetto ottimo
<i>Markas s.r.l.</i>	Descrive le attività preliminari alla gestione del lotto 2 in caso di aggiudicazione dell'appalto, individuando figure e funzioni svolte. Funzionigramma e organigramma ben descritti, specificando nel dettaglio le funzioni delle varie figure operative. Il progetto è descritto nel dettaglio contemplando tutte le sedi di ASL 2. Per quanto riguarda le sostituzioni del personale è prevista una squadra Jolly fino a n. 5 Cuochi, n. 12 ASM e n. 5 AST (quantità per tipologia di figura stimate in base alla percentuale di assenteismo statistica per il territorio di riferimento). Formazione del personale

I modelli organizzativi presentati dalla ditte partecipanti con riferimento al percorso formativo del personale risultano tutti completi ed esaustivi e comprendono moduli formativi differenziati per le varie funzioni operative e la verifica dell'efficacia della formazione svolta.

La seduta si chiude alle ore 12:30 e si aggiorna al giorno 21 giugno 2021

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 24/05/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

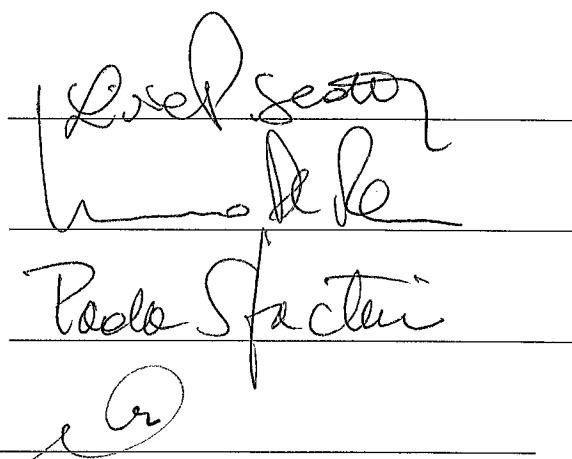
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

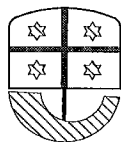
Dott.ssa Paola Sfacteria

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



relative



REGIONE LIGURIA

**DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE**

**SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE**

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel.010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funziionario: 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

Genova, 21 giugno 2021

Prot. n. NP/2021/196564

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 me-si) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197

5^ seduta riservata

Verbale 5^ seduta riservata della Commissione Giudicatrice del 21 giugno 2021

Il giorno 21 giugno 2021 alle ore 13:00, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto 3.

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.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell' Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la sig.ra Caterina Merlo in qualità di Segretario verbalizzante.

La Commissione ha proseguito il proprio lavoro istruttorio "a distanza", in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi di criteri di valutazione 3, 4, 5 e 6 del lotto n° 3.

Si ricorda che al lotto 3 partecipano

- Cir Food s.c.
- Dussmann Service s.r.l.

Essendo in presenza di due offerte da valutare, come previsto da Disciplinare di gara il metodo del confronto a coppie non si applica e viene utilizzato il metodo Q1. I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Si utilizzerà una scala di valori del tipo:

*eccellente coeff. 1,0
ottimo coeff. 0,7
buono coeff. 0,5
discreto coeff. 0,3
sufficiente coeff. 0,0*

3) PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

3.1 Maggior quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera):

3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi 3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (Q3)

3.1.2 carne (Q3)

3.1.3 pesce (Q3)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori

3.2. utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte.

3.2.1 tipologia e quantità distributori

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Proposti erogatori general beverage, no touch. Non descritti erogatori colazione, già descritti nel cap 2.1. Giudizio buono

<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Proposti erogatori general beverage, no touch. Non descritti erogatori colazione, già descritti nel cap 2.1. Proposte borracce ai dipendenti e erogatori d'acqua. Giudizio buono
--------------------------------	--

Dott.ssa Sfacteria e dott. De Rosa:

Nella relazione fornita da CIR Food relativa al punto 3.2.1 vengono descritti i distributori di acqua microfiltrata e bevande che verranno installati nelle mense dipendenti oltre due distributori di tisane presso i presidi di Sarzana e La Spezia. Dalla tabella allegata non è peraltro chiara la corrispondenza tra il numero di erogatori e di distributori.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage. Agli utenti verranno messi a disposizione dei bicchieri pluriuso personalizzabili con il logo dell'Ente.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage. Fornitura di Bottiglia in acciaio o alluminio per dipendenti fruitori della mensa aziendale.

3.2.2 tipologia e varietà bevande erogate

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite. Giudizio ottimo

Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa:

La Cir mette a disposizione un elevato numero di bevande comprensive delle tisane calde.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	58 diverse tipologie di bevande fredde + 18 bevande calde. Tutti i distributori proposti sono dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata, n. 7 tipologie di bevande fredde e n. 5 tipologie di bevande calde. Per ciascun distributore, al fine di proporre all'utenza dei ristoranti aziendali, la vasta linea di prodotti disponibili, Cir food ad ogni cambio di menu, proporrà 3 rotazioni a stagione di bevande su ciascun erogatore.++
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Tutti i Distributori proposti sono dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata, n. 6 tipologie di bevande fredde. Opzione installazione erogatori automatici presso ogni cucinetta di reparto per colazioni ed idratazione benessere

TRASPORTI

4.1. attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a") (Q5)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks Euro 6+1 Fiat Ducato Euro6 i (+ 1 per tipo per emergenze). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). centro cottura a Vezzano Ligure per ambito La Spezia (da 9 a 14 km dalle strutture). Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	5 Iveco 35q a diesel mezzi Euro 6+ 2 doblò Euro 6 diesel. Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). Centro cottura a Castelnuovo Magra dista da 7 a 33 km per l'ambito di La Spezia. Giudizio ottimo

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Disponibilità di automezzi Euro 6 con dimensioni diverse. N° 2 Renault Master + 2 Renault Truck + 2 Fiat Ducato per emergenze.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Disponibilità di automezzi Euro 6 con dimensioni diverse. N° 5 Iveco 35 q.li + 2 Doblò per consegne ai presidi territoriali + 20 automezzi sul territorio limitrofo per emergenze Concentrazione degli acquisti presso la piattaforma logistica interna

4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano mobilità casa-lavoro, carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, disposizione di 1 automezzo elettrico per personale direttivo, 8 biciclette per bike sharing. Giudizio eccellente
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Organizzazione turni lavoro, accordo sindacale per favorire trasferimento vicino a residenza, minibus/navette se orario di lavoro non consente utilizzo mezzi pubblici e sprovvisti di automezzo privato, chat per car-pooling, agevolazioni economiche per car e bike sharing. Giudizio eccellente

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano spostamento casa – lavoro per i dipendenti Cirfood organizzato su diverse linee d’azione in base alle esigenze (carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, mezzi elettrici, bike sharing). Abbonamento privilegiato con azienda mobilità cittadina oltre a disponibilità di n° 8 bici elettriche
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	L’allocazione del personale per sede di lavoro, tiene conto della distanza casa-lavoro e la turnazione viene effettuata anche sulla base dell’ottimizzazione degli spostamenti. Agevolate e promosse forme di mobilità alternativa (sharing mobility, car pooling, navette e bike sharing). Organizzazione turni di lavoro che non prevedano rientri ma continuativi (riduzione tratte casa-lavoro). Favorito trasferimento del dipendente alla sede lavorativa più vicina al luogo di residenza. La ditta promuove e contribuisce al finanziamento di iniziative di Car/bike sharing/car pooling. Servizio minibus/navette.

5. destinazione del cibo non somministrato

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Proposte complete, che vanno oltre le sole azioni di Cir (coinvolti anche fornitori e piattaforma). Allegato accordo con Associazione San Francesco per La Spezia e San Bartolomeo a Sarzana e centro cottura. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari. Proposta giornata coltella alimentare con pacchi per 50 persone, prodotti donati dai fornitori, raccolta prodotti in eccedenza da piattaforma Qanta per fabbisogno annuo 1 famiglia di 2 persone, recupero emergency food in scadenza. Giudizio eccellente
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Allegato accordo con Comunità san benedetto al Porto e Banco alimentare. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari e riduzione degli scarti. Giudizio ottimo

Dott.ssa Sfacteria:

Il progetto che descrive più dettagliatamente la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione, gli alimenti recuperabili è quello di CIR

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Donazione di 40 pasti al giorno all’ Associazione presente sul territorio, “Associazione san Francesco onlus” 2. Recupero dei prodotti non cucinati (pane, frutta, merende) e prodotti cucinati (primi, secondi, contorni) I cibi cucinati, dopo abbattimento termico, vengono confezionati in monoporzione o pluriporzione in vaschette in PP Polipropilene termosaldate, con etichetta indicante: 1) quantità, 2) tipologia di piatto, 3) ingredienti, allergeni, 4) data di preparazione e confezionamento, 5) modalità di conservazione e rigenerazione, (con l’avvertenza di consumare totalmente il cibo una volta rigenerato e non riutilizzarlo per ulteriori rigenerazioni)

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sensibilizzazione sui fornitori che donano i loro prodotti in eccedenza da piattaforma 4. Doggy bag per le mense dei dipendenti 5. Report trimestrale delle eccedenze 6. monitoraggio e la gestione degli avanzi e delle eccedenze in ogni singola realtà produttiva viene condotta in relazione alla quantificazione visiva e significatività delle rimanenze di cibo registrate durante le operazioni di sbarazzo, con la finalità di ricercarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione di tale non conformità e di riutilizzo degli avanzi non consumati in iniziative di solidarietà sociale e destinazione a canile o gattile
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prodotti confezionati, Prodotti fuori shelf life ma non scaduti, Alimenti cotti abbattuti / crudi non somministrati provenienti da Mense Personale distribuiti con frequenze in base alla deperibilità da personale dell' Associazione San Benedetto al Porto a diversi Enti caritatevoli (descritti nell'Accordo) 2. Progetto informatizzato per la riduzione dello spreco alimentare e l'abbattimento dei rifiuti 3. Progetto di gestione dei pasti da distribuire a gattili e canili

