



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" 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 lotto n° 1 "Ospedale Policlinico San Martino".
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. n° 50/2016 “Codice dei contratti pubblici”;
- La L.R. n. 5/2008 recante norme sulle attività contrattuali della Regione;
- La L.R. 05/03/2021 n. 2 avente ad oggetto “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” con cui le funzioni di Centrale Regionale di Acquisto esercitate da A.Li.Sa. sono svolte, a far data dal 1° maggio 2021, da S.U.A.R. quale Stazione Unica Appaltante Regionale ed il cui art. 7 stabilisce che le procedure di gara già avviate alla suddetta data sono portate a termine dalla S.U.A.R. e a decorrere da tale data sono trasferiti alla regione i rapporti attivi e passivi relativi alle procedure di gara in corso;
- Il Regolamento avente ad oggetto “Modalità organizzative di funzionamento della SUAR”, adottato ai sensi dell’art. 4, comma 11, della L.R. n. 2/2021 dalla Giunta Regionale della Liguria con delibera n. 354 in data 23/04/2021;

PREMESSO CHE:

- Con Determinazione del Direttore dell’Area Centrale Regionale di Acquisto di A.Li.Sa. 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 del Direttore dell'Area Centrale Regionale di Acquisto di A.Li.Sa. n° 234 del 19/05/2020 si è proceduto alla costituzione del seggio di gara;
- In data 21/05/2020 si è tenuta presso la Centrale Regionale di Acquisto 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 del Direttore dell'Area Centrale Regionale di Acquisto di A.Li.Sa. 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	Dusmann 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

identificativo offerta	Partecipante	Modalità di partecipazione	Lotti di partecipazione
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 del Direttore dell'Area Centrale Regionale di Acquisto di A.Li.Sa. 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;

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

- Prot. n° 25370 del 11/09/2020;
- Prot. n° 29322 del 21/10/2020;
- Prot. n° 31092 del 04/11/2020;
- Prot. n° 32098 del 11/11/2020;
- Prot. n° 32911 del 18/11/2020;
- Prot. n° 34558 del 02/12/2020;
- Prot. n° 1191 del 15/01/2021;
- Prot. n° 2096 del 22/01/2021;
- Prot. n° 4538 del 10/02/2021;
- Prot. n° 5764 del 19/02/2021;

PRESO ATTO del verbale della seduta pubblica del Seggio di Gara e della Commissione Giudicatrice svoltasi in data 10/03/2021 (verbale prot. n. 8170 del 10/03/2021) 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 al lotto n° 1 "Ospedale Policlinico San Martino";

DATO ATTO che, all'esito delle operazioni svolte nel corso della seduta pubblica del 10/03/2021 poc'anzi richiamata, è risultata la seguente graduatoria per il lotto n° 1:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA RISTORAZIONE	OFFERTA ECONOMICA GESTIONE BAR	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO (TECNICO + ECONOMICO)
Serenissima Ristorazione S.p.A.	74.086.053,37	8.325.000,00	29,38	99,384
Pellegrini s.p.a.	74.063.951,06	5.433.750,00	21,96	79,699
Ladisa s.r.l.	72.844.847,19	8.084.250,00	29,11	78,463
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	72.650.724,43	5.310.121,66	22,04	78,108
RTI ALL FOOD/EUTOURIST NEW S.R.L.	73.668.955,03	8.310.060,00	29,46	77,691
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.	73.544.843,76	6.945.680,28	25,99	77,569
Fabbro Food S.p.A.	71.913.739,97	5.481.474,51	22,69	69,911

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 Centrale Regionale di Acquisto hanno provveduto a richiedere la giustificazione dell'offerta della soc. Serenissima Ristorazione S.p.A., risultata anomala, nei tempi e secondo le modalità stabilite ex art. 97, comma 5, del D.Lgs. n° 50/2016 ss.mm.ii.;

CONSIDERATO CHE la documentazione fornita dalla soc. Serenissima Ristorazione S.p.A. (prot. n° 11144 del 02/04/2021 e n° 140279418 del 18/05/2021) attesta la congruità dell'offerta 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/2021/178954 del 09/06/2021, agli atti della S.U.A.R., che, per ragioni di riservatezza ex art. 53 del D.lgs. n. 50/2016, non viene allegata al presente decreto;

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:

- Prot. n° 25370 del 11/09/2020;
- Prot. n° 29322 del 21/10/2020;
- Prot. n° 31092 del 04/11/2020;
- Prot. n° 32098 del 11/11/2020;
- Prot. n° 32911 del 18/11/2020;
- Prot. n° 34558 del 02/12/2020;
- Prot. n° 1191 del 15/01/2021;
- Prot. n° 2096 del 22/01/2021;
- Prot. n° 4538 del 10/02/2021;
- Prot. n° 5764 del 19/02/2021;

2. Di procedere all'aggiudicazione della gara in oggetto (lotto 1) alla soc. Serenissima Ristorazione S.p.A. secondo lo schema seguente:

Servizio ristorazione:

descrizione	Costo unitario offerto	Importo per otto anni	Importo per nove anni
Colazione	€ 0,47	€ 1.676.437,36	€ 1.926.119,52
Pranzo	€ 6,54	€ 21.616.164,96	€ 24.355.369,35
Cena	€ 6,54	€ 20.428.971,84	€ 23.017.734,90
Cestini per dialisi	€ 2,44	€ 1.065.030,72	€ 1.203.070,05
Servizio prenotazione pasti al letto paziente e ritiro vassoi	€ 1,51	€ 12.250.581,68	€ 13.873.175,28
Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	€ 4,85	€ 4.884.260,40	€ 5.506.122,42
Manutenzione (quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 108 mesi)	€ 0,09	€ 669.238,56	€ 836.548,20
Attrezzature/investimenti (quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi)	€ 0,49	€ 3.643.632,16	€ 3.717.992,00
Totale		€ 66.234.317,68	€ 74.086.053,37

Gestione dei bar, piccola ristorazione e macchine erogatrici di bevande calde, fredde ed altri generi di conforto:

descrizione	Canone unitario annuo	Canone complessivo offerto annuo	Canone offerto per otto anni	Canone offerto per nove anni
canone annuale per la concessione della gestione dei bar e della piccola ristorazione (n° 2 bar)	€ 289.720,00	€ 579.440,00	€ 4.635.520,00	€ 5.214.960,00
canone annuale per la concessione della gestione delle macchine erogatrici di bevande calde, fredde ed altri generi di conforto (n° 163 distributori)	€ 2.120,00	€ 345.560,00	€ 2.764.480,00	€ 3.110.040,00
Totale canone offerto per nove anni			€ 7.400.000,00	€ 8.325.000,00

3. Di dare atto che:

- l'aggiudicazione diventerà efficace 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 della Convenzione, 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;
- la Convenzione diventerà efficace all'esito positivo dei controlli sui requisiti prescritti ai sensi dell'art. 32, comma 12, D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.;
- la garanzia definitiva da prestare da parte dell'aggiudicatario è determinata nel seguente importo:

LOTTO	AGGIUDICATARIO	IMPORTO PER NOVE ANNI	GARANZIA 10%
1	Serenissima Ristorazione S.p.A.	€ 74.086.053,37	€ 7.408.605,34

4. di dare atto che la Convenzione da sottoscrivere con la soc. Serenissima Ristorazione S.p.A. sarà redatta in base allo schema tipo approvato con la Determinazione di indizione, mentre l'OdF sarà emesso dall'Ospedale Policlinico San Martino tramite NECA;
5. Di provvedere alla notifica per estratto del presente atto a tutte le Ditte concorrenti;
6. 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 del Direttore dell'Area Centrale Regionale di Acquisto di A.Li.Sa. 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);
7. 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 e su due quotidiani a diffusione locale si provvederà con separato provvedimento;
8. 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 D.L. n° 179/2012;

9. Di dare altresì atto che il presente provvedimento è composto da n° 7 (sette) pagine oltre gli allegati.

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.

IL DIRIGENTE
(Dott. Giorgio SACCO)

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 .

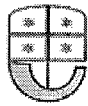
Il Presidente del Seggio di gara rileva che entro il termine delle ore 15:30 del giorno 18/05/2020 risultano pervenute, sulla piattaforma telematica SINTEL, le offerte delle seguenti Ditte:

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	Dusmann 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

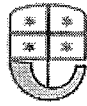
Sede legale: Piazza della Vittoria, n. 15, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 4162

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
u
B



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

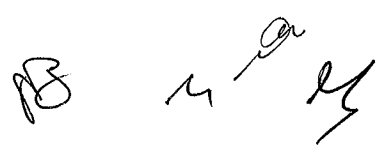
Per il supporto informatico

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° 2096 del 22 gennaio 2021

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

8^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 8^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 22 gennaio 2021

Il giorno 22 gennaio 2021 alle ore 9:30, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la valutazione del lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione

della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al lotto 1.

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

5 Destinazione cibo non somministrato

5.1. Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza

La Commissione Giudicatrice rileva che i progetti si equivalgono sotto il profilo in esame, in quanto tutti hanno affrontato la questione e descritto in egual modo il progetto che si vuole perseguire per la destinazione del cibo non somministrato con precisa indicazione delle diverse associazioni non lucrative coinvolte nel progetto stesso.

La seduta si chiude alle ore 13.00.

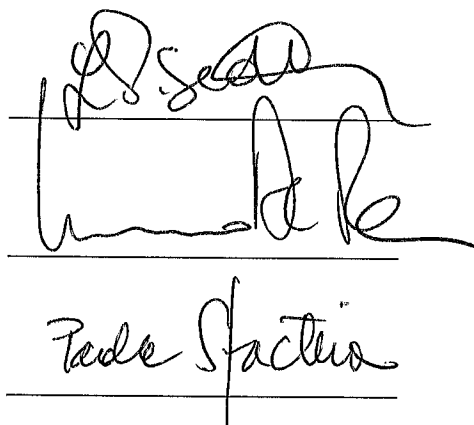
Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 22/01/2021

Presidente della Commissione giudicatrice
Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice
Dott.ssa Paola Sfacteria



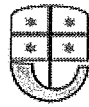


Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

www.acquistiliguria.it

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel.010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario: Dott.ssa Rossana BRANDOLIN - tel. 010/548 8538
e-mail: rossana.brandolin@regione.liguria.it
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n° 32911 del 18 novembre 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

5^ SEDUTA RISERVATA

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

Il giorno 18 novembre 2020 alle ore 10:00, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 04/11/2020, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al secondo criterio di valutazione (caratteristiche del servizio a regime).

