

COMMISSIONE GIUDICATRICE

OGGETTO DELLA GARA: ID.4373. Accordo quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori. Appalto verde. CIG 863527565B.

VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 14 MAGGIO 2021

□□□□□□□□□□

L'anno duemilaventuno, il giorno 14 del mese di Maggio alle ore 10.10, presso la Sala Gare al terzo piano della sede centrale della Città Metropolitana di Genova, in Genova Piazzale Mazzini 2, si riunisce la Commissione giudicatrice, all'uopo incaricata con Atto Dirigenziale n. 981 del 11 Maggio 2021 della Direzione Servizi Generali, Scuole e Governance della Città Metropolitana di Genova, e sono pertanto presenti:

- Dott.ssa Romina Ciaccia – con funzioni di presidente della commissione;
- Dott.ssa Elisa Bacigalupo – con funzioni di Commissario in qualità di membro esperto;
- Dott.ssa Roberta Rosasco – con funzioni di Commissario in qualità di membro esperto.

La Commissione procede in parallelo a esaminare le offerte tecniche, che sono stati stampate a cura dell'Ufficio Soggetto Aggregatore, per singoli elementi di valutazione, calcolando successivamente i punteggi finali.

La Commissione dà inizio ai lavori di esame collegiale delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi alla procedura, sulla base dei criteri indicati nel Progetto Offerta.

La Commissione esamina il sub-elemento (a.1) Descrizione delle procedure, secondo quanto indicato nel Progetto Offerta, par. 8.1 Relazione metodologica, ovvero:

Il concorrente deve illustrare le modalità con cui intende organizzare e gestire il servizio e che saranno considerate ai fini della valutazione dell'elemento (a.1) relativamente ai seguenti aspetti:

1. *Approvvigionamento, con indicazione delle modalità e dei criteri di scelta dei fornitori e di una tabella contenente la frequenza delle consegne suddivisa per gruppo merceologico;*
2. *Modalità di conservazione degli alimenti;*
3. *Preparazione dei pasti;*
4. *Cottura;*
5. *Distribuzione dei cibi;*
6. *Modalità di riassetto, pulizia e sanificazione sia della strumentazione che dei locali.*

Di seguito sono riportati le motivazioni di sintesi e i coefficienti assegnati alle offerte:

Plico 1	DUSSMANN SERVICE SRL
---------	----------------------

Profilo medio.

1. Il concorrente più che descrivere la propria organizzazione ripercorre gli aspetti già vincolati dal CSA e dalle procedure HACCP. Viene descritta una piattaforma per la gestione dei fornitori e documenti ad essi relativi, utilizzati per la loro selezione. I fornitori proposti sono prevalentemente sul territorio genovese e uno solo locale. La frequenza per le forniture è buona per i freschi (quotidiana), eccessiva per prodotti secchi. Buona la proposta di ottimizzare i trasporti per ridurre l'impatto ecologico anche se l'eccessiva frequenza di consegna dei prodotti secchi non sembra in linea con questa attenzione.
2. Il concorrente descrive le modalità di immagazzinamento separato delle diverse tipologie di derrate, nonché dei prodotti biologici e di quelli destinati alle diete speciali, le modalità di controllo delle temperature e della taratura di frigoriferi e congelatori.
3. Il concorrente descrive le modalità di controllo delle derrate prima del loro utilizzo e l'utilizzo di attrezzature differenziate per colore a seconda della tipologia di materia prima (carni rosse, bianche, pesce, salumi e verdure).
4. Il concorrente descrive le modalità di gestione separata delle materie prime per evitare contaminazioni crociate e richiama gli impegni di cui al CSO.
5. Il concorrente descrive le modalità di controllo degli alimenti da somministrare alla ricezione nei refettori, la modalità di allestimento dei refettori e distribuzione dei pasti. Il concorrente si impegna a dotare ogni centro cottura di bilancia automatica per la verifica del rispetto della grammatura.
6. Il concorrente prevede di utilizzare colori diversi per divise e materiali utilizzati in fase di preparazione pasto, somministrazione e pulizia, nonché cartelli con le istruzioni di pulizia che verranno affissi nelle diverse zone. A titolo migliorativo il concorrente si impegna ad allestire mini isole di raccolta differenziata fruibili dagli alunni in ciascun refettorio. Il concorrente presenta un proprio piano delle pulizie in formato non tabellare e quindi faticoso da leggere. Il concorrente prevede pulizie straordinarie da parte di una squadra specializzata tre volte l'anno più un intervento di decontaminazione mediante atomizzatore e prodotto disinfettante a base di perossido di idrogeno. Appare incoerente la previsione per la quale il concorrente sarebbe in