Dott. De Rosa

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<p>Donazione di 40 pasti al giorno all' associazione presente sul territorio, "Associazione San Francesco onlus" Rete di solidarietà integrata durante la giornata della colletta alimentare</p> <p>Doggy bag per le mense dipendenti</p> <p>Prodotti donati dai fornitori a enti caritatevoli locali</p>
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	<p>Il progetto descrive dettagliatamente la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione, gli alimenti recuperabili.</p> <p>Per quanto attiene la destinazione del cibo non consumato la ditta Dussmann descrive bene la modalità di rilevazione scarti tramite l'utilizzo di software re-food, all'interno di specifica procedura di recupero delle derrate alimentari che include anche il progetto per la gestione degli avanzi dei pasti da destinare al consumo animale ad opera di associazioni operanti sul territorio.</p> <p>Convenzione con Banco Alimentare e Coop. S. Benedetto al Porto con sedi operative a Genova. Consegna anche di preparazioni cotte abbattute/crude con ritiri quotidiani e settimanali.</p> <p>La Ditta si rende disponibile a collaborare anche con altre Onlus/Cooperative Sociali eventualmente segnalate dalla Direzione Aziendale.+++</p> <p>Procedura dettagliata per il recupero delle derrate alimentari.++++</p> <p>Descritta Modalità di Rilevazione Scarti (SOFTWARE RE-FOOD)+++</p> <p>Progetto per la gestione degli avanzi dei pasti da destinare al consumo animale ad opera di associazioni operanti sul territorio eventualmente segnalate.++</p>

6. personale

6.1 organigramma e funzioni grammata aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo

(cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta e dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Il funzionigramma non risulta molto chiaro in quanto presentato tramite tabelle distinto per personale direttivo – dietista - e personale operativo. L'organigramma rientra in tali tabelle ma non risulta immediata l'interpretazione del mansionario. Presentata tramite tabella la turnazione, proposta 6+1 per personale direttivo e 4+2 per il personale operativo.. Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	descritto organigramma, mansionario, funzionigramma distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover.

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	il progetto descrive il funzionigramma mentre l'organigramma viene definito nella parte relativa alla turnazione, per cui appare meno completo. allegati i CV del District manager e della dietista. Prevista turnazione per personale operativo 4+2 che permette a ogni dipendente di beneficiare di due giorni liberi consecutivi a settimana e, in particolare, almeno un fine settimana di riposo ogni 4 settimane, prevista anche sostituzione per assenteismo o malattia. Sistema di welfare aziendale che include pasto gratuito per tutti i dipendenti.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	ottimamente descritto organigramma aziendale che comprende anche il funzionigramma del personale assegnato. Descritto anche l'orario settimanale e la turnazione. Descritte anche le azioni per il benessere organizzativo .

[Handwritten signatures and initials]

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 e mansioni (Q3 – formula lineare)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato (Q5)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale

Dott.ssa Pisciotta, Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Dettagliatamente descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. I corsi di formazione proposti appaiono completi e dettagliati, distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi. Previsto corso di formazione specifico per Covid.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Dettagliatamente descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e a distanza; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. I corsi di formazione proposti appaiono completi e dettagliati, distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi

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 sono allegate al presente verbale, del quale costituiscono parte integrante e sostanziale e di seguito riepilogati:

Lotto n° 2

Cir Food s.c.	punteggio	60,645	punteggio riparametrato	68,804
CNS Consorzio Nazionale Servizi	punteggio	52,376	punteggio riparametrato	59,421
Euroristorazione s.r.l.	punteggio	61,700	punteggio riparametrato	70,000
Markas s.r.l.	punteggio	41,416	punteggio riparametrato	46,987

Lotto n° 3

Cir Food s.c.	punteggio	63,403	punteggio riparametrato	67,081
Dussmann Service s.r.l.	punteggio	66,163	punteggio riparametrato	70,000

La seduta si chiude alle ore 16:00.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 21/06/2021

Presidente della Commissione giudicatrice
Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice
Dott.ssa Paola Sfacteria

Segretario
Sig.ra Caterina Merlo

The image shows four handwritten signatures, each on a horizontal line. From top to bottom: 1. A signature that appears to be 'L. Pisciotta'. 2. A signature that appears to be 'V. De Rosa'. 3. A signature that appears to be 'Paola Sfacteria'. 4. A signature that appears to be 'C. Merlo'.

Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale - n° gara 7639192
 lotto n° 2 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 "Savonese" - cig: 8150081B98

riepilogo punteggi							
criteri di valutazione	max punti	metodo di attribuzione		Cir Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
1. - Avvio del servizio	8,00						
1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,400	0,400	4,000	0,400
1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto (max 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	1,967	2,000	1,967
1.3 tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime (max. 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	1,408	1,341	1,453
2. - Caratteristiche del servizio a regime	15,00						
2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	2,857	4,000	-
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:	3,00	così suddivisi	punteggio				
2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	0,844	1,500	-
2.2.2 rapidità nei tempi di intervento	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	1,500	1,500	1,500
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	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000	4,000	4,000
2.4 sistema di controllo e responsabilità	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	3,000	2,000	2,000
2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	0,385	0,385
3. produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	25,00						
3.1 maggior quota percentuale di alimenti, previsti nei punti 5.3.1 dell'Allegato 1 al DM Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7/2011 - (CAM per la ristorazione ospedaliera) così suddivise:	20,00	così suddivisi					

AA




AA

AA

9

3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di cui:	7,00	così suddivisi					
3.1.1.1. da produzione biologica >40%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,636	4,000	3,636	1,091
3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	2,143	2,143	3,000	1,071
3.1.2 carne di cui:	7,00						
3.1.2.1 da produzione biologica >15%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	4,000	3,143	4,000	2,286
3.1.2.2 da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,714	3,000	2,786	0,857
3.1.3 pesce di cui:							
3.1.3.1 da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%	6,00	formula lineare (Q3)	punteggio	6,000	6,000	6,000	6,000
3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica/paziente	5,00	così suddivisi					
3.4.1 tipologia e quantità dei distributori	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	-	2,500	2,500
3.4.2 tipologia e varietà di bevande erogate	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	1,750	2,500	2,250
4. trasporti	4,00						
4.1 attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a")	1,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	1,000	1,000	1,000	-
4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	0,545
4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000
5. destinazione del cibo non somministrato	5,00						
5.1 misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva	5,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	5,000	1,944	3,056	1,111
6. personale	11,00						

6.1 organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	3,000
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, disitnto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	0,752	1,420	1,497	2,000
6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato	5,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	5,000	5,000	5,000	5,000
6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000
		totale punteggio		60,645	52,376	61,700	41,416
	70,00	totale riparametrato		68,804	59,421	70,000	46,987



1. AVVIO DEL SERVIZIO max punti 8

SUB - CRITERIO

1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.							4	0
Markas s.r.l.								
	6		1		10		1	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.							4	0
Markas s.r.l.								
	6		1		10		1	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.							4	0
Markas s.r.l.								
	6		1		10		1	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	6,000	10,000	4,000	2,400
Consorzio Nazionale Servizi CNS	1,000			0,400
Euroristorazione s.r.l.	10,000			4,000
Markas s.r.l.	1,000			0,400

SUB - CRITERIO

1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	0	180	0	2,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3			1,97
Euroristorazione s.r.l.	0			2,00
Markas s.r.l.	3			1,97




SUB - CRITERIO

1.3 tempi previsto (espresso in gg.) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	1	180	1	2,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	54			1,41
Euroristorazione s.r.l.	60			1,34
Markas s.r.l.	50			1,45



2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME max punti 15

SUB - CRITERIO

2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cira Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								
	4		4		4		0	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cira Food S.C.			2	0	1	1	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	2	0
Euroristorazione s.r.l.							3	0
Markas s.r.l.								
	6		2		6		0	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cira Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								
	4		4		4		0	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cira Food S.C.	4,667	4,667	4,000	4,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,333			2,857
Euroristorazione s.r.l.	4,667			4,000
Markas s.r.l.	-			-

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten mark]

SUB- CRITERIO 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 - punteggio max 3 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO 2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione - punteggio max attribuibile 1,5 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	2	0	4	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	2	0
Euroristorazione s.r.l.							3	0
Markas s.r.l.								0
	9		2		5		0	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								0
	4		4		4		0	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	0	2	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	2	0
Euroristorazione s.r.l.							3	0
Markas s.r.l.								0
	3		3		7		0	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	5,333	5,333	1,500	1,5
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			0,84375
Euroristorazione s.r.l.	5,333			1,5
Markas s.r.l.	-			0

SUB - CRITERIO 2.2.2 rapidità nei tempi di intervento - punteggio max attribuibile 1,5 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3	3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3	3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3	3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	1,500	1,5
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			1,5
Euroristorazione s.r.l.	3,000			1,5
Markas s.r.l.	3,000			1,5

SUB - CRITERIO

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 punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3	3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1

Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3		3		3		3

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS			1	1
Euroristorazione s.r.l.				1
Markas s.r.l.				
	3	3	3	3

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	4,000	4
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			4
Euroristorazione s.r.l.	3,000			4
Markas s.r.l.	3,000			4

SUB - CRITERIO

2.4 sistema di controllo e responsabilità punteggio max attribuibile 3 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		0	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS		2	2	0
Euroristorazione s.r.l.			0	1
Markas s.r.l.				
	2	6	2	2

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS			1	1
Euroristorazione s.r.l.				1
Markas s.r.l.				
	3	3	3	3

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS			1	1
Euroristorazione s.r.l.				1
Markas s.r.l.				
	3	3	3	3

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	2,667	4,000	3,000	2
Consorzio Nazionale Servizi CNS	4,000			3
Euroristorazione s.r.l.	2,667			2
Markas s.r.l.	2,667			2

SUB - CRITERIO

2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense punteggio max attribuibile 1 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS		1	0	2
Euroristorazione s.r.l.			1	1
Markas s.r.l.				1
	5	5	1	1

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS		1	0	2
Euroristorazione s.r.l.			1	1
Markas s.r.l.				1
	5	5	1	1

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS		1	1	1
Euroristorazione s.r.l.			1	1
Markas s.r.l.				1
	3	3	3	3

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	4,333	4,333	1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	4,333			1
Euroristorazione s.r.l.	1,667			0,385
Markas s.r.l.	1,667			0,384615385