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME

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

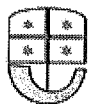
2.2. Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica - infortunistica - cause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

2.2.2. rapidità nei tempi di intervento

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

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

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



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Prof. Pisciotta

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

Pellegrini utilizza il Sistema informativo Ristocloud completo di tutte le funzionalità

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

Dott.ssa Sfacteria

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

Dott. De Rosa

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

All Food

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

Fabbro

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

Pellegrini

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

2.4. sistema di controllo e responsabilità

Prof. Pisciotta

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

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

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

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

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

Pag. 3 a 8

Dussmann service s.r.l.

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

Fabbro Food s.r.l.

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

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

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

Ladisa s.r.l.

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

Pellegrini S.p.A.

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

Serenissima Ristorazione S.p.a.

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

Dott.ssa Sfacteria

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

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

Pone una grande attenzione all'igiene ambientale

Dussmann service s.r.l.

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



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Grande trasparenza in quanto tutto informatizzato

Fabbro Food s.r.l.

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

La Cascina

È prevista la presenza di un Covid manager

Ladisa

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

Pellegrini

Utilizzo di un laboratorio esterno accreditato

Serenissima

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

Dott. De Rosa

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

All Food

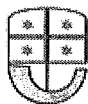
Controllo sicurezza alimentare gestito con sistema integrato Nova
Presenza di certificazioni di qualità
Controlli superfici matrici e personale
Monitoraggio rapido dell'igiene

Dussmann

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

Fabbro

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



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

La Cascina

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

Ladisa

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

Pellegrini

Team qualità ben strutturato
Piano analisi dettagliato e completo

Serenissima

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

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

Prof. Pisciotta

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

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

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

All Food

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

Dussmann

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

Cronoprogramma dettagliato delle consegne a reparti e dei carrelli utilizzati

Fabbro

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

La Cascina

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

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

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

Ladisa

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

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

fornitura n° 64 carrelli per le colazioni

Pellegrini

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

Fornitura di n° 41 carrelli per le colazione ai reparti

Tipologia e funzionalità carrelli dettagliata

Serenissima

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

Fornitura di n° 68 forni microonde

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

Prof. Pisciotta

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

I progetti degli altri competitors risultano meno completi.

All Food

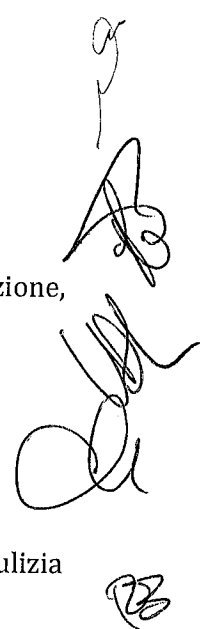
Piano approfondito, non descritta tuttavia l'attività di derattizzazione

Dussmann e Fabbro

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

La Cascina

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



Ladisa e Serenissima

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

Pellegrini

Piano approfondito, describe piano pandemia, ma non derattizzazione

Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa

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

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

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 18/11/2020

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

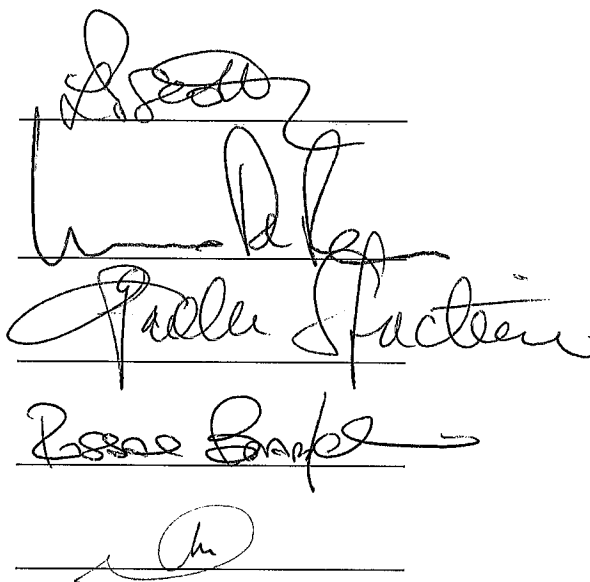
Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



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° 34558 del 2 dicembre 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

6^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 6^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 02/12/2020**

Il giorno 02 dicembre 2020 alle ore 10:00, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 18/11/2020, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la

Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi del lotto 1.

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

3] CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME

La Commissione decide di rinviare l'esame dei punti 3.1 e 3.2 alla successiva riunione per avere più tempo, essendo gli argomenti trattati complessi

All'odierna seduta si valuta il **criterio 3.3 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)**

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

La seduta si chiude alle ore 11:55.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 02/12/2020

Presidente della Commissione giudicatrice

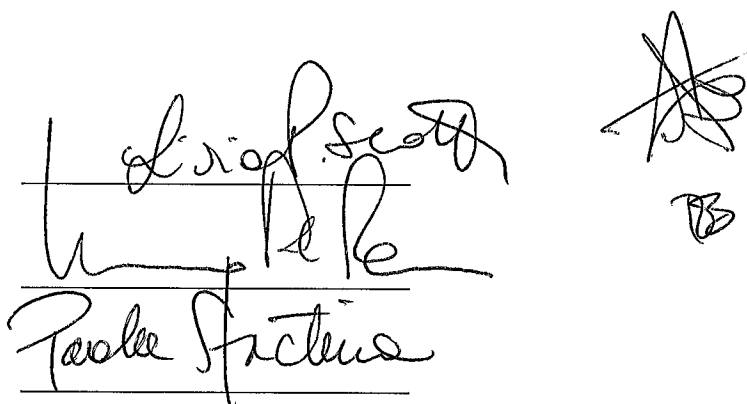
Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria





Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin

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° 1191 del 15 gennaio 2021

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

7^ SEDUTA RISERVATA

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

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

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 18/11/2020, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la

Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al lotto 1.

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

3] CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME

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

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

Prof. Pisciotta

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

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

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

Non descritto il menu per i dipendenti

Dussmann

Menù proposto su due stagionalità e 4 settimane

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

Descritto il menu per Casa di salute

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

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

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

Fabbro

Menù proposto due stagioni e 4 settimane per i degenti.

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

Descritto anche menù dipendenti

La Cascina

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

Sono specificate le logiche di sviluppo dei menù

Proposto inserimento della merenda a base di frutta

Menù su 4 stagioni e 4 settimane

Proposte 3 linee di menù tradizionale, regionale, vegetariano.

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

Su richiesta ordinazione del piatto etnico

Proposte scelte anche per le diete speciali

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

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

Descritte le attività di informazione all'utente

Brochure, palestra alimentare, rilevazione degli scarti.

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

Descritto anche il menù dipendenti

Ladisa

Menù proposto 2 stagioni, 4 settimane.

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

Secondi: 3 del giorno + 4 fissi + 1 legumi

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

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

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

Descritti i menù per i dipendenti

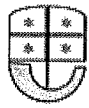
Pellegrini

Menù 4 stagioni e 4 settimane

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

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

Descritto anche menù solventi (Casa della Salute)



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Serenissima

Menù 4 stagioni e 4 settimane

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

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

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

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

Descritti i menù per particolari occasioni e per dipendenti.

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

Grafica e video per promuovere utilizzo di prodotti stagionali

Dott. De Rosa

All Food

Sviluppo menù su 2 stagionalità e 2 settimane.

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

Dussmann

Illustrazione visiva dei menù. Ricettario particolareggiato.

Due stagionalità con 4 settimane ciascuno.

Menù mensa dipendenti ricercato e variegato.

Pizza gourmet.

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

Fabbro

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

Sviluppo dei menù su 2 stagionalità e 4 settimane.

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

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

La Cascina

Ampia articolazione dei menù.

Previsti sei menù particolari

Diete sviluppate su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuno.

Menù mensa dipendenti su 4 stagionalità e 6 settimane ciascuna.

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

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

Ladisa

260 ricette diverse.

Previsti 7 menù particolari

Diete sviluppate su 2 stagionalità e 4 settimane ciascuna.

Menù mensa dipendenti su 2 stagionalità e 4 settimane ciascuna

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

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

Pellegrini

Previsti 20 menù particolari e 5 menù festività.

Diete sviluppate su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuna.

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

Menù mensa dipendenti su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuno

Serenissima

Previsti menù particolari a cadenza mensile.

Diete sviluppate su 4 stagionalità con 4 settimane ciascuna.

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

Dott.ssa Sfacteria

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

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

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

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

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

Prof. Pisciotta

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

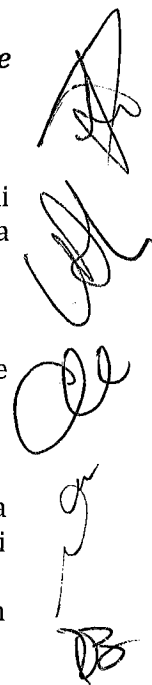
All Food

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

Dussmann

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

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



Fabbro

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

La Cascina

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

Ladisa

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

Pellegrini

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

Serenissima

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

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

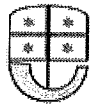
Dott. De Rosa

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

Dott.ssa Sfacteria

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





Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

3.4.1. Tipologia e quantità dei distributori

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

Prof. Pisciotta

All Food

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

42 erogatori colazione

42 erogatori benessere

12 erogatori disfagia

Dussmann e Fabbro

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

Sistema "io plastic free" in mensa

La Cascina

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

Sistema touch free.

Descrizione meno dettagliata

Ladisa

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

Erogatori vegan e slow beverage

Descrizione meno dettagliata

Pellegrini

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

Sistema touch free

Serenissima

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

Sistema con borracce in mensa.

Erogatori bevande in mensa

Sistema touch free

Progetto ben dettagliato

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

All Food

Dettagliata la fornitura.

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

Disponibile vasta gamma di bevande mensa dipendenti

Dussmann

Gamma bevande varia.