grado di effettuare pulizie straordinarie allo scopo di ripristinare le condizioni igienico sanitarie compromesse a causa di eventi particolari e tra le casistiche prevede pulizie ordinarie non effettuate in modo soddisfacente, secondo la valutazione da parte di organi di controllo.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,65

Plico 2	E.P. SPA
---------	----------

Profilo medio.

1. Il concorrente descrive la propria organizzazione interna (risorse umane, struttura, software) con la quale gestire il servizio richiesto. Viene descritta la modalità di valutazione e controllo dei fornitori e gli stessi vengono vincolati alle norme aziendali di rispetto dell'ambiente e dei diritti umani. Si ritiene che la filiera corta su base regionale sia eccessivamente ampia. Buona la predisposizione di tre canali di fornitura per sopperire ad eventuali carenze o disfunzioni su una di esse. Non è stata indicata la tabella contenente la frequenza delle consegne suddivisa per gruppo merceologico.

2. Il concorrente descrive in modo molto sintetico le modalità di ricevimento delle materie prime (incluso il controllo del mezzo di trasporto, degli imballaggi, delle temperature) e le modalità di accettazione o rifiuto delle merci.

3. Il concorrente descrive modalità di gestione volte ad evitare le contaminazioni crociate (tra cui utilizzo di set di attrezzature differenziate e distinte per colore e sterilizzatore di coltelli) e tracciatura degli alimenti utilizzati.

4. Il concorrente descrive strategie per la conservazione massima dei nutrienti negli alimenti, per la gestione corretta della carica batterica e la riduzione della produzione di sostanze nocive (attenzione a tempi e temperature).

5. Il concorrente descrive le modalità di ricezione e controllo delle pietanze da servire nei refettori da parte del personale incaricato. Risulta di scarsa utilità la tabella crudo-cotto in questa fase di servizio. Il concorrente descrive una attenzione a rendere gradevole il momento del pasto per i bambini mediante un buon approccio del personale e divise colorate.



6. Il concorrente descrive le operazioni di rimozione dei residui grossolani, la detersione e disinfezione, l'utilizzo di materiali per le pulizie di colori differenziati per le diverse aree (cucine, bagno, ...). Il piano in allegato risulta adeguato.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,65

Plico 3	GLOBAL SERVICE SRL
---------	--------------------

Profilo medio.

1. Il concorrente descrive la propria organizzazione (risorse umane e sistema informatico) con la quale gestire il servizio richiesto. Buona la previsione di differenziazione dei canali approvvigionamento sia per assicurare l'efficienza del servizio di approvvigionamento sia per garantire un supporto in caso di emergenza. Viene descritta la modalità di selezione, catalogazione e controllo dei fornitori. Nel prospetto di descrizione della frequenza delle forniture si riscontrano alcune incoerenze: i prodotti ittici – senza precisazione se surgelati – con frequenza settimanale; prodotti lattiero caseari e carne fresca con frequenza quindicinale; prodotti carne surgelati, pelati e conserve e pasta con frequenza quotidiana; per i prodotti ittici, lattiero caseari e carne la frequenza sarebbe insufficiente a garantire la freschezza mentre per i prodotti secchi la frequenza quotidiana risulterebbe eccessiva. Il concorrente si impegna a utilizzare solo fornitori con certificazioni qualità e dettaglia in offerta le certificazioni per fornitore. Viene indicata la presenza di un solo fornitore locale.