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

3. PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI max punti 25

SUB - CRITERIO	3.1 Maggiore quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera) - punteggio max attribuibile 20 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.1 frutta - verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.1.1. da produzione biologica >40% punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	90	40	95	3,64
Consorzio Nazionale Servizi CNS	95			4,00
Euroristorazione s.r.l.	90			3,64
Markas s.r.l.	55			1,09
SUB - CRITERIO	3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20% punteggio max attribuibile 3punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	70	20	90	2,14
Consorzio Nazionale Servizi CNS	70			2,14
Euroristorazione s.r.l.	90			3,00
Markas s.r.l.	45			1,07
SUB - CRITERIO	3.1.2 carne di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.2.1. da produzione biologica >15% punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	85	15	85	4,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	70			3,143
Euroristorazione s.r.l.	85			4,000
Markas s.r.l.	55			2,286
SUB - CRITERIO	3.1.2.2. daprodotto IGP o DOP e da prodotti tipici tradizionali >25% punteggio max attribuibile 3 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	65	25	95	1,714
Consorzio Nazionale Servizi CNS	95			3,000
Euroristorazione s.r.l.	90			2,786
Markas s.r.l.	45			0,857
SUB - CRITERIO	3.3.3 pesce di cui- punteggio max attribuibile 6 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.3.3.1. da acquacoltura biologica o da pesa sostenibile (MSC) >20% punteggio max attribuibile 6 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	100	20	100	6,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	100			6,00
Euroristorazione s.r.l.	100			6,00

[Handwritten signatures and initials]

Markas s.r.l.

100

6,00

SUB - CRITERIO

3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spena naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica /paziente punteggio max attribuibile 5 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO

3.2.1 tipologia e quantità distributori - punteggio max attribuibile 2,5 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		2	0	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	2	0	2
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	4	0		4		4	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		2	0	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	2	0	2
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	4	0		4		4	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		2	0	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	2	0	2
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	4	0		4		4	

media coefficienti

max coefficienti

punteggio max 2,5 punti

punti

Cir Food S.C.

4,000

4,000

2,500

2,5

Consorzio Nazionale Servizi CNS

-

0

Euroristorazione s.r.l.

4,000

2,5

Markas s.r.l.

4,000

2,5

SUB - CRITERIO

3.2.2 tipologia e varietà bevande erogate o punteggio max attribuibile 2,5 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
-------	---------------	---------------------------------	-------------------------	---------------

Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3		3		3		3

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		2	0	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	2	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	4		1		4		3

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5 punti	punti
Cir Food S.C.	3,333	3,333	2,500	2,500
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2,333		2,500	1,750
Euroristorazione s.r.l.	3,333		2,500	2,500
Markas s.r.l.	3,000		2,500	2,250

Handwritten signatures and initials:
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]

Handwritten mark:
 [Mark]

4. TRASPORTI max punti 4

SUB - CRITERIO

4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia) punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								0
	4		4		4		0	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								0
	4		4		4		0	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								3
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	3,667	3,667	2,000	2,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,667			2,000
Euroristorazione s.r.l.	3,667			0,545
Markas s.r.l.	1,000			

SUB - CRITERIO

4.3. Organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 - criterio "b") punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

1.01. LIVIA I SCUOLA

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.								
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.								
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.								
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			1
Euroristorazione s.r.l.	3,000			1
Markas s.r.l.	3,000			1

SUB - CRITERIO		4.1. Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pino carico, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a") punteggio max attribuibile 1		
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5		
ditte	si	no	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	si		1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	si			1
Euroristorazione s.r.l.	si			1
Markas s.r.l.	si			1

(Handwritten signatures and initials)

(Handwritten mark)

5. destinazione del cibo non somministrato - max punti 5

SUB - CRITERIO 5.1. Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge n° 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva - punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	3	0	4	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								0
	10		3		3		0	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			2	0	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	1	1
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								1
	5		1		5		1	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	6,000	6,000	5,000	5,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2,333			1,944
Euroristorazione s.r.l.	3,667			3,056
Markas s.r.l.	1,333			1,111

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

6. PERSONALE max punti 11

SUB - CRITERIO 6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore - responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero /sede territoriale - numero degli addetti e rispettive qualifiche - del livello di inquadramento e mansioni - punteggio max attribuibile 3

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	0	2
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	0	2
Euroristorazione s.r.l.							0	2
Markas s.r.l.							6	
	2		2		2			

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.							3	
	3		3		3			

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.							3	
	3		3		3			

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	2,667	4,000	3,000	2,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2,667			2,000
Euroristorazione s.r.l.	2,667			2,000
Markas s.r.l.	4,000			3,000

SUB - CRITERIO

6,4 modello organizzativo del servizio prestato con particolare riferimneto al percorso formativo del personale punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	1	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.

Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3	3	3	3	3	3	3

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS			1	1
Euroristorazione s.r.l.				1
Markas s.r.l.				
	3	3	3	3

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.		1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS			1	1
Euroristorazione s.r.l.				1
Markas s.r.l.				
	3	3	3	3

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			1
Euroristorazione s.r.l.	3,000			1
Markas s.r.l.	3,000			1

SUB - CRITERIO

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 e mansioni punteggio max attribuibile 2

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

direttamente proporzionale Q3

ditte	n° ore sett.li offerte	valore a base d'asta	min	max	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	2176,5	1741,2	2176,5	2899,5	2	0,752
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2563,58					1,420
Euroristorazione s.r.l.	2608					1,497
Markas s.r.l.	2899,5					2,000

SUB - CRITERIO

6.3.. impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato - punteggio max attribuibile 5

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5

ditte	si	no	punteggio max 5 punti	punti
Cir Food S.C.	si		5,000	5,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	si			5,000
Euroristorazione s.r.l.	si			5,000
Markas s.r.l.	si			5,000

Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale - n° gara 7639192
 lotto n° 3 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 5 "Spezzina" - cig: 81500913DB

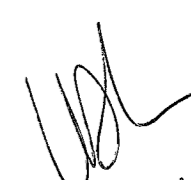


riepilogo punteggi					
criteri di valutazione	max punti	metodo di attribuzione		Cir Food S.C.	Dussmann Service s.r.l.
1. - Avvio del servizio	8,00				
1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,714	4,000
1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto (max 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	1,140
1.3 tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime (max. 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	0,872
2. - Caratteristiche del servizio a regime	15,00				
2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000
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:	3,00	così suddivisi	punteggio		
2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,357	1,500
2.2.2 rapidità nei tempi di intervento	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	1,500
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	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000
2.4 sistema di controllo e responsabilità	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	3,000	3,000
2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	3,000	3,000
3. produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	25,00				
3.1 maggior quota percentuale di alimenti, previsti nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al DM Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7/2011 - (CAM per la ristorazione ospedaliera) così suddivise:	20,00	così suddivisi			
3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di cui:	7,00	così suddivisi			

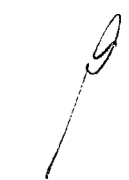









3.1.1.1. da produzione biologica >40%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,333	4,000
3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,875	3,000
3.1.2 carne di cui:	7,00				
3.1.2.1 da produzione biologica >15%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,294	4,000
3.1.2.2 da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,600	3,000
3.1.3 pesce di cui:					
3.1.3.1 da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%	6,00	formula lineare (Q3)	punteggio	6,000	6,000
3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica/paziente	5,00	così suddivisi			
3.2.1 tipologia e quantità dei distributori	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	2,500
3.2.2 tipologia e varietà di bevande erogate	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	3,500	2,833
4. trasporti	4,00				
4.1 attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automobili a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a")	1,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	1,000	1,000
4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,619	2,000
4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000
5. destinazione del cibo non somministrato	5,00				
5.1 misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva	5,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	5,000	4,318
6. personale	11,00				
6.1 organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,143	3,000



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, disintato per qualifica e livello di inquadramento e mansioni	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,967	2,000
6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato	5,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	5,000	5,000
6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare rifeirmento al percorso formativo del personale	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000
		totale punteggio		63,403	66,163
	70,00	totale riparametrato		67,081	70,000



Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale - n° gara 7639192
 lotto n° 2 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 "Savonese" - cig: 8150081B98

1. AVVIO DEL SERVIZIO max punti 8

SUB - CRITERIO

1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,3	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfactoria

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,3	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,3	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	0,300	0,700	4,000	1,71
Dussmann Service s.r.l.	0,700			4,00

SUB - CRITERIO

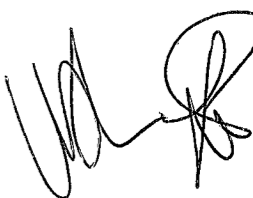
1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti


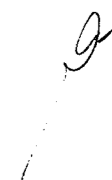
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	1	180	1	2,00
Dussmann Service s.r.l.	78			1,14

SUB - CRITERIO		1.3 tempi previsto (espresso in gg.) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime max 180 gg. - punteggio max		
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		inversamente proporzionale Q4		
ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	1	180	1	2,00
Düssmann Service s.r.l.	102			0,87



2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME max punti 15

SUB - CRITERIO 2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	0,700	max coefficienti	0,700	punteggio max 4 punti	4,000	punti	4
Cir Food S.C.		0,700						4
Dussmann Service s.r.l.		0,700						4

SUB- CRITERIO	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 - punteggio max 3 punti così suddivisi:
SUB - CRITERIO	2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione - punteggio max attribuibile 1,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1,5 punti	punti
Cir Food S.C.	0,633	0,700	1,500	1,357142857
Consorzio Nazionale Servizi CNS	0,700			1,5

SUB - CRITERIO	2.2.2 rapidità nei tempi di intervento - punteggio max attribuibile 1,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	1	

Handwritten signatures and initials:
 P
 A
 V

Handwritten mark:
 9

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	1	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	1	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1,5 punti	punti
Cir Food S.C.	1,000	1,000	1,500	1,5
Dussmann Service s.r.l.	1,000			1,5

SUB - CRITERIO 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 punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	

Three handwritten signatures or initials are present on the right side of the page. The top one is a complex scribble, the middle one is a cursive signature, and the bottom one is a stylized signature.

A single handwritten mark or signature at the bottom right corner of the page.