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

Fornitura di n° 3 distributori bevande mensa dipendenti

Fabbro

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

La Cascina

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

Ladisa

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

Non molto dettagliato il progetto sotto il profilo in esame

Pellegrini

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

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

N° 3 distributori bevande per mensa dipendenti

Serenissima

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

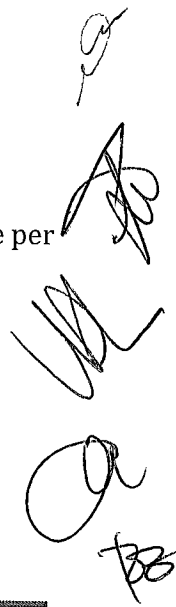
Fornitura di acqua minerale in bottiglie di plastica riciclabili e fornitura di n° 5 distributori bevande per mensa dipendenti

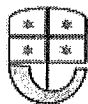
3.4.2. Tipologia e varietà di bevande erogate

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

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

Sistema Bevosano





Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

4] TRASPORTI

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

4.2. *Elenco dettagliato mezzi di trasporto*

Prof. Pisciotta e il dott. De rosa

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

Dott.ssa Sfacteria

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

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

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

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

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 15/01/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin



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° 5764 del 19 febbraio 2021

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

41^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 11^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 19 febbraio 2021

Il giorno 19 febbraio 2021 alle ore 10:00, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova il dott. Luigi Moreno Costa RUP, la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la sig.ra Caterina Merlo in qualità di Segretario verbalizzante.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al lotto 1 , precisamente assegna i punteggi relativi al criterio n° 7 "gestione dei bar e piccola ristorazione".

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametro *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che sono allegate al presente verbale della valutazione conclusiva del lotto 1 (pag. 26), del quale costituiscono parte integrante e sostanziale e di seguito riepilogati:

RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	totale punteggio 45,681	riparametrato 48,234
Dusmann Service s.r.l.	totale punteggio 53,104	riparametrato 56,071
Fabbro Food S.p.A.	totale punteggio 44,725	riparametrato 47,224
RTI La Cascina Global Service s.r.l.		
Vivenda S.p.a.	totale punteggio 48,857	riparametrato 51,587
Ladisa s.r.l.	totale punteggio 46,747	riparametrato 49,359
Pellegrini S.p.A.	totale punteggio 54,689	riparametrato 57,745
Serenissima Ristorazione S.p.A.	totale punteggio 66,296	riparametrato 70,000

La seduta si chiude alle ore 15:30.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 19/02/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Il RUP


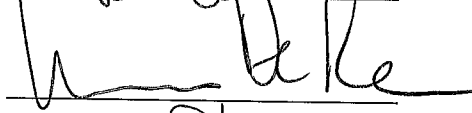
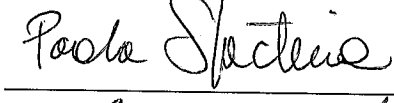
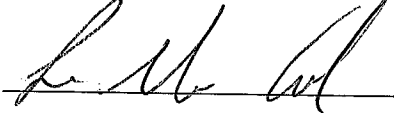


Dott. Luigi Moreno Costa

Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

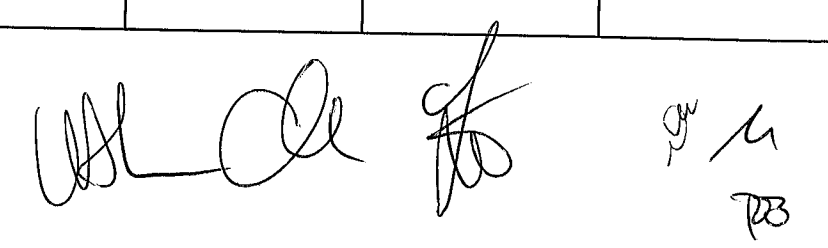
Sig.ra Caterina Merlo

riepilogo punteggi

criteri di valutazione	max punti	metodo di attribuzione		RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.	Falsbro Food S.p.A	RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.	Ladisa s.r.l.	Pellegrini S.p.A.	Serenissima Ristorazione S.p.A.
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	4,000	2,308	0,692	0,692	0,538	1,077	3,231
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	1,878	1,944	2,000	1,989	1,944	1,989
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	1,611	0,922	1,556	2,000	1,667	1,611	1,667
2. - Caratteristiche del servizio a regime	18,00									
2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,739	2,783	0,435	1,304	1,304	2,000	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:	4,00	così suddivisi	punteggio							
2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	0,400	1,600	0,286	1,200	0,971	1,200	2,000
2.2.2 rapidità nei tempi di intervento	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
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	4,000	4,000	4,000
2.4 sistema di controllo e responsabilità	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,400	3,000	0,533	0,533	0,533	1,400	2,600
2.5 numero, caratteristiche tecnologiche e tipologia dei carrelli di rinvenimento proposti	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	0,968	0,581	2,000	0,258	0,710	1,742
2.6 piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	0,556	0,556	0,556	1,000	0,778	0,556	0,778
3. produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	22,00									
3.1 varietà dei menù in conformità alle linee di indirizzo nazionale per una corretta alimentazione del Ministero della Salute (www.salute.gov.it)	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	0,828	0,621	0,414	3,172	0,621	2,759	4,000
3.2 caratteristiche delle materie prime adeguate al confezionamento dei pasti in regime refrigerato	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,391	1,391	1,391	2,000	1,391	1,391	2,000

3.3 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:	13,00	così suddivisi									
3.3.1 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:	4,00	così suddivisi									
3.3.1.1. da produzione biologica >40%	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	0,667	2,000	2,000	1,039	2,000	2,000	1,667	
3.3.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,000	2,000	2,000	0,582	2,000	2,000	1,750	
3.3.2 carne di cui:	4,00										
3.3.2.1 da produzione biologica >15%	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	0,706	2,000	1,529	0,911	2,000	2,000	1,765	
3.3.2.2 da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	0,533	2,000	1,200	0,487	2,000	2,000	1,733	
3.3.3 pesce di cui:											
3.3.3.1 da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%	5,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,875	5,000	5,000	3,014	5,000	5,000	4,375	
3.4 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	3,00	così suddivisi									
3.4.1 tipologia e quantità dei distributori	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,077	0,769	0,692	0,115	0,115	0,692	1,500	
3.4.2 tipologia e varietà di bevande erogate	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	1,500	1,417	1,500	1,500	1,500	1,500	
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 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	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	
4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	0,688	0,688	0,688	1,563	1,250	1,000	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	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	
5. destinazione del cibo non somministrato	4,00										
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	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	
6. personale											



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	1,083	1,333	0,833	2,417	0,833	1,833	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	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	0,898	1,356	2,870	1,705	1,565	2,827	3,000
6.3 modello organizzativo del servizio prestato di cui:	6,00	così suddivisi								
6.3.1 con particolare riferimento a percorso formativo del personale	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
6.3.2 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	5,000	5,000	5,000
7. gestione dei bar e piccola ristorazione	2,00									
7.1 gestione bar e piccola ristorazione	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,730	0,432	0,108	1,622	0,432	1,189	2,000
		totale punteggio		45,681	53,104	44,725	48,857	46,747	54,689	66,296
		totale riparametrato		48,234	56,071	47,224	51,587	49,359	57,745	70,000

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	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		3	0	5	0	5	0	6	0	4	0	1	1
Dussmann Service s.r.l.				2	0	2	0	2	0	3	0	0	3
Fabbro Food Sp.A						1	1	1	1	0	3	0	5
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	0	3	0	5
Iadisa s.r.l.										0	2	0	6
Pellegrini S.p.A.												0	4
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	24	9		2		3		1		8			24

Dott.ssa Paola Sferterria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0
Dussmann Service s.r.l.				2	0	2	0	2	0	2	0	1	1
Fabbro Food Sp.A						1	1	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								1	1	1	1	0	2
Iadisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	16	9				3		3		3			9

Dott. Vincenzo De Rosa




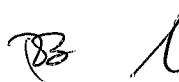
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	2	0	3	0	3	0	2	0	1	1
Dussmann Service s.r.l.				2	0	3	0	3	0	2	0	1	1
Fabbro Food Sp.A						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								1	1	1	1	0	2
Iadisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	12	12		1		3		3		3			9

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	17,333	17,333	4,000	4,000
Dussmann Service s.r.l.	10,000			2,308
Fabbro Food Sp.A	3,000			0,692
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A	3,000			0,692
Iadisa s.r.l.	2,333			0,538
Pellegrini S.p.A.	4,667			1,077
Serenissima Ristorazione S.p.A.	14,000			3,231

[Handwritten signatures and initials]

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	punteggio max 2 punti	punti	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	0	180	0	2	2,000	
Dussmann Service s.r.l.	11				1,878	
Rabbro Food S.p.A.	5				1,944	
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.	0				2,000	
Ladisastel	1				1,989	
Pellegrini S.p.A.	5				1,944	
Serenissima Ristorazione S.p.A.	1				1,989	

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	punteggio max 2 punti	punti	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	35	180	0	2	1,611	
Dussmann Service s.r.l.	97				0,922	
Rabbro Food S.p.A.	40				1,556	
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.	0				2,000	
Ladisastel	30				1,667	
Pellegrini S.p.A.	35				1,611	
Serenissima Ristorazione S.p.A.	30				1,667	

2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME max punti 18

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	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.		Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.			0	3	2	0	2	0	1	1	1	1	0	4
Dussmann Service s.r.l.					4	0	4	0	4	0	4	0	0	2
Fabbro Food S.p.A.							1	1	1	1	1	1	0	5
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.									1	1	1	1	0	5
Ladisa s.r.l.											1	1	0	5
Pellegrini S.p.A.													0	5
Serenissima Ristorazione S.p.A.														
	6		19		3		3		4		4		26	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.		Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.			1	1	3	0	2	0	3	0	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.					3	0	2	0	2	0	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.							0	2	1	1	0	3	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.									1	1	0	2	0	2
Ladisa s.r.l.											0	3	0	3
Pellegrini S.p.A.													1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.														
	11		10		1		3		2		11		11	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.		Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.			1	1	2	0	0	2	0	2	0	2	0	2
Dussmann Service s.r.l.					2	0	0	2	0	2	0	2	0	2
Fabbro Food S.p.A.							0	2	0	2	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.									1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.											1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.													1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.														
	3		3		1		9		9		8		9	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,667	15,333	4,000	1,739
Dussmann Service s.r.l.	10,667			2,783
Fabbro Food S.p.A.	1,667			0,435
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.	5,000			1,304
Ladisa s.r.l.	5,000			1,304
Pellegrini S.p.A.	7,667			2,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	15,333			4,000

Handwritten signatures and initials, including a large signature and the letters 'CB'.