2. Il concorrente descrive la modalità di conservazione separata dei prodotti per tipologie e dei prodotti crudi da quelli cotti; descrive altresì la modalità di controllo e accettazione o rifiuto delle merci in arrivo. Viene offerto un sistema di controllo da remoto della regolarità delle temperature di frigoriferi e congelatori, ulteriore rispetto al controllo manuale.

3. Il concorrente descrive la modalità di preparazione pasto con “marcia in avanti”, dal crudo al cotto fino alle diete speciali e l'etichettatura di alimenti aperti o semi-lavorati.

4. Il concorrente descrive l'attenzione a tempi e modi di cottura al fine di preservare principi nutritivi ed evitare la formazione di sostanze nocive negli alimenti cucinati.

5. Il concorrente ripercorre le norme HACCP. Apprezzabile l'impegno ad acquistare per ogni cucina una planetaria per preparazione di dolci freschi e un estrattore per preparazione di succhi freschi.

6. Il concorrente presenta dettagliati allegati di piano pulizie per ciascuna zona, piano elaborato da una ditta esterna, e presenta le schede tecniche dei prodotti che propone di utilizzare.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,68

Plico 4	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL
---------	-------------------------------

Profilo Medio Alto

1. Il concorrente coerentemente con quanto richiesto dal Progetto Offerta, non dettaglia la propria struttura organizzativa mentre descrive la modalità di selezione fornitori e la frequenza e modalità dei controlli. I fornitori vengono vincolati al rispetto delle politiche aziendali del concorrente. Descrive frequenze contemperando l'esigenza di freschezza dei prodotti con la riduzione dei trasporti anche se le frequenze indicate nel prospetto sembrano propendere più per la prima che per la seconda. Tra i fornitori indicati come "dislocati sul territorio" uno solo invero è locale.

2. Il concorrente descrive le modalità di gestione dei prodotti e degli imballaggi, con attenzione a conservare le etichette per controlli successivi.

3. Il concorrente descrive tempi di manipolazione degli alimenti e la gestione separata della manipolazione delle diverse tipologie degli alimenti, la tenuta della tracciabilità dei prodotti utilizzati, l'utilizzo di sterilizzatori di coltelli. Vengono descritte le norme di igiene del personale.

4. Il Concorrente descrive, anche mediante un quadro sinottico, le strategie di gestione dei tempi e modalità di cottura per ridurre la dispersione dei principi nutritivi.

5. Il concorrente prevede la verifica delle temperature (anche mediante termometri a infrarossi per evitare di contaminare gli alimenti), l'utilizzo di mestoli e schiumarole che consentano la standardizzazione delle quantità da servire.

6. Il concorrente precisa che formerà il personale in merito alle operazioni di pulizia, detersione e disinfezione, presenta un proprio piano delle pulizie e un prospetto in cui descrive quali

prodotti utilizzerà. Presenta un proprio piano di misure di contenimento della diffusione del COVID-19 e l'utilizzo periodico di erogatore di vapore saturo per igienizzare ambienti e superfici.

La proposta risulta completa, ben strutturata e nel complesso adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,73

Plico 5	VOLPI PIETRO SRL
---------	------------------

Profilo medio.

1. Il concorrente non dettaglia la propria organizzazione interna anche se richiama più volte la centralità del capocuoco in merito alla regia sugli approvvigionamenti. Viene descritta la modalità di selezione dei fornitori e la frequenza dei controlli per tipologia di prodotti, nonché l'utilizzo di un programma informatico di gestione dei fornitori e dei prodotti da approvvigionare. Vengono indicati impropriamente come freschi i cereali e prodotti conservati. Le frequenze proposte nella tabella risultano adeguate a garantire freschezza anche se sembrano eccessive per i prodotti secchi.
2. Il concorrente descrive lo stoccaggio distinto dei vari prodotti nei frigoriferi e congelatori, la gestione di prodotti aperti e non terminati.
3. Il concorrente descrive tempi di preparazione alimenti e gestione separata della manipolazione delle diverse tipologie degli alimenti.
4. Il concorrente descrive l'attenzione a cotture a basso contenuto di grassi.
5. Il concorrente prevede di prestare attenzione a rendere il pasto un momento gradevole per i bambini, per invogliarli ad un buon rapporto con il cibo.
6. Il concorrente precisa che formerà il personale in merito alle operazioni di pulizia, tale personale terrà un registro delle pulizie, che saranno effettuate secondo un piano di istruzioni.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,65

Plico 6	SODEXO - CIRFOOD
---------	------------------

Profilo medio alto.