Dussmann Service s.r.l.	0,7	
-------------------------	-----	--

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	4,000	4
Dussmann Service s.r.l.	0,700			4

SUB - CRITERIO 2.4 sistema di controllo e responsabilità punteggio max attribuibile 3 punti
 Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,500	3,000	3
Dussmann Service s.r.l.	0,500			3

SUB - CRITERIO 2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense punteggio max attribuibile 1 punti
 Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	

Dussmann Service s.r.l.	0,5	
-------------------------	-----	--

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,500	1,000	3
Dussmann Service s.r.l.	0,500			3

[Handwritten signatures]

[Handwritten mark]

3. PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI max punti 25

SUB - CRITERIO 3.1 Maggior quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera) - punteggio max attribuibile 20 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO 3.1.1 frutta - verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO 3.1.1.1. da produzione biologica >40% punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale direttamente proporzionale Q3

ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	90	40	100	3,33
Dusmann Service s.r.l.	100			4,00

SUB - CRITERIO 3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20% punteggio max attribuibile 3punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale direttamente proporzionale Q3

ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	70	20	100	1,88
Dusmann Service s.r.l.	100			3,00

SUB - CRITERIO 3.1.2 carne di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO 3.1.2.1. da produzione biologica >15% punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale direttamente proporzionale Q3

ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	85	15	100	3,294
Dusmann Service s.r.l.	100			4,000

SUB - CRITERIO 3.1.2.2. da prodotti IGP o DOP e da prodotti tipici tradizionali >25% punteggio max attribuibile 3 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale direttamente proporzionale Q3

ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	65	25	100	1,600
Dusmann Service s.r.l.	100			3,000

SUB - CRITERIO 3.3.3 pesce di cui- punteggio max attribuibile 6 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO 3.3.3.1. da acquacoltura biologica o da pesa sostenibile (MSC) >20% punteggio max attribuibile 6 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale direttamente proporzionale Q3

ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	100	20	100	6,00
Dusmann Service s.r.l.	100			6,00

SUB - CRITERIO	3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica /paziente punteggio max attribuibile 5 punti così suddivisi:
----------------	--

SUB - CRITERIO	3.2.1 tipologia e quantità distributori - punteggio max attribuibile 2,5 punti
----------------	--

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,500	2,500	2,500
Dussmann Service s.r.l.	0,500			2,500

SUB - CRITERIO	3.2.2 tipologia e varietà bevande - punteggio max attribuibile 2,5 punti
----------------	--

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Handwritten signatures and initials on the right margin.

Handwritten signature on the right margin.

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dusmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	2,500	3,500
Dusmann Service s.r.l.	0,567			2,833

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

4. TRASPORTI max punti 4

SUB - CRITERIO 4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia) punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	0,567	0,700	2,000	1,619
Consorzio Nazionale Servizi CNS	0,700			2,000

SUB - CRITERIO 4.3. Organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 - criterio "b") punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	

Handwritten signatures and initials on the right margin.

Handwritten signature on the right margin.

Dussmann Service s.r.l.	1	
-------------------------	---	--

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	0,800	0,800	1,000	1,000
Dussmann Service s.r.l.	0,800			1,000

SUB - CRITERIO		4.1. Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dal CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5. criterio "e") punteggio max attribuibile 1			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5			
ditte	si	no	punteggio max 1 punti	punti	
Cir Food S.C.	si		1,000	1	
Dussmann Service s.r.l.	si			1	

Handwritten signatures and initials on the right margin.

Handwritten mark at the bottom right corner.

5. destinazione del cibo non somministrato - max punti 5

SUB - CRITERIO

5.1. Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge n° 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva - punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 5 punti	punti
Cir Food S.C.	0,733	0,733	5,000	5,000
Dussmann Service s.r.l.	0,633			4,318181818

9

6. PERSONALE max punti 11

SUB - CRITERIO

6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore - responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero /sede territoriale - numero degli addetti e rispettive qualifiche - del livello di inquadramento e mansioni - punteggio max attribuibile 3

Modalità di attribuzione del subpeso
 discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,700	3,000	2,143
Dussmann Service s.r.l.	0,700			3

SUB - CRITERIO

6,4 modello organizzativo del servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso
 discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Handwritten signatures and initials on the right margin.

Handwritten signature at the bottom right.

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	1,000	1
Dussmann Service s.r.l.	0,700			1

SUB - CRITERIO

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 e mansioni punteggio max attribuibile 2

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

direttamente proporzionale Q3

ditte	n° ore sett.li offerte	valire a base d'asta	minimo	max	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	2017,33	1613,864	2017,33	2024	2	1,967
Dussmann Service s.r.l.	2024					2,000

SUB - CRITERIO

6.3. impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato - punteggio max attribuibile 5

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

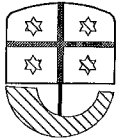
Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5

ditte	si	no	punteggio max 5 punti	punti
Cir Food S.C.	si		5,000	5
Dussmann Service s.r.l.	si			5

Handwritten signatures and initials on the right side of the page.

Handwritten signature at the bottom right corner.

relative



REGIONE LIGURIA

**DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE**

**SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE**

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

Genova, 29 giugno 2021

Prot. n. NP/2021/203980

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 me-si) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197

SEDUTA PUBBLICA

**Verbale della seduta pubblica concernente l'apertura delle offerte economiche dei lotti nn°
2 e 3**

Il giorno 29 giugno 2021 alle ore 13,21 presso la Sala Riunioni della Stazione Unica Appaltante Regionale situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta pubblica il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per l'apertura sulla piattaforma telematica Sintel delle offerte economiche dei lotti 2 e 3.

Il Seggio di gara, nominato con determinazione n° 234 del 19 maggio 2020, risulta composto dai Signori:

- Dott. Luigi Moreno Costa Dirigente della S.U.A.R. Presidente
- Dott.ssa Rossana Brandolin Funzionario della S.U.A.R. Componente
- Sig.ra Caterina Merlo Istruttore della S.U.A.R. Componente/segretario

Sono presenti 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.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario

Il dott. Federico Marengo svolge le funzioni di Ufficiale Rogante.

Presenza alla seduta solo ai fini di fornire il necessario supporto informatico per i collegamenti a distanza e la diretta streaming il Sig. Alessandro Valdiserri – Assistente Amministrativo della Centrale di Acquisto.

In considerazione dell'emergenza sanitaria in corso, la seduta pubblica si svolge a porte chiuse, secondo quanto previsto dal sopraccitato "Regolamento per il lavoro a distanza delle Commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche delle gare telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020. Gli operatori economici interessati possono assistere alla diretta streaming collegandosi al link pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente e sulla Piattaforma Sintel.

Il RUP rende anzitutto noti i punteggi di valutazione della qualità assegnati a seguito della valutazione delle offerte tecniche:

Lotto n° 2 : A.S.S.L. n° 2 "Savonese"

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
Cir Food s.c.	60,645	68,804
Consorzio Nazionale Servizi CNS	52,376	59,421
Euroristorazione s.r.l.	61,700	70,000
Markas s.r.l.	41,416	46,987

Lotto n° 3: A.S.S.L. n° 5 "Spezzina"

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
Cir Food s.c.	63,403	67,081
Dusmann Service s.r.l.	66,163	70,000

Il Segretario procede all'inserimento dei punteggi tecnici sulla piattaforma Sintel.

Il Presidente ricorda che il Disciplinare prevede il seguente metodo per l'attribuzione del punteggio economico:

Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large signature at the top, several smaller ones in the middle, and initials 'M' and 'PB' at the bottom.

□ **PREZZO:** massimo punti 30, secondo la seguente formula:

$$p = (30 \times P_{\min}) / P$$

di cui:

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione;

P_{min} = prezzo dell'offerta con valore assoluto più basso

Come previsto dal Disciplinare, poiché la piattaforma SinTel non consente l'applicazione delle formule sopraindicate, la Stazione Appaltante procederà al calcolo offline del punteggio economico, che verrà riportato in due tabelle excel allegate al presente verbale quali parti integranti e sostanziali.

Ciò precisato, il Segretario procede all'apertura delle buste economiche telematiche presenti su SinTel e a verificare la presenza e la conformità di tutti gli elementi indicati nel Disciplinare di Gara con il seguente esito:

Lotto n°2:

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO (TECNICO + ECONOMICO)
Cir Food s.c.	68,804	46.121.832,57000	29,80	98,60
Consorzio Nazionale Servizi CNS	59,421	45.815.088,71600	30,00	89,42
Euroristorazione s.r.l.	70,000	47.116.783,24000	29,17	99,17
Markas s.r.l.	46,987	46.759.304,55000	29,39	76,34

Per quanto sopra esposto risulta aggiudicataria, salvo verifica di anomalia dell'offerta ex art. 97 D. Lgs. n. 50/2016, la ditta Euroristorazione s.r.l.

Lotto n°3:

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO (TECNICO + ECONOMICO)
Cir Food s.c.	67,081	26.507.482,62000	29,80	96,88
Dussmann Service s.r.l.	70,000	26.328.033,70710	30,00	100,00

Per quanto sopra esposto risulta aggiudicataria, salvo verifica di anomalia dell'offerta ex art. 97 D. Lgs. n. 50/2016, la ditta Dussmann Service s.r.l.

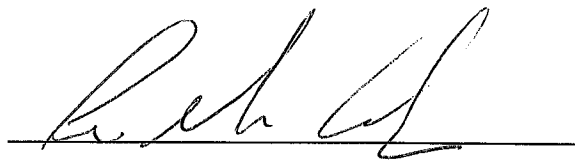
Alle ore 13,35 il Presidente, avendo il Seggio esaurito gli adempimenti previsti dalla lex specialis di gara nella presente fase, dichiara chiusa la seduta pubblica.

