



AZIENDA SPECIALE REGINA ELENA

VIA DON MINZONI 2 54033 - CARRARA (MS) TEL. 058571460 FAX 058570736 P.I. E C.F. 01320110453
SITO WEB: WWW.CASADIRIPOSOCARRARA.IT - CASADIRIPOSOCARRARA@POSTAGE.IT

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE AZIENDA SPECIALE "REGINA ELENA" SITA IN CARRARA PER ANNI TRE - N. GARA 7589435 - CIG 8068440F4E

VERBALE DI GARA N. 4

L'anno **DUEMILAVENTI**, i giorni **VENTI** del mese di **GENNAIO**, **DODICI** e **VENTISEI** del mese di **FEBBRAIO** e **QUATTRO** del mese di **MARZO**, in Carrara, presso la sede della Azienda Speciale Regina Elena,

E' presente la Commissione giudicatrice della gara, nominata con Determinazione del Direttore n.52 del 28/11/2019 e composta dai seguenti membri:

- Dott. Angelo Petrucciani - Segretario Generale del Comune di Carrara - Presidente;
- Dott.ssa Antonella Rosa - Tecnologo presso il Laboratorio Management e Sanità (MeS), Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento S. Anna di Pisa - Componente
- Dott.ssa Eugenia Stefanini - Direttore RSA "Pio Istituto Campania" - Componente;

La Commissione riunitasi nelle suindicate sedute, ha esaminato gli elaborati presentati dai concorrenti ammessi alla gara, contenuti nella Busta "B" - OFFERTA TECNICA, secondo i criteri stabiliti dal Capitolato speciale di Appalto e dal bando di gara.

Al termine della valutazione della documentazione tecnica presentata dai concorrenti la Commissione attribuisce il punteggio come da Allegati 1, 2, 3, 4 e 5 al presente verbale e stilata la graduatoria provvisoria come da Allegato 6.

La commissione giudicatrice

Dott. Angelo Petrucciani

Dott.ssa Antonella Rosa

Dott.ssa Eugenia Stefanini

La segretaria verbalizzante

Dott.ssa Daniela Bicchieri

"REGINA ELENA" AZIENDA SPECIALE - Carrara

1 B) Modello organizzativo di supporto al servizio (organizzazione dell'impresa) in relazione all'appalto. Organizzazione e coordinamento del servizio. Dovrà essere sinteticamente esposta la struttura dell'impresa e l'organizzazione di supporto che verrà messa in atto per la fornitura dell'appalto in oggetto, con le figure che verranno utilizzate per il supporto o impiegate nell'appalto per l'Azienda Speciale Regina Elena. **MAX PUNTI 10**