1. Il concorrente precisa che CIRFOOD si occuperà della ristorazione per il Comune di Recco e SODEXO della ristorazione per gli altri Comuni. Viene descritto l'utilizzo di un programma informatico per la gestione delle ricette che consente il calcolo automatico dei quantitativi delle derrate necessarie. Nel prospetto delle frequenze di approvvigionamento sembrano eccessive le previsioni per pasta e surgelati. Vengono distinti i fornitori per ciascuno dei componenti il raggruppamento. SODEXO seleziona esclusivamente fornitori in possesso di certificazione di qualità e descrive le modalità di selezione degli stessi e le frequenze dei test per tipologia di prodotti. SODEXO utilizza un programma informatico di gestione dei fornitori e dei prodotti. Indica due fornitori locali, pur impegnandosi ad utilizzare filiera corta, e prevede un doppio fornitore per tipologia di prodotto, per sopperire ad eventuali mancanze di prodotti, limitazioni di consegne per motivi temporanei o inserimento di nuovi prodotti. CIRFOOD descrive la modalità di selezione dei fornitori e le frequenze di analisi di prodotti. Precisa di avere una propria piattaforma distributiva. CIRFOOD non descrive i propri fornitori.

2. Il concorrente descrive un sistema di stoccaggio delle derrate adeguato e propone quale miglioria la suddivisione del magazzino in quattro sezioni (prodotti tradizionali, prodotti bio, prodotti dietetici, prodotti celiaci).

3. Il concorrente prevede un sistema di affilatura coltelli, l'utilizzo di set coltelli di colori diversi a seconda degli alimenti ai quali sono destinati. Allega un prospetto esplicativo delle modalità di lavorazione degli alimenti.

4. Il concorrente prevede l'utilizzo di erbe aromatiche per ridurre il ricorso al sale.

5. Il concorrente prevede l'utilizzo di utensili graduati per la distribuzione delle grammature giuste e omogenee nonché l'utilizzo di piatto campione e bilancia, la preparazione delle verdure e del pesce in formato maggiormente appetibile ai bambini, prevedendo di servirli come prima portata al fine di invogliarne il consumo. Presenta inoltre un piano di recupero delle eccedenze tramite collaborazione (con accordi già stipulati) con il Centro di Ascolto Vicariale, con il Banco Alimentare e Last Minute Market per la destinazione a fini benefici di cibo non distribuito e delle eccedenze in magazzino. Inoltre prevede la destinazione di eccedenze a canili del territorio.

6. Il concorrente presenta un piano di pulizia, disinfezione e disincrostazione, indicando aree interessate, frequenze e materiali da utilizzare, mostrando attenzione alla riduzione di consumi

di acqua, energia, imballaggi e all'utilizzo di materiali per pulizie (scope e stracci) ecologici e a lunga durata.

La proposta risulta adeguata in quanto ben strutturata e con progetti di grande valore per il recupero delle eccedenze, concretamente attuabili grazie ad accordi già siglati.

Coefficiente assegnato: 0,85

La copia cartacea della documentazione tecnica resta custodita presso uno degli armadi della Sala Gare la cui chiave è nella disponibilità dell'Ufficio Soggetto Aggregatore della Direzione Servizi Generali, Scuole e Governance, ciò a garanzia dell'integrità e della riservatezza dei plichi.

La Commissione alle ore 14.20 dichiara terminata la seduta riservata e ne dispone la prosecuzione, per la valutazione delle offerte, alle ore 9.00 del giorno 21/05/2021.

Letto, confermato e sottoscritto.

il Presidente:

Dott.ssa Romina Ciaccia 

i Commissari:

Dott.ssa Elisa Bacigalupo 

Dott.ssa Roberta Rosasco 