Il presente Verbale, composto da 4 (quattro) pagine, oltre allegato di pag. 2, sarà pubblicato nell'area documentazione di gara della Piattaforma Sintel, nonché sul sito istituzionale www.acquistiliguria.it.
Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 29/06/2021

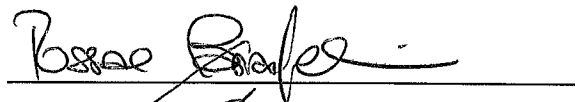
Presidente del Seggio, RUP

Dott. Luigi Moreno Costa



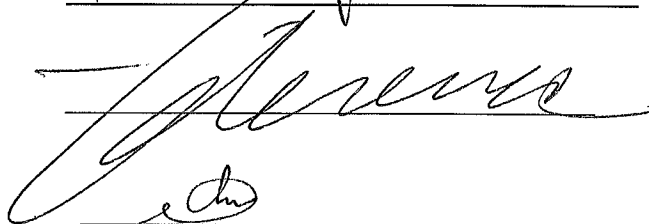
Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin



Ufficiale Rogante

Dott. Federico Marengo



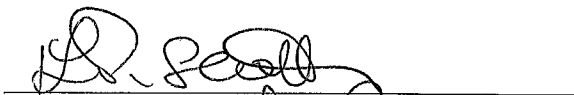
Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



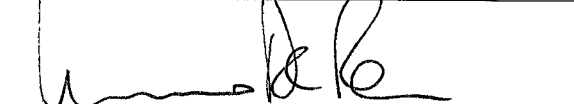
Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta



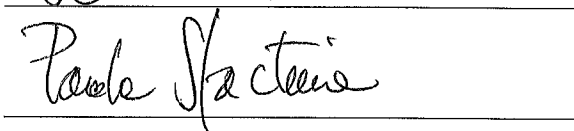
Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa



Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria



Per il supporto informatico

Sig. Alessandro Valdiserri



REGIONE LIGURIA
Direzione Centrale Organizzazione - Settore Satazione Unica Appaltante Regionale

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, tramite l'utilizzo della piattaforma telematica 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 12 mesi)
Lotti n. 04 N. gara: 7639192

Lotto n° 2 : Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 Savonese cig: 8150081B98

SCHEDA VALUTAZIONE OFFERTE ECONOMICHE

rif.	Ditte partecipanti	Valutazione qualitativa	importo per nove anni base d'asta servizio Ristorazione	importo offerto per nove anni	% sconto	Valutazione offerta economica max punti 30	totale punteggio (tecnico+economico)	aggiudicatario	verifica anomalia
1	Cir Food s.c.	68,804	€ 47.786.706,28	€ 46.121.832,570	0,03484	29,80	98,60		SI
2	Consorzio Nazionale Servizi CNS	59,420		€ 45.815.088,716	0,04126	30,00	89,42		SI
3	Euroristrazione s.r.l.	70,000		€ 47.116.783,240	0,01402	29,17	99,17	Euroristrazione s.r.l.	SI
4	Markas s.r.l.	46,980		€ 46.759.304,550	0,02150	29,39	76,37		

Handwritten signatures and initials in the bottom right corner of the page, including a large signature at the top and several smaller ones below it.

REGIONE LIGURIA
Direzione Centrale Organizzazione - Settore Satazione Unica Appaltante Regionale

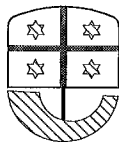
Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, tramite l'utilizzo della piattaforma telematica SinTel, per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti 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 12 mesi)
Lotti n. 04 N. gara: 7639192

lotto n° 3 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 5 "Spezzina" - cig: 81500913DB

SCHEMA VALUTAZIONE OFFERTE ECONOMICHE

rif.	Ditte partecipanti	Valutazione qualitativa	importo per nove anni base d'asta servizio Ristorazione	importo offerto per nove anni	% sconto	Valutazione offerta economica max punti 30	totale punteggio (tecnico+economico)	aggiudicatario	verifica anomalia
1	Cir Food s.c.	67,080	€ 26.642.994,40	€ 26.507.482,62	0,00509	29,80	96,88		SI
2	Dussmann Service s.r.l.	70,000		€ 26.328.033,71	0,01182	30,00	100,00	Dussmann Service s.r.l.	SI

Handwritten signatures and initials in the bottom right corner of the page, including a large signature at the top right and several smaller ones below it.



REGIONE LIGURIA
DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE

Genova, 19/10/2021

Prot. n. NP/2021/329780
Allegati:

SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA
tel. 010/548 8561 e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario referente: 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

Oggetto: **Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016 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.**
RELAZIONE DEL RUP DI VERIFICA DELL'ANOMALIA DELL'OFFERTA LOTTI 2 - 3

A seguito dell'apertura delle offerte economiche dei lotti 2 e 3 della procedura in oggetto (come da verbale prot. n. NP/2021/203980 del 29/06/2021) si è reso necessario sottoporre a verifica di congruità ex art. 97 D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta delle seguenti Ditte:

Lotto 2:

- Euroristorazione S.r.l.
- Cirfood s.c.

Lotto 3:

- Dussmann Service S.r.l.
- Cirfood s.c.

Si dà fin da ora atto del fatto che il sottoscritto RUP, dopo un primo esame delle giustificazioni fornite dagli operatori economici sopra citati, ha evidenziato come il servizio oggetto di gara sia caratterizzato da una notevole incidenza della manodopera e come nel caso di specie risultasse estremamente complesso il calcolo del costo della manodopera stessa e la verifica della congruità di

detto costo, anche alla luce delle giustificazioni fornite. Alla luce di ciò, il RUP ha rilevato di non essere in grado di operare da solo la verifica di anomalia con riferimento specifico al costo della manodopera e di ritenere pertanto necessario avvalersi dell'ausilio di un tecnico esterno.

Con decreto n. 4880 del 09/08/2021 è stato pertanto conferito al Dott. Paolo Barbero incarico di supporto al RUP nell'ambito della verifica di anomalia delle offerte (con riferimento al costo della manodopera impiegata) relative ai lotti n. 2 e n. 3 della gara in oggetto.

Ad esito dell'espletamento dell'incarico il Dott. Paolo Barbero ha elaborato una propria relazione (acquisita agli atti prot. PG/2021/310891 del 27/09/2021), allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Dall'esame di tale Relazione risulta che sono state esaminate le offerte degli Operatori economici sopra indicati ed i relativi giustificativi tenendo conto dei seguenti aspetti:

- ✓ verifica del CCNL applicato
- ✓ applicazione delle tabelle ministeriali
- ✓ verifica qualitativa e quantitativa delle risorse proposte

Dall'analisi effettuata dal Dott. Barbero, come risultante dalla Relazione *de qua*, emerge:

- ✓ la congruità del CCNL applicato da tutti gli operatori economici;
- ✓ il rispetto delle tabelle ministeriali;
- ✓ il rispetto delle previsioni della *lex specialis*, da un punto di vista qualitativo, quanto alle risorse impiegate;
- ✓ la congruità dei costi della manodopera indicati dei competitors esaminati.

LOTTO 2

1) Euroristorazione s.r.l.

Con nota prot. n. PG/2021/224833 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Euroristorazione s.r.l., prima in graduatoria nel lotto 2, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata.

Si precisa che Euroristorazione ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Euroristorazione s.r.l.	€ 47.116.783,24	€ 22.930.848,38	€ 110.700,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota acquisita agli atti, prot. n. PG/2021/241698 del 15/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Euroristorazione ha anzitutto descritto gli elementi della propria organizzazione aziendale che consentono alla stessa condizioni particolarmente favorevoli per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto de quo e in particolare:

- ✓ Economia del processo di fabbricazione dei prodotti e dei servizi prestati (presenza e organizzazione sul territorio, numero di addetti), con elementi che permettono ottimizzazioni

- in termini di gestione delle risorse umane, gestione dei mezzi e delle attrezzature, gestione della logistica e dei trasporti, scelta dei fornitori e gestione delle situazioni di emergenza;
- ✓ Originalità delle forniture e dei servizi proposti (utilizzo di un sistema informatico integrato, innovativo e moderno ed esperienza specifica nella ristorazione ospedaliera);
 - ✓ Condizioni eccezionalmente favorevoli (acquisite soprattutto tramite partnership di lungo periodo con i propri fornitori che hanno permesso di acquisire derrate a prezzi competitivi; nuovo centro produttivo a Finale Ligure, a pochi chilometri dalle sedi da servire).

Ciò premesso, nelle proprie giustificazioni Euroristorazione analizza tutte le voci di costo considerate nell'elaborazione dell'offerta economica presentata e cioè:

Costi - Giustificazioni	ANNO	APPALTO (8 ANNI)	APPALTO (9 ANNI)	Percentuale
Costo del lavoro	2.547.872,04 €	20.382.976,34 €	22.930.848,38 €	48,67%
Costo materia prima e generi sussidiari	1.560.814,55 €	12.486.516,40 €	14.047.330,95 €	29,81%
Costi diretti di produzione	317.884,12 €	2.543.072,96 €	2.860.957,08 €	6,07%
Manutenzioni	71.939,88 €	575.519,04 €	647.458,92 €	1,37%
Ammortamento beni di proprietà	110.975,64 €	887.805,12 €	998.780,76 €	2,12%
Attrezzature/investimenti	307.023,24 €	2.456.185,92 €	2.456.185,92 €	5,21%
Costi della sicurezza aziendale	12.300,00 €	98.400,00 €	110.700,00 €	0,23%
Oneri non soggetti a ribasso	2.300,00 €	18.400,00 €	20.700,00 €	0,04%
Formazione	39.291,85 €	314.334,80 €	353.626,65 €	0,75%
Spese generali	156.986,94 €	1.255.895,55 €	1.412.882,50 €	3,00%
Utile impresa	130.191,17 €	1.041.529,39 €	1.277.312,09 €	2,71%
Totale Ricavi	5.257.579,44 €	42.060.635,52 €	47.116.783,24 €	100,00%

a) Personale

Per i costi della manodopera si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Per completezza, si precisa che, dopo un primo esame delle giustificazioni fornite, il sottoscritto RUP ha ritenuto necessario chiedere ulteriori precisazioni. In particolare, con nota PG/2021/258367 del 29/07/2021 sono stati chiesti chiarimenti in merito alle unità che dal progetto tecnico risultano assunte per gestione ferie, sostituzioni, assemblee, permessi, ecc. A tale richiesta Euroristorazione ha dato riscontro con nota del 02/08/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/262256 del 03/08/2021 fornendo, anche per mezzo di puntuale tabella, i chiarimenti richiesti.

b) Costo derrate alimentari e generi sussidiari

Euroristorazione ha stimato un costo annuo per derrate alimentari pari ad € 1.560.814,55, con un'incidenza sul totale dell'appalto di circa il 29,81%.