DITTA		GIUDIZIO	VALUTAZIONE
SODEXO ITALIA SPA	PIU' CHE SUFFICIENTE PUNTI 7	Descrizione sufficientemente esauriente. Si indicano, in generale, i settori di attività ma non si elencano i servizi attualmente svolti, magari solo quelli nelle vicinanze di Massa. L'organizzazione di supporto proposta per il servizio in oggetto è di 177 H settimanali (calcolate anche le sostituzioni) oltre il trasporto ma non viene precisato il monte orario per ciascuna figura professionale (in particolare non è possibile comprendere le ore del personale operativo: cuochi e addetti). Non è specificato dove viene contrattato il pasto per il Regina-Elena.	
A.GAZZOLI & SOCI SNC	PIU' CHE BUONO PUNTI 9	Descrizione assai esauriente dell'azienda e dei servizi in atto, soprattutto nei comuni di Massa e Montignoso. Viene precisato che i pasti per il Regina Elena verranno prodotti nel centro cottura di Massa Via Baracchini, ed in caso di necessità/emergenza in una delle altre 24 cucine dislocate nei comuni di Massa e Montignoso più altre 4 in provincia di Massa. Vengono precisate le ore settimanali di impiego del personale operativo (cuochi + ASM = 70h; direzione operativa + dietista = 24 h; direzione generale: 3,5h; autisti 21 h) oltre che i titoli di studio, l'esperienza e formato di lavoro di ciascuna figura professionale.	
G.M.A. DI BORGHINI SNC	SCARSO PUNTI 2	Caratterizzazione dell'azienda. Si precisa che il Centro di cottura aziendale si trova presso la sede di Carrara in Via Carducci, ma non è precisato se i pasti per il Regina Elena verranno svolti presso tale centro; si indicano, in generale, i settori di attività ma non si elencano i servizi attualmente svolti. Viene indicato il monte ore settimanale (1221) del personale, ma non è precisato se tale monte ore si riferisce solo al servizio per il Regina Elena. Comunque tra le figure professionali indicate non è prevista la dietista; inoltre di tali figure non è precisato il titolo di studio e l'esperienza.	
SERENISSIMA SPA	SUFFICIENTE PUNTI 6	Descrizione sufficientemente esauriente dell'azienda. Si indicano, in generale, i settori di attività ma non si elencano i servizi attualmente svolti. In tale sezione vengono indicati i nomi delle principali figure professionali della filiale toscana ma solo della dietista e del direttore del servizio si prevedono per ciascuno 12 h a settimana a servizio dell'appalto "presso il centro cottura" e non "accesso programmato" presso l'Azienda Speciale Regina Elena per consulenza ed incontri. Le ore del dietista sono: 2 al giorno su 8,90. Le ore totali giornaliere sono 17 così distribuite: autista 2 h al gg, ASM 4 h, il cuoco 5,12 h, capo cuoco 5 h.	

Dopo la riparametrizzazione:

- SODEXO ITALIA SPA : PUNTI 7,78
 A.GAZZOLI & SOCI SNC: PUNTI 10
 G.M.A. DI BORGHINI SNC: PUNTI 2,22
 SERENISSIMA SPA: PUNTI 6,67

1


Allegato 2.