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 4 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO
Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione - punteggio max attribuibile 2 punti

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		0	3	0	2	0	2	0	2	0	2	0	3
Dussmann Service s.r.l.				3	0	2	0	3	0	2	0	1	1
Fabbro Food Sp.A.						0	2	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.								2	0	1	1	0	2
Ladisa s.r.l.										0	3	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	3
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	0	14		4		7		3		7		14	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	2	0	1	1	1	1	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				2	0	1	1	1	1	1	1	0	2
Fabbro Food Sp.A.						0	2	0	2	0	2	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.								1	1	1	1	0	2
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	6	6		0		6		6		6		13	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		0	2	1	1	0	2	0	2	0	2	0	2
Dussmann Service s.r.l.				2	0	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food Sp.A.						0	2	0	2	0	2	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.								1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	1	8		1		8		8		8		8	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	2,333	11,667	2,000	0,400
Dussmann Service s.r.l.	9,333			1,600
Fabbro Food Sp.A.	1,667			0,286
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.	7,000			1,200
Ladisa s.r.l.	5,667			0,971
Pellegrini S.p.A.	7,000			1,200
Serenissima Ristorazione S.p.A.	11,667			2,000

Handwritten signature and initials.

SUB - CRITERIO

2.2.2 rapidità nei tempi di intervento - punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.													
Dussmann Service s.r.l.													
Rabbro Food SpA													
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A													
Ladisa s.r.l.													
Pellegrini S.p.A.													
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.													
Dussmann Service s.r.l.													
Rabbro Food SpA													
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A													
Ladisa s.r.l.													
Pellegrini S.p.A.													
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.													
Dussmann Service s.r.l.													
Rabbro Food SpA													
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A													
Ladisa s.r.l.													
Pellegrini S.p.A.													
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	6	6		6		6		6		6		6	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,000	6,000	2,000	2,000
Dussmann Service s.r.l.	6,000	6,000	2,000	2,000
Rabbro Food SpA	6,000	6,000	2,000	2,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A	6,000	6,000	2,000	2,000
Ladisa s.r.l.	6,000	6,000	2,000	2,000
Pellegrini S.p.A.	6,000	6,000	2,000	2,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	6,000	6,000	2,000	2,000

Handwritten signatures and initials, including a large signature at the top and several smaller ones below, possibly representing the evaluators or the commission members.

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	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.		Dussmann Service s.r.l.		Babbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Babbro Food Sp.A.							1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.									1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.											1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.													1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.														
	6		6		6		6		6		6		6	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.		Dussmann Service s.r.l.		Babbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Babbro Food Sp.A.							1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.									1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.											1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.													1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.														
	6		6		6		6		6		6		6	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.		Dussmann Service s.r.l.		Babbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Babbro Food Sp.A.							1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.									1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.											1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.													1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.														
	6		6		6		6		6		6		6	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,000	6,000	4,000	4,000
Dussmann Service s.r.l.	6,000	6,000	4,000	4,000
Babbro Food Sp.A.	6,000	6,000	4,000	4,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.	6,000	6,000	4,000	4,000
Iadisa s.r.l.	6,000	6,000	4,000	4,000
Pellegrini S.p.A.	6,000	6,000	4,000	4,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	6,000	6,000	4,000	4,000

Prof. Livia Pisciotta

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		0	4	2	0	2	0	2	0	1	1	0	4
Dussmann Service s.r.l.				4	0	4	0	3	0	3	0	1	1
Rabbro Food Sp.A						1	1	1	1	0	2	0	4
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								1	1	0	2	0	4
Ladisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	3
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	7	19		2		2		2		7		19	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		0	3	1	1	1	1	1	1	0	2	0	2
Dussmann Service s.r.l.				3	0	3	0	3	0	2	0	1	1
Rabbro Food Sp.A						1	1	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								1	1	1	1	0	2
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	3	15		4		4		4		5		11	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	2	0	3	0	3	0	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				2	0	3	0	3	0	1	1	1	1
Rabbro Food Sp.A						1	1	1	1	0	2	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A da rivedere								1	1	0	2	0	2
Ladisa s.r.l.										0	2	0	2
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	11	11		2		2		2		9		9	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	7,000			
Dussmann Service s.r.l.	15,000	15,000	3,000	1,400
Rabbro Food Sp.A	2,667			3,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A	2,667			0,533
Ladisa s.r.l.	2,667			0,533
Pellegrini S.p.A.	7,000			0,533
Serenissima Ristorazione S.p.A.	13,000			1,400
				2,600

Handwritten signatures and initials:
 V.D.R.
 De Rosa
 M
 B

Prof. Livia Pisciotta													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	2	0	0	2	2	0	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	2	0	0	2	0	3
Rabbro Food Sp.A						0	2	2	0	0	2	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	1	1
Ladisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	7	3		3		11		0		7		13	

Dott.ssa Paola Sfacteria													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	2	0	2	0	1	1
Rabbro Food Sp.A						0	2	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	2	0
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	12	6		3		10		2		2		7	

Dott. Vincenzo De Rosa													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	2	0	2	0	1	1
Rabbro Food Sp.A						0	2	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	2	0
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	12	6		3		10		2		2		7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	10,333	10,333	2,000	2,000
Dussmann Service s.r.l.	5,000			0,968
Rabbro Food Sp.A	3,000			0,581
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A	10,333			2,000
Ladisa s.r.l.	1,333			0,258
Pellegrini S.p.A.	3,667			0,710
Serenissima Ristorazione S.p.A.	9,000			1,742

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

SUB - CRITERIO

2.6 piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature punteggio max attribuibile 1 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	0	3	0	2	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	3	0	2	1	1	0	2
Fabbro Food Sp.A.						0	3	0	2	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.								2	0	2	0	2	0
Iadisa s.r.l.										2	0	1	1
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	3	3		3		15		9		3		9	

Dott.ssa Paola Sfacteria													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food Sp.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.								1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott. Vincenzo De Rosa													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food Sp.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.								1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	6	6		6		6		6		6		6	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	5,000	9,000	1,000	0,556
Dussmann Service s.r.l.	5,000			0,556
Fabbro Food Sp.A.	5,000			0,556
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A.	9,000			1,000
Iadisa s.r.l.	7,000			0,778
Pellegrini S.p.A.	5,000			0,556
Serenissima Ristorazione S.p.A.	7,000			0,778

Handwritten signatures and initials, including a large signature at the top and several smaller ones below, possibly representing the evaluators or the contractor.

3. PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI max punti 22

SUB - CRITERIO

3.1 varietà dei menù in conformità alle linee di indirizzo nazionale per una corretta alimentazione del Ministero della Salute (www.salute.gov.it) punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A		
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.														
Dussmann Service s.r.l.			2	0	2	0	0	3	2	0	0	3	0	3
Rabbro Food Sp.A					2	0	0	5	1	1	0	5	0	5
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A							0	5	0	2	0	5	0	5
Ladisa s.r.l.									5	0	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.											0	5	0	5
Serenissima Ristorazione S.p.A.													1	1
	6		3		0		20		3		20			20

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A		
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.														
Dussmann Service s.r.l.			1	1	1	1	0	3	1	1	0	3	0	4
Rabbro Food Sp.A					1	1	0	3	1	1	0	2	0	4
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A							0	3	1	1	0	2	0	4
Ladisa s.r.l.									3	0	1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.											0	2	0	3
Serenissima Ristorazione S.p.A.													0	2
	3		3		3		13		3		10			19

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food Sp.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A		
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.														
Dussmann Service s.r.l.			1	1	1	1	0	3	1	1	0	3	0	4
Rabbro Food Sp.A					1	1	0	3	1	1	0	2	0	4
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A							0	3	1	1	0	2	0	4
Ladisa s.r.l.									3	0	1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.											0	2	0	3
Serenissima Ristorazione S.p.A.													0	2
	3		3		3		13		3		10			19

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	4,000		4,000	
Dussmann Service s.r.l.	3,000	19,333		0,828
Rabbro Food Sp.A	2,000			0,621
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda Sp.A	15,333			0,414
Ladisa s.r.l.	3,000			3,172
Pellegrini S.p.A.	13,333			0,621
				2,759

SUB - CRITERIO

3.2 Caratteristiche delle materie prime adeguate al confezionamento dei pasti in regime refrigerato punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	0	2	1	1	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	1	1	1	1	0	2
Rabbro Food S.p.A.						0	2	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								2	0	2	0	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	11	11

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Rabbro Food S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Rabbro Food S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	5,333	7,667	2,000	1,391
Dussmann Service s.r.l.	5,333			1,391
Rabbro Food S.p.A.	5,333			1,391
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.	7,667			2,000
Ladisa s.r.l.	5,333			1,391
Pellegrini S.p.A.	5,333			1,391
Serenissima Ristorazione S.p.A.	7,667			2,000

Handwritten signatures and initials:
 - A large signature at the top right.
 - Initials "9" and "11" below it.
 - A signature "PB" at the bottom right.

SUB - CRITERIO

3.4 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 3 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO

3.4.1 tipologia e quantità distributori - punteggio max attribuibile 1,5 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	2	0	2	0	1	1	0	2
Fabbro Food S.p.A.						2	0	2	0	1	1	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	0	2	0	3
Ladisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	10	6		6		1		1		6		15	

Dott.ssa Paola Sfacteria													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	2	0	2	0	2	0	2	0	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	2	0	2	0	1	1	0	2
Fabbro Food S.p.A.						2	0	2	0	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	0	2	0	2
Ladisa s.r.l.										0	2	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	9	7		6		1		1		6		12	

Dott. Vincenzo De Rosa													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	2	0	2	0	2	0	2	0	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	2	0	2	0	1	1	0	2
Fabbro Food S.p.A.						2	0	2	0	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	0	2	0	2
Ladisa s.r.l.										0	2	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	9	7		6		1		1		6		12	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1,5 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	9,333	13,000	1,500	1,077
Dussmann Service s.r.l.	6,667			0,769
Fabbro Food S.p.A.	6,000			0,692
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.	1,000			0,115
Ladisa s.r.l.	1,000			0,115
Pellegrini S.p.A.	6,000			0,692
Serenissima Ristorazione S.p.A.	13,000			1,500

Handwritten signatures and initials: UH, Ce, 19, A, M, TB.