La Ditta ha precisato di aver ricompreso nella voce de qua non solo materie prime e semilavorati ma anche i c.d. "beni sussidiari" (materiale di consumo e pulizia).

Nelle proprie giustificazioni, Euroristorazione ha puntualmente spiegato anche il metodo utilizzato per la quantificazione dei costi di cui trattasi.

A dimostrazione di quanto sopra, nelle proprie giustificazioni la Ditta ha allegato una tabella nella quale ha riportato, suddivisi in base alle macrocategorie merceologiche utilizzate, i costi indicativi stimati e l'incidenza degli stessi sul costo complessivo della materia prima relativi alla fornitura dei prodotti necessari a soddisfare le esigenze delle strutture oggetto dei servizi. Dal confronto tra i prezzi medi di mercato dei diversi prodotti ed i prezzi di acquisto di Euroristorazione risultano risparmi percentuali anche molto elevati.

c) Costi diretti

I costi diretti di produzione, nei quali sono stati ricompresi a) costi generali di gestione e reportistica, b) utenze e tasse rifiuti centri cottura; c) costi per derattizzazioni, disinfestazioni e analisi dell'acqua; d) gestione HACCP, redazioni manuali e istruzioni operative; e) altre pratiche amministrative concernenti il servizio; f) costo locazione cucina d'emergenza c/o Seminario di Albenga sono stati valutati per € 317.884,12, con la precisazione che la parte rilevante di costi imputati a tale voce dipende dalle utenze e tasse rifiuti associate ai due centri produttivi individuati per l'esecuzione del servizio, che incidono a livello di stima effettuata su appalti similari per un importo annuo di € 203.730,00.

d) Manutenzioni

Euroristorazione precisa che dai sopralluoghi effettuati in fase di gara al di là degli interventi necessari per adeguare i locali al nuovo servizio proposto e rendicontate al Parametro 1) dell'Offerta Tecnica è stato considerato un valore forfettario per manutenzioni per un importo pari a € 71.939,90 annui medi per i nove anni di servizio (come previsto da offerta economica di gara).

e) Ammortamenti beni di proprietà e attrezzature/investimenti

All'interno della voce "Ammortamenti" sono stati inseriti gli investimenti iniziali previsti, necessari per l'esecuzione dell'appalto in ottemperanza a quanto dichiarato in offerta tecnica, (per una quota di € 417.998,88 annui, così suddivisi:

- Ammortamenti di proprietà di Euroristorazione (a titolo esemplificativo, gli investimenti del centro cottura di Finale Ligure, l'acquisto di nuovi automezzi, postazioni PC e stampanti etc.), tutti investimenti che al termine dell'appalto di cui trattasi rimarranno di proprietà di Euroristorazione ed ammortamenti imputati su una durata di 8 anni (percentuale adottata 12,5%) che rimarranno all'ente a fine contratto

- Ammortamenti in otto anni (percentuale di incidenza 12,50%): presidi ospedalieri, le sedi minori e mense dipendenti, sia in termini di lavoro di adeguamento edile-impiantistico, che di acquisto carrelli, dotazioni e nuove attrezzature, che al termine dell'appalto risulteranno completamente ammortizzate. A comprova dei calcoli effettuati è stata inserita una dettagliata tabella di tutte le diverse voci ricomprese nel costo in esame.

f) Costi della sicurezza

All'interno dei costi per la sicurezza, per annui € 12.300,00 sono stati inseriti tutti i costi attinenti all'attività da effettuarsi necessaria all'adempimento degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro così come regolati dal D. Lgs. 81/2008.

Euroristorazione precisa che la stima del costo nasce da una valutazione effettuata dal nostro Procuratore alla Sicurezza, avvalorata da consulenti esterni esperti nel settore che ogni anno inducono indagini atte a finalizzare l'effettiva concretezza e sostenibilità dell'intero impianto di sicurezza aziendale nel rispetto di quanto previsto dalla legge vigente.

g) Formazione del personale

Per quanto riguarda la formazione, Euroristorazione precisa che, non conoscendo lo stato di aggiornamento del personale in merito ai corsi obbligatori di legge, sono stati considerati interventi di aggiornamento dal primo anno, oltre ai corsi di formazione non obbligatoria previsti da normativa vigente, comprendendo in detto costo la quota di compenso dei formatori ed eventuale materiale didattico (dispense, brochures etc.).

Considerando il programma di formazione indicato al par. 6.4.2 dell'offerta tecnica è stato computato un valore annuo di € 39.291,85 di costi della formazione.

Viene inoltre precisato che il costo della formazione è stato ripartito tra corsi svolti in aula, on the job e mediante web-seminar e che le ultime due modalità di formazione consentono un netto risparmio rispetto alla tradizionale formazione in aula.

h) Spese generali e utile

Euroristorazione dichiara di aver ricompreso nelle spese generali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le consulenze di professionisti esterni, i costi amministrativi e di gestione, le spese di pubblicazione e contrattuali.

L'utile annuo è pari a € 130.191,17

2) Cirfood

Con nota prot. n. PG/2021/224865 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Cirfood, seconda in graduatoria nel lotto 2, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata. Si precisa che Cirfood ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Cirfood	€ 46.121.832,57	€ 20.631.069,20	€ 253.800,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota del 19/07/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/246349 del 20/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Cirfood ha anzitutto messo in rilievo i seguenti aspetti:

- avere a disposizione processi produttivi consolidati, piani formativi e di crescita per le proprie risorse e un know-how tecnico che permette di ottimizzare e migliorare costantemente i processi di produzione;
- avere a disposizione una piattaforma logistica dedicata, che permette di ottenere prezzi altamente competitivi da fornitori alimentari di primo livello, in funzione dei quantitativi ordinati;

- rapporti privilegiati con i produttori di attrezzature per le cucine industriali, avendo così l'opportunità di sfruttare i migliori sconti previsti sul mercato;
- è l'attuale gestore del servizio presso l'Ospedale San Paolo e strutture connesse e ne conosce, quindi, le dinamiche gestionali.

Ciò premesso, nelle proprie giustificazioni Cirfood analizza le diverse voci di costo considerate nell'elaborazione dell'offerta economica presentata e cioè:

DESCRIZIONE	VALORE ANNUO	VALORE	INCIDENZA	8 VALORE	INCIDENZA	9 A PASTO
Ricavi	€ 5.153.522,02	€ 41.228.176,17	100%	€ 46.101.132,57	100%	€ 6,83
Materie prime alimentari	€ 1.536.211,63	€ 12.289.693,04	29,81%	€ 13.825.904,67	29,99%	€ 2,04
Materie prime non alimentari: cartoplastica monouso, tovaglie, tovaglioli...	€ 56.317,20	€ 450.537,60	1,09%	€ 506.854,80	1,10%	€ 0,07
Costo manodopera	€ 2.292.341,02	€ 18.338.728,18	44,48%	€ 20.631.069,20	44,75%	€ 3,04
Divise e formazione	€ 69.592,63	€ 556.741,05	1,35%	€ 626.333,68	1,36%	€ 0,09
Costo sicurezza aziendale	€ 28.200,00	€ 225.600,00	0,55%	€ 253.800,00	0,55%	€ 0,04
Costi generali:						
Costi variabili: manutenzioni ordinarie e programmate, utenze, gestione automezzi in locazione, informatizzazione del servizio	€ 428.072,89	€ 3.424.583,12	8,31%	€ 3.852.656,01	8,36%	€ 0,57
Costi diretti: spese amministrative, fidejussione, assicurazione, accessori d'uso, disinfestazione, controlli qualità.	€ 57.673,79	€ 461.390,33	1,12%	€ 519.064,12	1,13%	€ 0,08
Migliorie: gestione eccedenze alimentari, certificazioni menu, carrelli waiting tray, ozonizzatore, bici elettriche, telecontrollo, carpooling, comunicazione	€ 73.918,76	€ 591.350,08	1,43%	€ 665.268,84	1,44%	€ 0,10
Ammortamenti: interventi presso centro cottura transitorio, nuovo centro cottura, cucina Ospedale San Paolo; riqualificazione mense dipendenti Pietra, Savona, Albenga e Cairo; acquisto attrezzature e macchine; acquisto arredi e sostituzione carrelli di servizio; acquisto due nuovi automezzi	€ 414.229,29	€ 3.313.834,32	8,04%	€ 3.313.834,32	7,19%	€ 0,55

Canoni / affitti: locazione nuovo centro cottura	€ 25.000,00	€ 200.000,00	0,49%	€ 225.000,00	0,49%	€ 0,03
Margine utile	€ 171.964,81	€ 1.375.718,45	3,34%	€ 1.681.346,93	3,65%	€ 0,23
Costi da interferenza non soggetti a ribasso come da documenti di gara	€ 2.300,00	€ 18.400,00	0,04%	€ 20.700,00	0,04%	

Per quanto riguarda il costo del lavoro, si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

LOTTO 3

1) Dussmann Service S.r.l.

Con nota prot. n. PG/2021/224934 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Dussmann Service s.r.l., prima in graduatoria nel lotto 3, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata.