"REGINA ELENA" AZIENDA SPECIALE - Carrara	
DITTA	GIUDIZIO/PUNTI
<p>2 R) Organizzazione del servizio appaltato. Dovrà essere descritto il centro di cottura che verrà utilizzato per la produzione dei pasti, la sua organizzazione, le modalità di confezionamento dei pasti. Dovrà essere descritta la distanza espressa in km effettivi di percorrenza e dei tempi presunti per il trasporto, nonché delle modalità e degli orari di consegna dei pasti, oltre che quelle per i prodotti alimentari in arrivo. Dovrà essere descritto il trasporto delle vivande presso l'Azienda Speciale, se in gestione diretta con mezzi propri oppure se in subappalto. L'impresa dovrà illustrare sinteticamente le modalità con le quali vuole mettere in atto e gestire il servizio ristorazione, specificando dettagliatamente le varie fasi della giornata alimentare proposta e le modalità di fornitura e di riferimento per l' Azienda Speciale. MAX PUNTI 20</p>	<p>VALUTAZIONE</p> <p>Il centro di cottura è presso la Fondazione Doni Cnocchi di Marina di Carrara. Non viene specificata la tipologia di contratto e la durata di quest'ultimo in base al quale vi è la disponibilità di tale centro di cottura. Viene allegata la planimetria del centro cottura ove è previsto uno specifico settore per il confezionamento dei pasti trasportati. Questi ultimi sono confezionati in contenitori multi porzione (gastronom) e monouso termoisolati per le diete e posizionati per il trasporto in contenitori termici. La sanificazione dei contenitori avviene o direttamente nel luogo di somministrazione o nel centro cottura di Massa". Non viene data indicazione in merito alla rilevazione delle temperature per il trasporto o precisato che la modalità di trasporto utilizzata non richiede la verifica della temperatura. Si parla genericamente di piano della sanificazione ma non si esamina la problematica delle stoviglie per le persone infette. Per quanto riguarda la distanza tra Regina Elena e centro cottura, viene indicata in km 9,9 percorribili in 17 minuti ma non viene data indicazione dei criteri utilizzati per il calcolo. Il servizio trasporto è dato in subappalto alla ditta Sokral. Tutti i giorni presso il centro di cottura viene controllato il mezzo di trasporto dei pasti. Alla partenza i contenitori (thermax at7 e polibox) sono suddivisi per nucleo ed i termox AF7 anche per portata; all'arrivo, con l'aiuto del personale dell'RSA, il personale addetto al trasporto prepara i carrelli muniti di contenitori da destinare ai singoli nuclei. Vengono proposti moduli formativi in parte non pertinenti rispetto al bando. Per quanto riguarda i prodotti da fornire per la prima colazione e la merenda non è specificata la provenienza né la natura. Sono sufficientemente dettagliate le varie fasi della giornata alimentare proposta.</p> <p>Il centro cottura è di proprietà mentre il magazzino è in affitto. Vengono riportati gli estremi dell'autorizzazione sanitaria del centro cottura e del magazzino. Sono dettagliatamente descritte le aree di preparazione, cottura, confezionamento, spedizione e lavaggio. I tempi di percorrenza sono indicati in km 8,10 ed in minuti 13 e vengono indicati i criteri utilizzati per la stima. La veicolazione dei pasti verrà effettuata con mezzi propri dell'azienda e con personale della stessa dipendente. Vengono indicate le tipologie dei mezzi, la cadenza dei lavaggi, la programmazione della manutenzione mezzi e le temperature garantite durante il trasporto. Ottima descrizione delle modalità di selezione, del controllo dei fornitori (sistema a punteggio ponderale, audit presso il fornitore) oltre che delle altre tipologie di controllo (temperatura, etichettatura, conservazione etc), Ottima descrizione dello svolgimento del servizio. Interessante la proposta di utilizzo di "kit per patologie" quali allergie e celiachia. Ottima la procedura per la distribuzione delle diete speciali e fadozione del criterio dell'uniformità di menù.</p> <p>Il centro di cottura è di proprietà e si trova a Carrara. Vi vengono prodotti 500 pasti veicolati al giorno. Nella proposta è assente la descrizione della modalità di confezionamento dei pasti e di trasporto oltre alla descrizione del centro. Viene riportata solo la planimetria. La distanza è quantificata in 3 km, 6 min e non vengono forniti altri elementi di valutazione. Non sono presentati altri specifici del requisito.</p> <p>Buona ed esauritiva descrizione di quanto richiesto. Vengono indicati gli estremi della SCIA. Si dichiara la disponibilità di un Centro cottura presso la IMM ma non viene specificata la durata della disponibilità. La distanza è quantificata in 8,4 Km e 15 min. Il trasporto viene gestito direttamente. Buona descrizione del servizio trasporto. Non è completa la descrizione delle diete speciali, delle modalità di distribuzione e il confezionamento. Sufficiente la descrizione delle modalità di selezione dei fornitori.</p>
<p>SODEXO ITALIA SPA</p>	<p>PIÙ CHE SUFFICIENTE PUNTI 14</p>
<p>A.GAZZOLI & SOCI SNC</p>	<p>OTTIMO PUNTI 20</p>
<p>G.M.A. DI BORGHINI SNC</p>	<p>SCARSO PUNTI 4</p>
<p>SERENISSIMA SPA</p>	<p>BUONO PUNTI 16</p>

Allegato 2

Dopo la riparametrazione:

SODEXO ITALIA SPA :	PUNTI 14
A.GAZZOLI & SOCI SNC:	PUNTI 20
G.M.A. DI BORGHINI SNC:	PUNTI 4
SERENISSIMA SPA:	PUNTI 16

Sam d. Vecchi

"REGINA ELENA" AZIENDA SPECIALE - Carrara

3 B) Menù settimanale proposto
 In base a quanto specificato all'art. 6 del capitolato di gara l'impresa dovrà scrivere le tabelle del menù giornaliero per le 8 settimane indicate. Il menù deve rispettare la linea di indirizzo regionale per la ristorazione assistenziale ed essere in linea con la Carta dei Servizi, in quanto si deve puntare ad un menù di qualità adatta per gli anziani, ma che rispetti le tipicità locali, la stagionalità, la varietà e quant'altro indicato nel capitolato. L'obiettivo è quello di mangiare bene e con gusto. Resta inteso che il menù proposto, prima di essere messo in atto, dovrà essere approvato dai servizi dell'ASL e deve essere elaborato da una dietista. MAX PUNTI 20