SUB - CRITERIO
 Modalità di attribuzione del subpeso
 discrezionale

3.4.2 tipologia e varietà bevande erogate o punteggio max attribuibile 1,5 punti

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.								1	1	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott.ssa Paola Sfacteria													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.								1	1	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott. Vincenzo De Rosa													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.								1	1	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6		5		6		6		6		6	


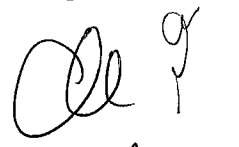


	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1,5 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,000	6,000	1,500	1,500
Dussmann Service s.r.l.	6,000			1,500
Fabbro Food S.p.A.	5,667			1,417
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.	6,000			1,500
Ladisa s.r.l.	6,000			1,500
Pellegrini S.p.A.	6,000			1,500
Serenissima Ristorazione S.p.A.	6,000			1,500

Handwritten signatures and initials:
 WA
 De Rosa
 PB
 M




SUB - CRITERIO		3.3 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 13 punti così suddivisi:				
SUB - CRITERIO		3.3.1 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 4 punti così suddivisi:				
SUB - CRITERIO		3.3.1.1. da produzione biologica >40% punteggio max attribuibile 2 punti				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		direttamente proporzionale Q3				
ditte		offerta %	base gara %	max	max punti 2	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		60	40	100	2	0,667
Dussmann Service s.r.l.		100				2,000
Fabbro Food S.p.A.		100				2,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		71,18				1,039
Ladisa s.r.l.		100				2,000
Pellegrini S.p.A.		100				2,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.		90				1,667
SUB - CRITERIO		3.3.1.2. da sistemi di produzione integrata >20% punteggio max attribuibile 2 punti				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		direttamente proporzionale Q3				
ditte		offerta %	base gara %	max	max punti 2	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		60	20	100	2	1,000
Dussmann Service s.r.l.		100				2,000
Fabbro Food S.p.A.		100				2,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		43,29				0,582
Ladisa s.r.l.		100				2,000
Pellegrini S.p.A.		100				2,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.		90				1,750

SUB - CRITERIO		3.3.2 carne di cui- punteggio max attribuibile 4 punti così suddivisi:				
SUB - CRITERIO		3.3.2.1. da produzione biologica >15% punteggio max attribuibile 2 punti				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		direttamente proporzionale Q3				
ditte		offerta %	base gara %	max	max punti 2	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		45	15	100	2	0,706
Dussmann Service s.r.l.		100				2,000
Fabbro Food S.p.A.		80				1,529
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		53,7				0,911
Ladisa s.r.l.		100				2,000
Pellegrini S.p.A.		100				2,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.		90				1,765

SUB - CRITERIO		3.3.2.2. daprodoti IGP o DOP e da prodotti tipici tradizionali >25% punteggio max attribuibile 2 punti				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		direttamente proporzionale Q3				
ditte		offerta %	base gara %	max	max punti 2	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		45	25	100	2	0,533
Dussmann Service s.r.l.		100				2,000
Fabbro Food S.p.A.		70				1,200
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.		43,25				0,487
Ladisa s.r.l.		100				2,000
Pellegrini S.p.A.		100				2,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.		90				1,733

SUB - CRITERIO	3.3.3 pesce di cui- punteggio max attribuibile 5 punti così suddivisi:				
SUB - CRITERIO	3.3.3.1. da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20% punteggio max attribuibile 5 punti				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3				
ditte	offerta %	base gara %	max	max punti 5	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	50	20	100	5	1,875
Dussmann Service s.r.l.	100				5,000
BabbroFood S.p.A.	100				5,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.	68,23				3,014
Ladisa s.r.l.	100				5,000
Pellegrini S.p.A.	100				5,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	90				4,375

B/M

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	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	0	2	1	1	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	1	1	1	1	0	2
Rabbro Food SpA						0	2	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	4	4	4	4	4	11	4	4	4	4	4	11	11

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	0	2	0	2	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	0	2	0	2	0	2
Rabbro Food SpA						1	1	0	2	0	2	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								0	2	0	2	0	2
Ladisa s.r.l.								0	2	0	2	0	2
Pellegrini S.p.A.										2	0	2	0
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	3	3	3	3	3	3	3	12	12	8	8	10	10

Dott. Vincenzo De Rosa

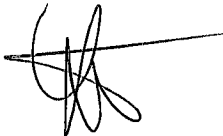



ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	0	2	1	1	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	1	1	1	1	0	2
Rabbro Food SpA						0	2	1	1	1	1	0	2
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	0	2
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	4	4	4	4	4	11	4	4	4	4	4	11	11

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	3,667	10,667	2,000	0,688
Dussmann Service s.r.l.	3,667			0,688
Rabbro Food SpA	3,667			0,688
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A	8,333			1,563
Ladisa s.r.l.	6,667			1,250
Pellegrini S.p.A.	5,333			1,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	10,667			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

Handwritten signatures and initials:





Prof. Livia Pisciotta													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A								1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.											1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Dott.ssa Paola Sfacteria													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A								1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.											1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Dott. Vincenzo De Rosa													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A								1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.											1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,000	6,000	1,000	1,000
Dussmann Service s.r.l.	6,000			1,000
Fabbro Food S.p.A	6,000			1,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A	6,000			1,000
Iadisa s.r.l.	6,000			1,000
Pellegrini S.p.A.	6,000			1,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	6,000			1,000

SUB - CRITERIO		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 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		punteggio max 1 punti	punti
ditte	si	no			
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	si			1,000	1,000
Dussmann Service s.r.l.	si				1,000
Fabbro Food S.p.A	si				1,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A	si				1,000
Iadisa s.r.l.	si				1,000
Pellegrini S.p.A.	si				1,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	si				1,000

[Handwritten signatures and initials]

5. destinazione del cibo non somministrato - max punti 4

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	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.													
Dussmann Service s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food Sp.A.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.								1	1	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.													
Dussmann Service s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food Sp.A.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.								1	1	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food Sp.A.		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A.	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.													
Dussmann Service s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food Sp.A.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
Iadisa s.r.l.								1	1	1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.										1	1	1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,000	6,000	4,000	4,000
Dussmann Service s.r.l.	6,000	6,000	4,000	4,000
Fabbro Food Sp.A.	6,000	6,000	4,000	4,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A.	6,000	6,000	4,000	4,000
Iadisa s.r.l.	6,000	6,000	4,000	4,000
Pellegrini S.p.A.	6,000	6,000	4,000	4,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	6,000	6,000	4,000	4,000

[Handwritten signatures and initials]

6. PERSONALE max punti 12

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	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		0	2	0	2	0	3	0	2	0	3	0	4
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	1	1	0	2	0	3
Rabbro Food Sp.A						0	2	1	1	0	2	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	1	1	0	2
Iadisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	0	4		4		10		4		10		17	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		0	2	1	1	0	2	1	1	0	2	0	3
Dussmann Service s.r.l.				2	0	1	1	2	0	1	1	0	2
Rabbro Food Sp.A						0	2	1	1	0	2	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	1	1	0	2
Iadisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	2	8		2		8		2		8		15	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food SpA		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	2	0	1	1	2	0	2	0	2	0
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	1	1	1	1	1	1
Rabbro Food Sp.A						0	2	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	2	0
Iadisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													
	11	4		4		11		4		4		4	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	4,333	12,000	3,000	1,083
Dussmann Service s.r.l.	5,333			1,333
Rabbro Food Sp.A	3,333			0,833
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A	9,667			2,417
Iadisa s.r.l.	3,333			0,833
Pellegrini S.p.A.	7,333			1,833
Serenissima Ristorazione S.p.A.	12,000			3,000

SUB - CRITERIO

6.3 modello organizzativo del servizio prestato punteggio max attribuibile 6 punti così suddivisi:

SUB - CRITERIO

6.3.1. con particolare riferimento a percorso formativo del personale punteggio max attribuibile 1

Prof. Livia Pisciotta													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													1
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott.ssa Paola Sfacteria													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													1
	6	6		6		6		6		6		6	

Dott. Vincenzo De Rosa													
ditte	RTI ALL Food /Eutourist New	Dussmann Service s.r.l.		Fabbro Food S.p.A.		RTI La Cascina Global		Ladisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dussmann Service s.r.l.				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fabbro Food S.p.A.						1	1	1	1	1	1	1	1
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.								1	1	1	1	1	1
Ladisa s.r.l.										1	1	1	1
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.													1
	6	6		6		6		6		6		6	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	6,000	6,000	1,000	1,000
Dussmann Service s.r.l.	6,000			1,000
Fabbro Food S.p.A.	6,000			1,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.A.	6,000			1,000
Ladisa s.r.l.	6,000			1,000
Pellegrini S.p.A.	6,000			1,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	6,000			1,000

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 3

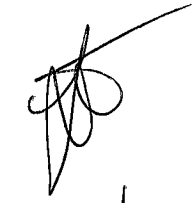



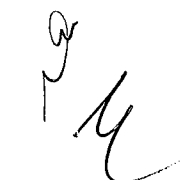
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale direttamente proporzionale Q3

ditte	n° ore sett.li offerte	offerta massima	valore a base d'asta	coefficiente	punteggio max 3 punti	punti	min
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	3.328,00	4.885,50	2.662,40	0,299	3,00	0,898	3.328,00
Dussmann Service s.r.l.	3.667,00			0,452		1,356	
Fabbro Food S.p.A.	4.789,00			0,957		2,870	

[Handwritten signatures and initials]

RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.	3.926,02	0,568	1,705
Ladisa s.r.l.	3.822,00	0,522	1,565
Pellegrini S.p.A.	4.757,10	0,942	2,827
Serenissima Ristorazione S.p.A.	4.885,50	1,000	3,000

SUB - CRITERIO		6.3.2. 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
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	si		5,000	5,000
Düssmann Service s.r.l.	si			5,000
Fabbro Food S.p.A.	si			5,000
RTI La Cascina Global Service s.r.l./ Vivenda S.p.A.	si			5,000
Ladisa s.r.l.	si			5,000
Pellegrini S.p.A.	si			5,000
Serenissima Ristorazione S.p.A.	si			5,000

7. gestione dei bar e piccola ristorazione

SUB - CRITERIO

7.1. gestione bar e piccola ristorazione punteggio max attribuibile 2

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food S.p.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	2	0	1	1	2	0	1	1	0	2
Dussmann Service s.r.l.				1	1	0	2	1	1	0	2	0	3
Rabbro Food S.p.A						0	2	1	1	0	2	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	1	1	0	2
Iadisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												0	2
Serenissima Ristorazione S.p.A.												0	2
	8	2		2		8		2		8		15	