Si precisa che Dussmann Service s.r.l. ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Dussmann Service	€ 26.328.033,70	€ 13.193.665,81	€ 173.610,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota acquisita agli atti, prot. n. PG/2021/245932 del 19/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Dussmann ha anzitutto descritto i seguenti elementi della propria organizzazione aziendale che consentono alla stessa condizioni particolarmente favorevoli per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto de quo e in particolare:

- ✓ economia del procedimento di costruzione, del processo di fabbricazione, del metodo di prestazione del servizio
- ✓ condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori, per fornire i prodotti, o per prestare i servizi
- ✓ soluzioni tecniche adottate
- ✓ l'originalità del progetto, dei lavori, delle forniture, dei servizi offerti

Dussmann ha poi dettagliato le varie voci di costo sul prezzo offerto:

Voci di prezzo	Valore annuo	Valore intero periodo contrattuale (9 anni)
Costi derrate e materiale di consumo	€ 815.039,20	€ 7.335.352,80
Costi della manodopera	€ 1.465.962,86	€ 13.193.665,74
Attrezzature e investimenti	€ 144.262,95	€ 1.154.103,63
Costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro	€ 19.290,00	€ 173.610,00
Costi generali e altri costi	€ 432.403,47	€ 3.891.631,23
Utili di impresa	€ 63.845,35	€ 574.720,31
Prezzo offerto	€ 2.940.803,83	€ 26.323.083,71
valutati dalla Stazione Appaltante non soggetti a ribasso (Duvri)	€ 550,00	€ 4.950,00

a) Costo delle derrate e prodotti alimentari migliorativi - prodotti di pulizia - materiale di consumo

Il valore totale del costo delle materie prime e del materiale di consumo impiegato nel servizio è pari ad € 7.335.352,80

In estrema sintesi, nelle proprie giustificazioni Dussmann ha evidenziato che l'appartenenza della stessa a gruppo internazionale consente di godere di condizioni economiche particolarmente favorevoli nell'approvvigionamento delle risorse tecniche e quindi di prezzi vantaggiosi e concorrenziali relativamente all'acquisto di macchinari, attrezzature, prodotti, materiali di consumo, ecc., grazie all'ottenimento di importanti economie di scala e di accordi commerciali sia a livello nazionale che internazionale.

Inoltre, l'utilizzo di Piattaforme Logistiche permettono, riducendo i passaggi con soggetti intermediari, una notevole diminuzione dei costi delle materie prime sia alimentari che non alimentari. In particolare, Dussmann ha evidenziato come questa organizzazione consenta un netto abbassamento del prezzo d'acquisto delle derrate, minori costi di trasporto e di logistica, condizioni che consentono un rilevante vantaggio competitivo nei costi di approvvigionamento.

Con riferimento a questa voce di costo, esaminate le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere che la stessa venisse maggiormente dettagliata. Con nota prot. PG/2021/258378 del 29/07/2021 è stato pertanto richiesto alla Ditta di dettagliare maggiormente la voce di costo di cui trattasi, richiesta alla quale è stato puntualmente dato riscontro con nota acquisita agli atti prot. PG/2021/265443 del 05/08/2021.

b) Costi della manodopera

Per quanto riguarda il costo della manodopera, si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Per completezza, si dà atto che, dopo aver esaminato le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere ulteriori chiarimenti. Con nota prot. PG/2021/289539 del 07/09/2021 è stato chiesto di dettagliare maggiormente, per ciascun livello, le unità impiegate, comprendendo anche le unità addette alle sostituzioni. A tale richiesta è stato fornito puntuale e dettagliato riscontro con nota del 13/09/2021, acquisita agli atti prot. n. PG/2021/294988 del 13/09/2021.

c) Costo per attrezzature/arredi/apparecchiature

In questa voce sono ricompresi i costi per gli investimenti riportati nel criterio 1.1 dell'offerta tecnica e ammontano a € 1.154.103,63

Con riferimento a questa voce di costo, esaminate le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere che la stessa venisse maggiormente dettagliata. Con nota prot. PG/2021/258378 del 29/07/2021 è stato pertanto richiesto alla Ditta di dettagliare maggiormente la voce di costo di cui trattasi, richiesta alla quale è stato puntualmente dato riscontro con nota acquisita agli atti prot. PG/2021/265443 del 05/08/2021.

d) Costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro

Comprendono i costi interni all'azienda, i costi per la fornitura delle dotazioni personali per la sicurezza ed antinfortunistica, DPI, ed i costi per eventuale sorveglianza sanitaria in funzione dei rischi connessi alla mansione, alla cartellonistica, ed i costi per i corsi di formazione specifica. Essi risultano essere complessivamente pari a € 173.610,00 (€ 155.610,00 relativo a rischi specifici per il servizio di ristorazione e € 18.000,00 relativo ai lavori di strutturazione).

e) Costi generali e altri costi

Sono stati considerati in questa voce i costi di partecipazione alla gara, tutti i costi amministrativi (assicurazioni, fidejussioni, spese di registrazione del contratto, ect), i costi per le manutenzioni, per i mezzi di trasporto, per le varie utenze (affitto, energia...), una quota per ammortamenti del centro cottura, i costi per il reintegro di attrezzatura di cucina, per il sistema informatizzato, i costi per la derattizzazione, per gli adempimenti Haccp e tutti gli altri costi per quanto previsto dalla documentazione di gara e dal progetto tecnico; i costi per la formazione del personale, nel rispetto delle richieste contenute nel Capitolato Tecnico, dell'offerta tecnica, dell'ottemperanza alle normative cogenti oltreché dei requisiti di certificazione volontaria. Sono esclusi i costi per la formazione sulla sicurezza specifica poiché già conteggiati nel punto 4.

E' prevista inoltre, una quota per eventuali imprevisti che dovessero insorgere nell'esecuzione del servizio. Il valore di tale voce risulta essere pari a 3.891.631,23.

f) Utile

Dussmann Service SRL ha individuato un utile aziendale di € 574.720,31.

2) Cirfood

Con nota prot. n. PG/2021/224880 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Cirfood, seconda in graduatoria nel lotto 3, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata. Si precisa che Cirfood ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Cirfood	€ 26.507.482,62	€ 14.444.086,15	€ 172.800,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota del 19/07/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/246373 del 20/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Cirfood ha anzitutto messo in rilievo i seguenti aspetti:

- avere a disposizione processi produttivi consolidati, piani formativi e di crescita per le proprie risorse e un know-how tecnico che permette di ottimizzare e migliorare costantemente i processi di produzione;
- avere a disposizione una piattaforma logistica dedicata, che permette di ottenere prezzi altamente competitivi da fornitori alimentari di primo livello, in funzione dei quantitativi ordinati;
- rapporti privilegiati con i produttori di attrezzature per le cucine industriali, avendo così l'opportunità di sfruttare i migliori sconti previsti sul mercato;
- è l'attuale gestore del servizio e ne conosce, quindi, le dinamiche gestionali.

Ciò premesso, nelle proprie giustificazioni Cirfood analizza le diverse voci di costo considerate nell'elaborazione dell'offerta economica presentata e cioè:

DESCRIZIONE	VALORE ANNUO	VALORE COMPLESSIVO 8 ANNI	INCIDENZA 8 ANNI	VALORE COMPLESSIVO 9 ANNI	INCIDENZA 9 ANNI	A PASTO
Ricavi	€ 2.962.729,46	€ 23.701.835,66	100%	€ 26.502.532,62	100%	€ 6,91
Materie prime alimentari	€ 682.163,02	€ 5.457.304,20	23,02%	€ 6.139.467,22	23,17%	€ 1,59
Materie prime non alimentari: cartoplastica monouso, tovagliette, tovaglioli...	€ 23.832,51	€ 190.660,08	0,80%	€ 214.492,59	0,81%	€ 0,06
Costo manodopera	€ 1.604.898,46	€ 12.839.187,69	54,17%	€ 14.444.086,15	54,50%	€ 3,74
Divise e formazione	€ 49.195,95	€ 393.567,62	1,66%	€ 442.763,57	1,67%	€ 0,11
Costo sicurezza aziendale	€ 19.200,00	€ 153.600,00	0,65%	€ 172.800,00	0,65%	€ 0,04
Costi generali:						
Costi variabili: manutenzioni ordinarie e programmate, ammortamenti del centro cottura, utenze, gestione automezzi in locazione, informatizzazione del servizio	€ 306.978,64	€ 2.455.829,12	10,36%	€ 2.762.807,76	10,42%	€ 0,72
Costi diretti: spese amministrative, fidejussione, assicurazione, accessori d'uso, disinfestazione, controlli qualità.	€ 68.820,60	€ 550.564,81	2,32%	€ 619.385,41	2,34%	€ 0,16
Migliorie: gestione eccedenze alimentari, certificazioni menu, carrelli waiting tray, ozonizzatore, bici elettriche, telecontrollo,	€ 29.522,49	€ 236.179,92	1,00%	€ 265.702,41	1,00%	€ 0,07

Ammortamenti : acquisto attrezzature e macchine; acquisto arredi e sostituzione carrelli di servizio; riqualificazione mense dipendenti; acquisto due nuovi automezzi	€ 133.607,41	€ 1.068.859,28	4,51%	*	4,03%	€ 0,31
				€ 1.068.859,28		
Margine utile	€ 44.510,37	€ 356.082,95	1,50%	€ 372.168,23	1,40%	€ 0,10
Costi da interferenza non soggetti a ribasso come da documenti di gara	€ 550,00	€ 4.400,00		€ 4.950,00		

Per quanto riguarda il costo della manodopera, si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Per completezza, si dà atto che, dopo aver esaminato le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere ulteriori precisazioni. Con nota prot. PG/2021/289549 del 07/09/2021 sono stati chiesti chiarimenti in merito al fatto che risultassero giustificate n. 72 unità a fronte delle 96 unità indicate in progetto. A tale richiesta la Cirfood ha fornito puntuale riscontro con nota del 13/09/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/294906 del 13/09/2021.

Il sottoscritto RUP, esaminate le giustificazioni presentate da Euroristorazione, Dussmann Service e Cirfood nei lotti 2 e 3 ritiene che le voci di costo diverse dalla manodopera siano state sufficientemente giustificate e risultino coerenti con il progetto tecnico presentato in gara e congrue. Per quanto concerne il costo della manodopera, il sottoscritto RUP, esaminata la Relazione del Consulente del Lavoro, condivide, fa proprie ed approva le risultanze cui è pervenuto il Dott. Barbero, ritenendo conseguentemente nel complesso serie, sostenibili e congrue, anche per quanto concerne il costo della manodopera, le offerte di Euroristorazione e Cirfood nel lotto 2 e le offerte di Dussmann Service e Cirfood nel lotto 3.

IL DIRIGENTE RUP
(dott. Luigi Moreno COSTA)



Relazione sulla congruità del costo della manodopera e verifica delle anomalie (determinazione di Regione Liguria con atto 4880 del 9/8/2021)

Premessa

Codesto Studio con la determinazione di Regione Liguria n. 4880 del 9/8/2021 è stato incaricato di supportare il Responsabile Unico del Procedimento nell'ambito della verifica di anomalia delle offerte relative alla procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 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, suddivisa in quattro lotti.