DITTA	GIUDIZIO	VALUTAZIONE
SODEXO ITALIA SPA	PARZIALMENTE SUFFICIENTE PUNTI 8	Non sono indicati per ciascuna pietanza proposta gli apporti nutrizionali né le calorie per piatto in modo da poter verificare il rispetto del fabbisogno calorico giornaliero. Non ci sono tabelle dietetiche in cui sia riportato il peso in grammi a crudo e al netto degli scarti delle materie prime che compongono ciascun piatto (grammatura) con relativa definizione degli apporti energetici e di nutrienti sia per ogni singolo pasto che per l'intera giornata; non sono indicate le frequenze (quante volte pesce/carne/carboidrati come da Linee guida regionali). Le grammature sono "garantite" tramite utilizzo di mestoli. Per la fornitura di acqua si offrono i distributori di acqua microfiltrata.
A.GAZZOLI & SOCI SNC	PARZIALMENTE SUFFICIENTE PUNTI 8	Non sono indicati per ciascuna pietanza proposta gli apporti nutrizionali né le calorie per piatto in modo da poter verificare il rispetto del fabbisogno calorico giornaliero. Non ci sono tabelle dietetiche in cui sia riportato il peso in grammi a crudo e al netto degli scarti delle materie prime che compongono ciascun piatto (grammatura) con relativa definizione degli apporti energetici e di nutrienti sia per ogni singolo pasto che per l'intera giornata; non sono indicate le frequenze (quante volte pesce/carne/carboidrati come da Linee guida regionali). Per la fornitura di acqua si offrono i distributori di acqua microfiltrata.
G.M.A. DI BORGHINI SNC	PARZIALMENTE SUFFICIENTE PUNTI 8	Non sono indicati per ciascuna pietanza proposta gli apporti nutrizionali né le calorie per piatto in modo da poter verificare il rispetto del fabbisogno calorico giornaliero. Non ci sono tabelle dietetiche in cui sia riportato il peso in grammi a crudo e al netto degli scarti delle materie prime che compongono ciascun piatto (grammatura) con relativa definizione degli apporti energetici e di nutrienti sia per ogni singolo pasto che per l'intera giornata; non sono indicate le frequenze (quante volte pesce/carne/carboidrati come da Linee guida regionali). La descrizione del requisito si limita alla presentazione di un menù su 8 settimane.

Handwritten signature and initials at the bottom of the page.

SERENISSIMA SPA	SUFFICIENTE PUNTI 12	<p>Ben descritta la variabilità delle pietanze e la piramide alimentare per gli over 65 nonostante la mancanza della descrizione degli apporti nutrizionali, delle calorie per piatto in modo da poter verificare il rispetto del fabbisogno calorico giornaliero. Non si sono trovate dietetische in cui sia riportato il peso in grammi a crudo e al netto degli scarti delle materie prime che compongono ciascun piatto (grammatura) con relativa definizione degli apporti energetici e di nutrienti sia per ogni singola porzione che per l'intera giornata, non sono indicate le frequenze (quante volte pesce/carne/carboidrati come da Linee guida regionali). Per la fornitura di acqua si offrono i distributori di acqua microfiltrata</p>
-----------------	-------------------------	--

Allegato 3

Dopo la riparametrazione:

- SODEXO ITALIA SPA :** PUNTI 13,33
- A.GAZZOLI & SOCI SNC:** PUNTI 13,33
- G.M.A. DI BORGHINI SNC:** PUNTI 13,33
- SERENISSIMA SPA:** PUNTI 20

Pinella Keller

"REGINA ELENA" AZIENDA SPECIALE - Carrara

4.B) Alternative e implementazioni. In questo punto l'impresa deve illustrare quale menù intende offrire nelle festività e nelle ricorrenze e come intende gestire le diete. Quali piatti alternativi potrà proporre, cene o pranzi a tema etc. In particolare l'impresa dovrà indicare l'eventuale offerta di carrelli (e/o contenitori) termici per la conservazione dei pasti per ogni nucleo, per mantenere le temperature corrette durante la somministrazione dei pasti. MAX PUNTI 10