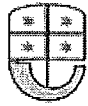
Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food S.p.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	3	0	1	1	2	0	2	0	2	0
Dussmann Service s.r.l.				2	0	0	2	1	1	0	2	0	3
Rabbro Food S.p.A						0	3	0	2	0	2	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	1	1
Iadisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	12	3		0		11		3		7		11	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	RTI ALL Food /Eutourist New s.r.l.	Dussmann Service s.r.l.		Rabbro Food S.p.A		RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A		Iadisa s.r.l.		Pellegrini S.p.A.		Serenissima Ristorazione S.p.A	
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.		2	0	3	0	1	1	2	0	2	0	2	0
Dussmann Service s.r.l.				2	0	0	2	1	1	0	2	0	3
Rabbro Food S.p.A						0	3	0	2	0	2	0	3
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A								2	0	2	0	1	1
Iadisa s.r.l.										0	2	0	3
Pellegrini S.p.A.												1	1
Serenissima Ristorazione S.p.A.												1	1
	12	3		0		11		3		7		11	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
RTI All Food/Eutourist New s.r.l.	10,667	12,333	2,000	1,730
Dussmann Service s.r.l.	2,667			0,432
Rabbro Food S.p.A	0,667			0,108
RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda Sp.A	10,000			1,622
Iadisa s.r.l.	2,667			0,432
Pellegrini S.p.A.	7,333			1,189
Serenissima Ristorazione S.p.A.	12,333			2,000



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

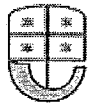
Sede legale: Piazza della Vittoria, n. 15, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 4162

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

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**

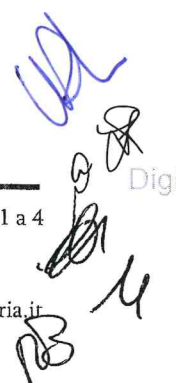
Il giorno 27 agosto 2020 alle ore 12:52 presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta pubblica il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per l'apertura sulla piattaforma telematica Sintel della documentazione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



 Digi

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

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 Sfactoria

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° 4538 del 10 febbraio 2021

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

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

Il giorno 2 febbraio 2021 alle ore 10:30, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la valutazione del lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al lotto 1.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

6. Personale

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

Prof. Pisciotta

All Food

Presentato organigramma e le figure direttive di commessa

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

Dussmann

Presentato organigramma e qualifica più esperienza del responsabile del servizio.

Indicata la dietista responsabile

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

Non descritti bar e addetti ai distributori

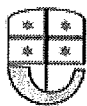
Fabbro

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

La Cascina

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

Non descritto bar e distributori.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Descrizione delle azioni per ridurre il turn-over

Ladisa

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

Non descritto il profilo professionale

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

Pellegrini

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

Non descritto il profilo professionale.

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

Serenissima

Descritto l'organigramma d'appalto.

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

Descritte le competenze e le mansioni delle figure operative.

Descritta l'organizzazione del lavoro.

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

Dott. De Rosa

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

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

Dott.ssa Sfacteria

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

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

I lavori vengono ripresi alle ore 14:00



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

6.3.1. con particolare riferimento a percorso formativo del personale

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

Sono previsti anche corsi di formazione per il personale interinale.

I progetti dei diversi competitors si ritengono dunque equivalenti sotto il profilo in esame

6.2. Monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento

All Food

728 centro cottura

120 trasporti

603 mensa

370 bar monoblocco

254 bar padiglione B

1877 ospedale San Martino

Dussmann

1229 Centro Cottura

1431 Ospedale San Martino + Trasporto

617 Prenotazione + consegna/ritiro

348 mensa

42 Casa di salute

Fabbro

4789 Centro cottura + direzione

699 bar

La Cascina

320 Direzione

964,02 Centro cottura

618 Ospedale San Martino

1044 Trasporti

450 Distribuzione e ritiro vassoi

530 mensa

349 bar monoblocco

226 bar padiglione B

Ladisa

40 Direzione
222 mensa
968 centro cottura
788 trasporto
960 confezionamento
844 distribuzione e ritiro
159 + 159 bar

Pellegrini

400 direzione
1056 centro cottura
1135,42 centro stoccaggio
341,5 mensa
617,68 prenotazioni
284 bar pad B
458 bar monoblocco
1206,5 trasporto

Serenissima (p. 39 progetto)

4885,5 ore operative settimana
6429,5 ore contrattuali

La seduta si chiude alle ore 16.00.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 02/02/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

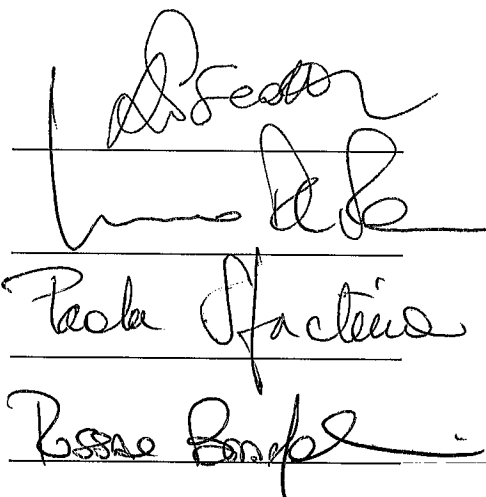
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin



10^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 10^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 10 febbraio 2021

Il giorno 10 febbraio 2021 alle ore 10:30, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la sig.ra Caterina Merlo in qualità di Segretario verbalizzante.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi relativi al lotto 1.

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

7.1. Gestione bar e piccola ristorazione

Dott. De Rosa e Dott. ssaSfacteria

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

Prof. Livia Pisciotta

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

La seduta si chiude alle ore 15:30.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 10/02/2021

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

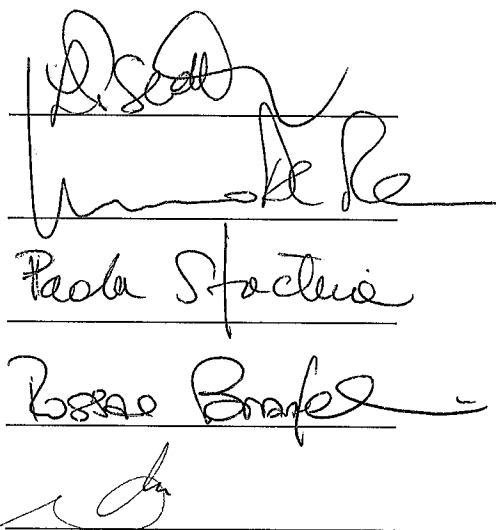
Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio e Segretario

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



The image shows five handwritten signatures, each written on a horizontal line. From top to bottom, the signatures correspond to: Prof.ssa Livia Pisciotta, Dott. Vincenzo De Rosa, Dott.ssa Paola Sfacteria, Dott.ssa Rossana Brandolin, and 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° 25370 del 11 settembre 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

1^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 1^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 10/09/2020**

Il giorno 10 settembre 2020 alle ore 14.00 presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per iniziare i lavori di valutazione qualitativa delle offerte tecniche delle ditte partecipanti.

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. 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 altresì presenti il Dott. Luigi Moreno Costa in qualità di RUP, la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.

Il RUP fa anzitutto presente alla Commissione giudicatrice che, in base a quanto previsto dall'art. 8, comma 2 del D.L. n. 76/2020, la procedura in oggetto, essendo il termine per la presentazione delle relative offerte scaduto prima del 22 febbraio 2020, deve essere conclusa con il provvedimento di aggiudicazione entro la data del 31 dicembre 2020.

Il RUP evidenzia inoltre che il contratto del servizio di ristorazione relativo all'Ospedale Policlinico San Martino (lotto 1) è in proroga già da molti anni e chiede pertanto alla Commissione di tenere conto di siffatta circostanza nell'organizzazione del proprio lavoro e nella redazione del relativo cronoprogramma.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, il RUP rappresenta infine alla Commissione la possibilità di lavorare 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.

La Commissione decide di iniziare la propria attività di valutazione qualitativa delle offerte della procedura in oggetto dal lotto 1, lavorando a distanza secondo quanto previsto dal sopracitato regolamento.

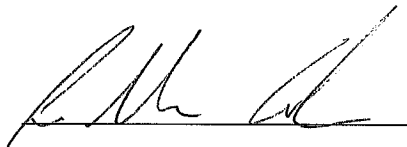
Il RUP si impegna pertanto a mettere a disposizione della Commissione, il giorno seguente, la documentazione tecnica presentata dalle ditte partecipanti al lotto 1, secondo le modalità indicate nel predetto Regolamento.

La seduta è tolta alle ore 16.00.
Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 10/09/2020

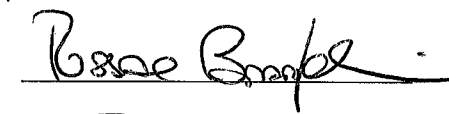
RUP

Dott. Luigi Moreno Costa



Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin



Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta



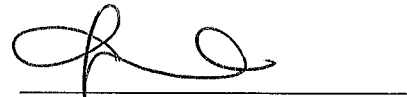
Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa



Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria



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° 29322 del 21 ottobre 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

2^ SEDUTA RISERVATA**Verbale 2^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 21/10/2020**

Il giorno 21 ottobre 2020 alle ore 11,30, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto e visto il DPCM del 18 ottobre 2020, che prevede, all'art. 1 comma 5, che *"nell'ambito delle pubbliche amministrazioni le riunioni si svolgono in modalità a distanza salvo la sussistenza di motivate ragioni; è fortemente raccomandato svolgere anche le riunioni private a distanza"*, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Pag. 1 a 2

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova il Dott. Luigi Moreno Costa in qualità di RUP, la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 10/09/2020, la Commissione ha iniziato il proprio lavoro "a distanza", cominciando la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione ha relazionato il RUP in ordine al lavoro svolto fino a questo momento, precisando di aver quasi terminato l'esame dei progetti tecnici con riferimento ai primi due criteri di valutazione (Avvio del servizio e caratteristiche del servizio a regime).

La Commissione decide di fissare la successiva seduta per il giorno 04/11/2020 ore 11.