Offerte esaminate

Sono state esaminate le offerte di CirFood S.c. e Euroristorazione S.r.l. per quanto riguarda il lotto 2 (A.S.S.L. 2 Savonese) del bando di gara, e di CirFood S.c. e di Dussmann Service S.r.l. per quanto riguarda il lotto 3 (A.S.S.L. 5 Spezzina).

Criteri utilizzati

I criteri utilizzati sono stati:

- Verifica del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) applicato;



- Applicazione delle tabelle ministeriali di costo della manodopera relative ai CCNL utilizzati;
- Verifica qualitativa e quantitativa delle risorse offerte.

Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) applicato

Occorre premettere che il bando non prevedeva l'applicazione necessaria di un determinato CCNL.

Tuttavia è necessario che il CCNL applicato sia connesso con le attività oggetto del bando, e soprattutto sia stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori comparativamente più rappresentative sul piano nazionale.

Inoltre, i partecipanti in sede di gara hanno dichiarato di assumere tutte le lavoratrici e tutti i lavoratori già in forza ai precedenti aggiudicatari del servizio.

Tutti i partecipanti oggetto dell'esame (CirFood, Euroristorazione e Dussmann Service) hanno dichiarato l'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti dalle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. PB

Tutti i partecipanti adottano un CCNL stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, e già utilizzato per i dipendenti assumendi.

La congruità rispetto alle tabelle ministeriali

Com'è noto, l'art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti) stabilisce che, relativamente ai costi della manodopera, le stazioni appaltanti verificano il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d), vale a dire che il costo del personale non sia



inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle richiamate dall'art. 23, comma 16.

Tale comma prevede che il costo del lavoro sia stabilito annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, sulla scorta dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni datoriali comparativamente più rappresentative, delle disposizioni in materia previdenziale e assistenziale, dei vari settori merceologici.

Per la giurisprudenza prevalente, le tabelle ministeriali rappresentano solo un parametro di congruità dell'offerta e non un limite inderogabile; tuttavia costituiscono un punto fermo di partenza nell'analisi del costo della manodopera.

In ogni caso, tutte le imprese in esame fanno espresso riferimento alle tabelle ministeriali.

Con Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha determinato il costo relativo al settore dei Pubblici Esercizi e della Ristorazione Collettiva a valere dai mesi di gennaio 2018, di febbraio 2018, di gennaio 2019, di febbraio 2020, di marzo 2021, di novembre 2021 e di dicembre 2021. RB

Va poi precisato che le tabelle di tale settore prevedono in alcune province una voce retributiva a carattere locale. Tale voce è presente sia nella provincia di Savona che in quella di La Spezia, ovvero delle province di riferimento per il personale dei lotti 2 e 3, che pertanto presentano valori leggermente diversi tra di loro.

CirFood in entrambi i lotti prudenzialmente applica le tabelle ministeriali valide da dicembre 2021, in maniera quindi più che congrua.

Euroristorazione nel lotto 2 applica le tabelle valide da febbraio 2020 anziché quelle attuali (marzo 2021), probabilmente in quanto in essere al momento della partecipazione al bando. Tale discrepanza comporta un lieve scostamento del costo in diminuzione (0,86%).



Tuttavia le sentenze del Consiglio di Stato in materia di valutazione delle offerte per quanto attiene il costo della manodopera precisano che lo scostamento di lieve entità – come certamente in questo caso – non legittima di per sé un giudizio di anomalia (p.es. Consiglio di Stato, Sez. III, 13 marzo 2018, n. 1609). Naturalmente in caso di aggiudicazione la società dovrà necessariamente applicare le tabelle retributive corrette pro tempore.

Dussmann Service nel lotto 3 applica anch'essa le tabelle di febbraio 2020, e per tale questione valgono le considerazioni appena fatte. Inoltre tale società applica ulteriori riduzioni, che argomenta nelle proprie giustificazioni.

Tali riduzioni sono:

- 1) Abbattimento della % di adesione al Fondo di Previdenza Complementare.

Le tabelle ministeriali applicano un'adesione media del 30%, mentre Dussmann Service applica il 5% ritenendolo più congruo rispetto alla propria realtà effettiva aziendale, consolidata nel tempo.

- 2) Aliquota Inail.

Le tabelle ministeriali applicano un'aliquota media del 2,40%, mentre Dussmann Service applica l'1,14%, tasso effettivamente assegnato all'Azienda da parte dell'Inail, sulla base degli infortuni del settore e di Dussmann Service.

- 3) Assenteismo per malattia, infortunio e maternità.

Anche in questo caso Dussmann Service ritiene i parametri ministeriali medi non congrui rispetto alla propria realtà aziendale, in quanto eccessivi, generando un numero di ore lavorate annue inferiore e, conseguentemente, un costo orario superiore.

Nel complesso, tutti questi fattori conducono a uno scostamento del 7,18% rispetto alle tabelle ministeriali. Si è già detto, per quanto riguarda la validità temporale delle tabelle,



come in caso di aggiudicazione la società dovrà necessariamente applicare le tabelle retributive corrette pro tempore. È sostanzialmente condivisibile l'argomentazione relativa all'aliquota Inail, ben documentata.

Le altre due argomentazioni (adesione al Fondo di previdenza complementare, Assenteismo), sebbene ben documentate, presentano maggiori dubbi in quanto legate a scelte personali del dipendente (Fondo di previdenza complementare) e casualità (assenteismo) per lavoratrici e lavoratori che al momento non fanno parte dell'organico Dussmann Service.

Lo scostamento rimane peraltro limitato (come detto, il 7,18%, in parte sicuramente giustificabile) e (tranne per la piccola quota relativa all'applicazione delle tabelle di febbraio 2020) non legato alla parte retributiva, quindi anche in questo caso si ritiene che tout court non possa costituire un giudizio di anomalia. FB

Verifica qualitativa

Tale verifica mira a determinare se le risorse proposte dalle imprese concorrenti sono qualitativamente aderenti a quanto richiesto nel bando, anche tenuto conto dell'impegno, espresso in sede di gara, all'assorbimento della totalità del personale attualmente impiegato. Naturalmente tale verifica non può che restringersi alla corretta applicazione del livello da CCNL, non potendo in alcun modo riferirsi al personale effettivamente impiegato.

Per il Lotto 2 CirFood stanziava il seguente organico:

- 1 risorsa al 1° livello,
- 5 risorse al 2° livello,
- 4 risorse al 3° livello,
- 19 risorse al 5° livello,
- 8 risorse al 6° livello super,



per un totale di 105 risorse, più 35 per le sostituzioni.

Per il Lotto 2 Euroristorazione stanZIA il seguente organico:

1 risorsa al livello QB,

1 risorsa al 1° livello,

1 risorsa al 2° livello,

2 risorse al 3° livello,

10 risorse al 4° livello,

17 risorse al 5° livello,

18 risorse al 6° livello super,

2 risorse al 6° livello,

2 risorse al 7° livello,

per un totale di 123 risorse, più 37 per le sostituzioni.

Il personale del quale è previsto l'assorbimento consta di:

1 risorsa al 2° livello,

8 risorse al 4° livello,

26 risorse al 5° livello,

31 risorse al 6° livello super,

9 risorse al 6° livello,

3 risorse al 7° livello,

per un totale di 78 risorse.

Entrambe le offerte rispettano i requisiti del bando.

Per il Lotto 3 CirFood stanZIA il seguente organico:

1 risorsa al 1° livello,

5 risorse al 2° livello,

8 risorse al 3° livello,



2 risorse al 4° livello,
40 risorse al 5° livello,
40 risorse al 6° livello super,
per un totale di 96 risorse.

Per il Lotto 3 Dussmann Service stanZIA le seguenti risorse:

1 risorsa al 2° livello,
2 risorse al 3° livello,
15 risorse al 4° livello,
20 risorse al 5° livello,
51 risorse al 6° livello super,
2 risorse al 6° livello,
per un totale di 91 risorse.

Il personale del quale è previsto l'assorbimento consta di:

1 risorsa al 2° livello,
2 risorse al 3° livello,
16 risorse al 4° livello,
17 risorse al 5° livello,
27 risorse al 6° livello super,
27 risorse al 6° livello,
per un totale di 90 risorse.

Entrambe le offerte rispettano i requisiti del bando.

Verifica quantitativa

Con tale verifica si mirava a ricostruire i costi complessivi dichiarati nelle offerte.



STUDIO BARBERO
Consulenza del Lavoro

Associati:

dott. Franco Barbero • dott. Paolo Barbero

Consulenti:

dott.ssa Maria Rosa Canepa – dott. Roberto Calvi

È stato possibile ricostruire con esattezza entrambe le offerte del Lotto 2 ed entrambe le offerte del Lotto 3.

Conclusioni

Entrambe le offerte rispettano i parametri necessari per la quantificazione del costo del personale, e sono da ritenersi congrue.

Rimanendo a disposizione, si saluta cordialmente.

Genova, 27/9/2021

STUDIO BARBERO

CdI Dott. Paolo Barbero

Allegato: Tabulato di verifica quantitativa

Identificativo atto: 2021-AM-6731

Area tematica: Affari Generali ed Istituzionali > Affari Generali ,

Iter di approvazione del decreto

Compito	Assegnatario	Note	In sostituzione di	Data di completamento
*Approvazione soggetto emanante (regolarità amministrativa, tecnica)	Giorgio SACCO		-	21-10-2021 09:29
*Approvazione Dirigente (regolarità amministrativa, tecnica e contabile)	Luigi Moreno COSTA		-	21-10-2021 08:11
Approvazione legittimità	Maria Franca FLORIS		-	20-10-2021 14:17
*Validazione Responsabile procedimento (Istruttoria)	Luigi Moreno COSTA		-	20-10-2021 08:31

L'apposizione dei precedenti visti attesta la regolarità amministrativa, tecnica e contabile dell'atto sotto il profilo della legittimità nell'ambito delle rispettive competenze

Trasmissione provvedimento:

Sito web della Regione Liguria