DITTA	GIUDIZIO	VALUTAZIONE
SODEXO ITALIA SPA	BUONO PUNTI 8	La ditta offre nelle festività cinque pasti gratuiti e la domenica offre il dolce. I menù speciali offerti sono 19 e prevedono anche dolce e antipasti. Oltre ai menù speciali la ditta offre menù per compleanni. Per festeggiare i centenari la ditta propone festa con aperitivo con la partecipazione dei parenti. I menù per le festività e le ricorrenze vengono descritti in pieghevoli che la ditta dichiara di mettere sui tavoli. Anche per i menù delle festività si rileva la mancanza dell'indicazione dei criteri di equivalenza dal punto di vista degli apporti nutrizionali. La tipologia di diete speciali offerte segue le indicazioni delle linee guida regionali. Non è specificata l'offerta di carrelli.
A.GAZZOLI & SOGI SNC	BUONO PUNTI 8	La ditta propone 26 menù per le festività, tutti con antipasto e dolce e menù basati su un alimento principale, menù etnici o scelti direttamente dagli ospiti tra quelli indicati in un paniere di ricette. Offre 6 carrelli termici con 3 vasche che rimarranno di proprietà al termine dell'appalto.
G.M.A. DI BORGHINI SNC	SCARSO PUNTI 2	La ditta offre menù per 13 festività. Offre altresì 6 carrelli termici con 3 vasche che rimarranno di proprietà al termine dell'appalto.
SERENISSIMA SPA	PIÙ CHE BUONO PUNTI 9	La ditta offre nelle 18 festività, 5 pasti gratuiti e altre 11 menù speciali a tema. La tipologia delle diete speciali offerte segue le indicazioni delle linee guida regionali. La ditta offre 6 carrelli termici a titolo definitivo, specificando la ditta e le caratteristiche tecniche. Offre inoltre una fornitura iniziale di contenitori termici ed isotermici.

Dopo la riparametrizzazione:

SODEXO ITALIA SPA: PUNTI 8,89

A.GAZZOLI & SOGI SNC: PUNTI 8,89

G.M.A. DI BORGHINI SNC: PUNTI 2,22

SERENISSIMA SPA: PUNTI 10

REGINA ELENA AZIENDA SPECIALE - Carrara

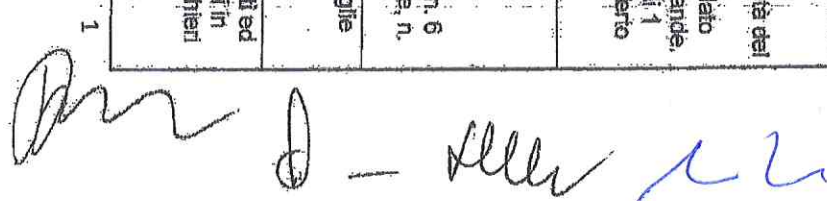
5 B) Servizi aggiuntivi. Per migliorare il servizio possono essere previsti servizi aggiuntivi e nuove attrezzature quali: consulenze, incontri, formazione relativamente alla ristorazione, all'educazione alimentare, modalità dei controlli, modalità di gestione dei reclami ed in genere iniziative di valorizzazione del servizio. Possono essere previste attrezzature come la fornitura completa di stoviglie, cucinotti in acciaio inox per i singoli reparti e quant'altro ritenuto necessario. L'impresa dovrà indicare l'eventuale offerta di apparecchiature per la distribuzione e filtraggio di acqua e distribuzione bevande, descrizione le caratteristiche tecniche. Per ogni bene ed attrezzatura offerta l'impresa dovrà dettagliare se al termine dell'appalto rimarranno a disposizione dell'Azienda Speciale a titolo definitivo oppure no. PUNTI 10