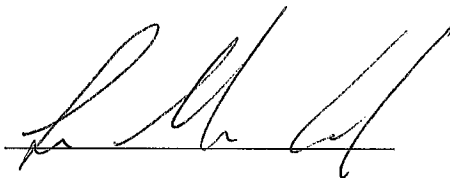
La seduta è tolta alle ore 12,15.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 21/10/2020

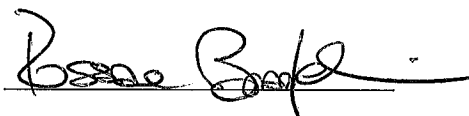
RUP

Dott. Luigi Moreno Costa



Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin



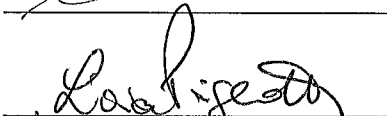
Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



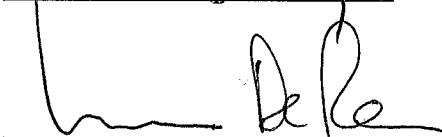
Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta



Componente della Commissione giudicatrice

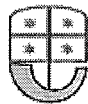
Dott. Vincenzo De Rosa



Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria





Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

www.acquistiliguria.it

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel.010/548 8561
 e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
 Funzionario: Dott.ssa Rossana BRANDOLIN -tel. 010 548 8538
 e-mail: rossana.brandolin@regione.liguria.it
 Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
 e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n° 31092 del 4 novembre 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

3^ SEDUTA RISERVATA

Verbale 3^ seduta riservata della Commissione giudicatrice del 04/11/2020

Il giorno 4 novembre 2020 alle ore 11,20, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto 1 ed attribuzione dei relativi punteggi.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 10/09/2020, la Commissione ha iniziato il proprio lavoro "a distanza", cominciando la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi relativi al primo criterio di valutazione (Avvio del servizio).

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

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)

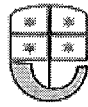
Dott.ssa Pisciotta:

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

Il progetto descrive bene la gestione del periodo transitorio in tre fasi.

Il progetto del RTI prevede un servizio distinto da parte di All Food che si occuperà della gestione del centro di confezionamento e Ospedale San Martino ed Eutorist New che presenta il centro cottura ad Orbassano. I locali di produzione non subiscono alcun tipo di ristrutturazione in quanto risultano recentemente ristrutturati; il Raggruppamento darà seguito ai lavori di aggiornamento e ristrutturazione dei locali, confezionamento, lavaggio aree deposito, magazzino, cucinette di reparto e bar interni nonché dei locali mensa dell'Ospedale Policlinico San Martino.

Le apparecchiature sono tutte a basso consumo energetico e alto rendimento



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

Sono previsti interventi di adeguamento su tutti i locali interessati dall'appalto, interventi di riduzione dell'impatto ambientale, sostituzione impianti e sostituzione degli evaporatori con condensatori aria. Si prevede riqualificazione completa dei locali, creazioni di zona dieta con cappa a flusso verticale per pasti sterili, tutti interventi su cucinette di reparto; per la mensa è prevista la revisione della sala con formazione di tre salette a disposizione dei pranzi di lavoro, saletta caffè e distributore food h24 take away.

Descritte in modo approfondito tutte le fasi di cantierizzazione.

Progetto molto puntuale e completo, soprattutto sotto il profilo della ristrutturazione, organizzazione dei locali, lavori su impianti.

Dussmann Service s.r.l.:

I lavori previsti nel periodo transitorio sono divisi in tre fasi e descritti in modo approfondito, tuttavia non è chiaro il tipo di lavoro che verrà effettivamente effettuato.

Il progetto risultata poco contestualizzato sulla specifica realtà del P. San Martino.

Fabbro Food S.p.A.:

Il progetto descrive allo stato attuale necessità di interventi su aree che attualmente utilizzate e non prevede invece lavori di revisione dell'edilizia e impiantistica sui locali che attualmente sono oggetto del servizio.

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

Il progetto non descrive periodi transitori dei bar; per la mensa viene proposto un restyling manutenzione degli impianti di condizionamento, inserimento di pannelli fonoassorbenti, miglioramento dell'illuminazione; si prevede la sostituzione di poche attrezzature (brasiera e lava oggetto)

Ladisa s.r.l.:

Non sono descritti interventi impiantistici.

Sono previste nuove attrezzature nel bar monoblocco.

Si prevede miglioramento del confort dei locali così come per il bar B.

Nel periodo transitorio si prevede la chiusura della mensa per trenta giorni.

Nella mensa si prevede la sostituzione di alcune attrezzature, nuovi banchi e mobili della sala ristorante e tinteggiature.

Bar monoblocco: sostituzione del forno, della vetrina refrigerata ed alcune attrezzature.

Non vengono descritti interventi impiantistici

Pellegrini S.p.A.

Interventi proposti del centro di confezionamento

Rinnovamento integrale linea di confezionamento

Sostituzione apparecchiature non a norma

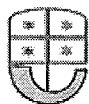
Inserimento pressa e compattatrice

In cucina mensa si prevede la sostituzione di alcune attrezzature e quelle non a norma

Nuovi banchi mescita

Nuovi mobili sala ristorante e nuove tinteggiature

Nel Bar Pad. B si prevede il rivestimento del banco, installazione di lampade a led



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Nel Bar monoblocco si prevede la sostituzione del forno pizza e della vetrina refrigerata, led, sostituzione alcune attrezzature

Non vengono descritti interventi layout ed interventi di impiantistica edile.

I progetti di RTI All Food-Eutourist New e Serenissima Ristorazione S.p.A. risultano i più completi sotto il profilo organizzativo e di descrizione dei lavori non solo nell'area operativa ma anche per la mensa e i due bar.

Dott.ssa Sfacteria:

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

Molto apprezzato il fatto che viene prevista un'ottima compartimentazione delle aree di lavoro con svolgimento delle attività nelle ore notturne

Non si prevedono molte attività di miglioramento

Dussmann service s.r.l.:

Ottima descrizione degli interventi con rifacimenti ex-novo e modifiche layout

Serenissima Ristorazione S.p.A. e Pellegrini S.p.A.:

Programmi estremamente dettagliati, previsti molti lavori di ristrutturazione e rifacimento locali.

Ladisa s.r.l.:

si apprezza particolarmente la tabella descrittiva degli interventi contenenti cronoprogramma degli interventi.

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

La RTI analizza nel dettaglio lo stato di fatto apportando soluzioni e modifiche interne altamente apprezzabili. Si ritiene inoltre che la soluzione di sospendere le attività all'interno del centro di stoccaggio sia la più funzionale

Molto apprezzato il trituratore dei rifiuti organici.

Fabbro Food s.r.l.

Ditta in possesso di numerose certificazioni ISO e buone credenziali. La ditta intende riutilizzare gli arredi in buono stato già presenti nella struttura.

Il miglior progetto presentato per il programma di gestione del periodo transitorio relativamente alle modalità operative ed organizzative è risultato quello di RTI Allfood/Eutourist che apporta le soluzioni migliori dal punto di vista logistico organizzativo in quanto la ristrutturazione avviene a struttura chiusa e il servizio viene comunque garantito.

Dott. De Rosa

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

Risulta molto propositivo. Durante il periodo transitorio, nel periodo in cui viene effettuato il rifacimento dell'area confezionamento, i pasti sono veicolati direttamente dal centro di produzione.

Si prevede ristrutturazione totale e messa in sicurezza di tutti i locali con layout propositivi, funzionali e migliorativi oltre a utilizzazione degli spazi.

Diverse aree comunicate nel sopralluogo tecnico preventivo, rendering efficaci con aspetto progettuale moderno.

Dussmann service s.r.l.:

Azienda propositiva e progetto ben strutturato. Interventi di ristrutturazione, ammodernamento dei locali e sostituzione attrezzature di nuova concezione. Buona organizzazione dello spazio funzionale, del centro stoccaggio e della mensa aziendale.

Chiusure parziali di aree per l'esecuzione dei lavori.

Il progetto di riqualificazione dei bar riguarda solo la sostituzione di attrezzature e miglioramento della parte funzionale ed estetica.

Fabbro Food s.r.l.:

Progetto ben strutturato; prevista una ristrutturazione parziale, con minime modifiche strutturali o di percorso in un'ottica di riutilizzo del preesistente. Manutenzione straordinaria per il magazzino interrato. Spazi mensa aziendali scarsamente utilizzati. Poche aree documentate dal sopralluogo tecnico preventivo.

Previste solo manutenzioni ordinarie del bar del monoblocco.

Prevista sistemazione aree esterne, rifiuti e ricevimento merci.

Rendering moderno ma scelta delle suppellettili poco curato.

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

Valuto non positivamente la previsione di un servizio a regime dal primo giorno di affidamento, senza alcuna fase transitoria.

La Ditta prevede opere di ammodernamento limitate al ripristino dei locali esistenti, seppur per tutti i siti sono previste manutenzioni edili ed impiantistiche.

Restyling sala mensa poco confortevole.

Ladisa s.r.l.:

Tempi di primo avvio decorrenti dal primo giorno (come La Cascina), prevista rifunzionalizzazione degli spazi del centro stoccaggio senza modifiche strutturali.

Interventi volti al miglioramento del comfort nelle zone ristoro bar.

Assenza di rendering progettuali.

Pellegrini S.p.A.:

Sistema gestione start-up specifico per la fase di transizione.

Azienda attenta ai dettagli, progetto preciso e puntuale.

Prevista solo sostituzione della linea di confezionamento del centro stoccaggio.

Interventi di riqualificazione aree senza interruzioni di erogazione del servizio.

Prevista sostituzione delle apparecchiature riscontrate fuori norma e revisione delle dotazioni esistenti.

Rendering progettuali dei bar con rifacimento totale.

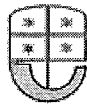
Restyling della mensa aziendale caldo e moderno.

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

La progettazione degli interventi di adeguamento dei locali è stata pianificata solo a seguito di rinnovo dell'appalto.

Riqualificazione completa dei locali con evidente stato di vetustà.

Prevista sistemazione area esterna carico scarico carrelli mediante tensostruttura.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Rendering efficaci con aspetto progettuale moderno e confortevole.