DITTA GIUDIZIO

ANALISI DELL'OFFERTA

SODEXO ITALIA SPA	BUONO PUNTI 8	La ditta offre: Kit mestoli per porzionatura, affiancamento 2 volte al mese (bimensile) durante la porzionatura al carrello, formazione OOS/OSSA, Ufficio aperto al pubblico (una volta al mese) senza indicare l'orario e la durata del servizio, la presenza in struttura di un Capo Cuoco in occasione delle feste stagionali, la manutenzione degli attuali carrelli di proprietà del Regina Elena, la ristrutturazione di 4 cuene di reparto con fornitura delle attrezzature necessarie, la fornitura di 6 forni a microonde, la fornitura della lavastoviglie per il nucleo Alzheimer, la fornitura di 6 distributori di acqua microfiltrata in comodato d'uso, la fornitura di 12 scaldalatte, la ditta offre inoltre il prodotto "latte e biscotti" in distribuzione dalla macchina per bevande. Per quanto riguarda la prenotazione dei pasti, la ditta offre il sistema informatizzato "ETICA" comprensivo della fornitura di 1 tablet, formazione del personale e la possibilità di avere una repository per il controllo delle giornate alimentari. Viene offerto inoltre la sostituzione delle stoviglie esistenti.
A. GAZZOLI & SOCI SNC	BUONO PUNTI 8	La ditta offre per la prenotazione dei pasti il sistema informatizzato ETICA con la fornitura di un TABLET e la necessaria formazione del personale senza limiti di tempo orario. Il sistema offerto inoltre comprende customer satisfaction anche tramite applicazione. La ditta offre spuntino di ascolto di 2 ore al mese con la presenza del dietista/direttore, una linea diretta con la dietista (due h al giorno due giorni a settimana) a disposizione parenti, feste di compleanno, buffet di inaugurazione, il recupero cibo tramite il progetto "Buon Samaritano", n. 6 forni a microonde, n. 5 scaldalatte inox a 4 ripiani, n. 6 lavastoviglie, n. 2 tavoli armadiati, n. 2 lavelli inox, n. 3 frigorigeri, n. 6 tavoli gambe acciaio, n. 6 erogatori infusi e bevande, n. 3 erogatori di acqua filtrata in comodato d'uso e 104 set stoviglie.
G.M.A. DI BORGHINI SNC	SCARSO PUNTI 2	La ditta offre feste di compleanno, progetto Cucina dei nonni, n. 6 forni a microonde, n.2 tavoli acciaio inox, n. 2 lavastoviglie da incasso, n. 6 erogatori di infusi, n. 3 erogatori di acqua filtrata in comodato d'uso e 104 set stoviglie
SERENISSIMA SPA	PIU' CHE SUFFICIENTE PUNTI 7	La ditta propone il Progetto Finger food per Alzheimer, una Commissione mensa, incontri periodici ogni 3 mesi con parenti ed operatori, la gestione reclami, la rilevazione della qualità percepita, formazione specifica (fidelizzata 8 h), n. 12 distributori in comodato d'uso, n. 6 lavastoviglie, n. 6 forni a microonde, n. 6 scaldalatte, n. 6 lavelli, 20 caraffa, 20 set di posate e bicchieri ergonomici, 200 stoviglie che non includono bicchieri, tabellone menu, un modulo elettronico excel per prenotazione e gestione pasti

1



GRADUATORIA OFFERTA TECNICA

DITTA	1B	2B	3B	4B	5B	TOTALE
SODEXO ITALIA SPA	7,78	14	13,53	8,89	10	64,00
A.GAZZOLI & SOCI SNC	10	20	13,33	8,89	10	62,22
G.M.A. DI BORGHINI SNC	2,22	4	13,33	2,22	2,5	24,27
SERENISSIMA	6,67	16	20	10	8,75	61,42

Handwritten signature in blue ink.

Dopo la ripartizione:

SODEXO ITALIA SPA : PUNTI 10

A.GAZZOLI & SOCI SNC: PUNTI 10

G.M.A. DI BORGHINI SNC: PUNTI 2,5

SERENISSIMA SPA: PUNTI 8,75

Am d. del re