La Serenissima è quella che ha progettato in modo migliore e di aspetto gradevole tutti i locali

In questa valutazione sono stati premiati maggiormente i progetti presentati da RTI AllFood/Eutourist e Serenissima per il servizio a regime continuato fino dal primo giorno e per i progetti di ristrutturazione innovativi e moderni sia del centro stoccaggio che della mensa aziendale che dei Bar. I progetti presentati dalle restanti ditte si equivalgono con riguardo ai seguenti aspetti: gestione periodo transitorio, ristrutturazione e redistribuzione degli spazi

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

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

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

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

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

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 04/11/2020

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

www.acquistiliguria.it

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel.010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario: Dott.ssa Rossana BRANDOLIN - tel. 010/548 8538
e-mail:rossana.brandolin@regione.liguria.it
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Prot. n° 32098 del 11 novembre 2020

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria - per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) - suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 - ID_ 119.779.197

4^ SEDUTA RISERVATA

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

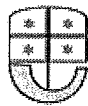
Il giorno 11 novembre 2020 alle ore 10:30, si è riunita in seduta riservata "a distanza" la Commissione Giudicatrice della procedura di gara in oggetto per fare il punto del lavoro di valutazione qualitativa delle offerte tecniche svolto fino a questo momento.

In considerazione della situazione di emergenza sanitaria tuttora in atto, la Commissione si collega a distanza tramite "Skype" in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche nelle procedure telematiche" approvato con determinazione n. 390 del 23/09/2020.

Sono collegati tramite skype i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la Dott.ssa Rossana Brandolin in qualità di componente del Seggio e la Sig.ra Caterina Merlo in qualità di Referente e Segretario verbalizzante.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

In base a quanto deciso nella precedente seduta riservata del 04/11/2020, la Commissione ha continuato il proprio lavoro "a distanza", proseguendo la relativa valutazione dal lotto 1, dopo che la Centrale ha messo a disposizione della stessa la documentazione tecnica presentata dalle Ditte partecipanti al lotto 1, in base a quanto previsto dal predetto Regolamento.

Nell'odierna seduta la Commissione prosegue nell'attribuzione dei punteggi.

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che saranno allegate al verbale della valutazione conclusiva del lotto 1, del quale costituiranno parte integrante e sostanziale.

Si ricorda che al lotto 1 partecipano:

- ✓ RTI All Food/Eutourist New s.r.l.
- ✓ Dussmann Service s.r.l.
- ✓ Fabbro Food S.p.A.
- ✓ RTI La Cascina Global Service s.r.l./Vivenda S.p.a.
- ✓ Ladisa s.r.l.
- ✓ Pellegrini S.p.A.
- ✓ Serenissima Ristorazione S.p.A.

2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME

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

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

Prof. Livia Pisciotta

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

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

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

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

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

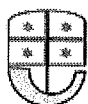
Dussamann service s.r.l.

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

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

Fabbro Food S.p.A.

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



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

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

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

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

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

Descritte le attività di confezionamento e di consegna.

Manca la descrizione dell'organizzazione della mensa e dei bar

Ladisa s.r.l.:

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

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

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

Pellegrini S.p.A.:

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

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

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

Manca la descrizione preparazione dei pasti sterili

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

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

Il progetto descrive tutte le fasi.

Descrizione approfondita del centro di produzione con attrezzature e dotazioni.

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

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

Descritto approfonditamente il trasporto ai padiglioni ed ai reparti.

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

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

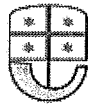
Dott.ssa Sfacteria

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

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

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

Pag. 3 a 10



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

Il servizio mensa risulta ottimamente descritto

Dussmann service s.r.l.:

Confezionamento dei pasti in monodose e in atmosfera modificata cottura sottovuoto

Abbattimento rapido

Area confezionamento pasti sterili

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

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

Fabbro Food S.p.A.:

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

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

Valutati positivamente i numerosi sopralluoghi previsti da CT

Producono 3500 pasti all'ora, quindi buona capacità produttiva

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

Cottura a bassa temperatura

Ladisa s.r.l.:

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

Viene descritta la gestione degli allergeni

Pellegrini S.p.A.:

Possiede una piattaforma central food per gli acquisti

Filiera corta e prodotti a km zero

Ottima descrizione della qualificazione dei fornitori e degli approvvigionamenti

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

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

Filiera corta territoriale

Cottura mista grill bassa temperatura

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

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

Dott. De Rosa

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

L'offerta non considera la Casa della Salute

Pag. 4 a 10

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



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

Dussmann service s.r.l.:

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

Fabbro Food S.p.A.:

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

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

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

Pag. 5 a 10

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

Ladisa s.r.l.:

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

Pellegrini S.p.A.:

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

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

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

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

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

2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione

Prof. Pisciotta

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

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

Dussmann service s.r.l.:

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

Fabbro Food S.p.A.:

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

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

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

Ladisa s.r.l.:

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

Pellegrini S.p.A.:

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

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

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

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

Dott.ssa Sfacteria

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

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

Dussmann service s.r.l.:

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

Fabbro Food S.p.A.:

Il progetto appare meno dettagliato e risolutivo.

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

La possibilità di una cucina da campo allestita in 72 ore è l'alternativa ad altri centro cottura di proprietà. I tempi di intervento non sono definiti nel dettaglio, anche perché non vi è distinzione tra eventi prevedibili e non prevedibili ed una gradazione delle emergenze tra gravi e lievi.

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

Prevede diversi centri cottura alternativi per i pasti di emergenza.

I tempi di intervento sono congrui e ben definiti

Ladisa

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

Pellegrini S.p.A.:

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

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

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

Dott. De Rosa

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

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

Sostituzione di attrezzature in avaria entro un'ora dalla richiesta

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

Disponibilità di carrelli e mezzi di trasporto di riserva

Manutenzione carrelli entro un'ora dalla chiamata

Dussmann service s.r.l.:

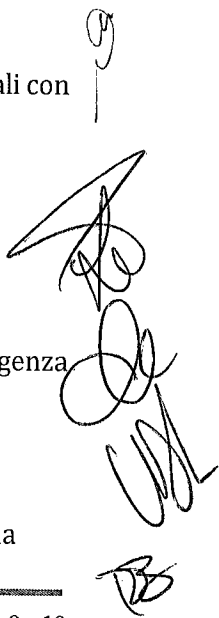
La ditta dispone di centro cottura di emergenza in Fossalta di Piave, oltre a protocolli di emergenza puntuali

Emergenze gestite dall'unità di crisi centrale

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

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

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



Fabbro Food s.r.l.:

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

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

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

Ladisa s.r.l.:

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

Pellegrini S.p.A.:

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

Serenissima Ristorazione S.p.A.:

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

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



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 11/11/2020

Presidente della Commissione giudicatrice

Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice

Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice

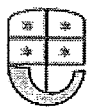
Dott.ssa Paola Sfacteria

Componente del Seggio

Dott.ssa Rossana Brandolin

Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



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. _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 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 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

	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

4

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:

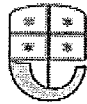
- ✓ la risoluzione per inadempimento del contratto di concessione sottoscritto con il Comune di Pescara, è stata contestata in giudizio;
- ✓ l'annotazione nell'Area B del Casellario Informatico "non comporta l'automatica esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche";
- ✓ per le fattispecie di 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

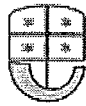
Il seggio di gara procede ad analizzare la documentazione amministrativa presentata dalle Ditte concorrenti a seguito dell'apertura in seduta pubblica dei plichi pervenuti sulla piattaforma SinTel (verbale della seduta pubblica prot. n° 14491 del 21/05/2020). Il Disciplinare di gara prevedeva i seguenti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

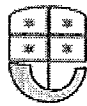
Sistema Sanitario Regione Liguria

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

9 1
RB



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

9
1
10

	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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 marks:
A
g
PB

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.

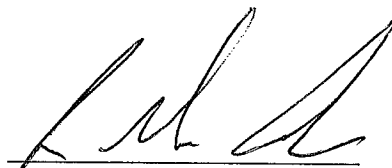
La seduta si chiude alle ore 15.50.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 03/06/2020

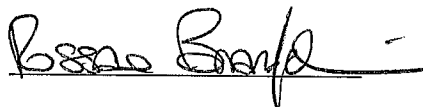
Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa



Componente

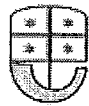
Dott.ssa Rossana Brandolin



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

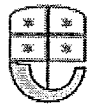
Il giorno 10 del mese di giugno dell'anno duemila venti alle ore 8:00 presso la Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova, si è riunito in seduta riservata il Seggio di gara della Centrale Regionale di Acquisto per proseguire la verifica della regolarità della documentazione 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:

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



Alisa

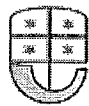
Sistema Sanitario Regione Liguria

- 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

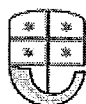
F23 pagamento imposta di bollo	Lotto n° 1 presente e n° 4 presente	CONFORME
Dichiarazione di accettazione condizioni di gara	Presente	CONFORME
ESITO:	AMMESSA verificare art.80manca delega ai sopralluoghi	

* 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.

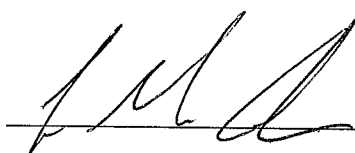
La seduta è tolta alle ore 10:15.

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.

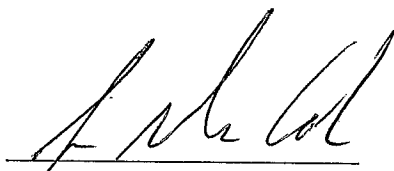
Alle ore 9.30 il Presidente del seggio dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Genova, 1/07/2020

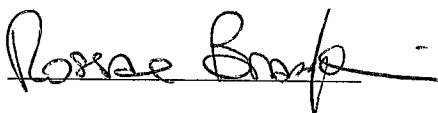
Presidente

Dott. Luigi Moreno Costa



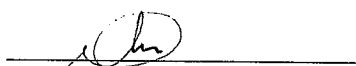
Componente

Dott.ssa Rossana Brandolin



Componente e Segretario

Sig.ra Caterina Merlo



Identificativo atto: 2021-AM-3889

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		-	17-06-2021 09:49
*Approvazione Dirigente (regolarità amministrativa, tecnica e contabile)	Luigi Moreno COSTA		-	17-06-2021 09:43
Approvazione legittimità	Maria Franca FLORIS		-	16-06-2021 17:20
*Validazione Responsabile procedimento (Istruttoria)	Luigi Moreno COSTA		-	16-06-2021 09:43

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