

Oggetto: Gara europea a procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale (appalto verde ai sensi del D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011). CIG: 8881759364

VERBALE DELLA COMMISSIONE TECNICA N. 1 DEL 15/10/2021

Il giorno 15 ottobre 2021 ad ore 09.00 presso la sala del Consiglio di Amministrazione dell'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi, sita a Lavis – Via Orti n. 50, si è riunita, in prima seduta, la Commissione Tecnica per la valutazione delle offerte tecniche presentate dalle Ditte concorrenti alla gara europea a procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale (appalto verde ai sensi del D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

I componenti della Commissione Tecnica, nominati con determinazione del Direttore Generale n. 118 del 14/10/2021, immediatamente esecutiva, risultano essere:

- a) dott.ssa Delia Martielli, Direttore della A.P.S.P. Giovanni Endrizzi, in qualità di Presidente;
- b) dott.ssa Laura Capelli, Dietista presso l'A.P.S.P. Civica di Trento;
- c) dott. Alessandro Fambri Responsabile dell'Unità Operativa di Provveditorato ed Economato – Dirigente della A.P.S.P. Civica di Trento;

Verbalizza i lavori della commissione la dott.ssa Giorgia Giroto, Funzionario Amministrativo della A.P.S.P. Giovanni Endrizzi.

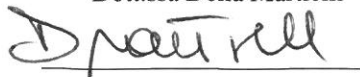
Preso atto della regolare composizione della commissione tecnica, il Presidente dichiara aperta la seduta.

Premesso che:

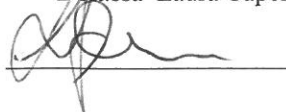
1. con determinazione del Direttore Generale n. 99 del 03/09/2021:
 - a) è stata indetta una procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, per l'Appalto del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale (appalto verde ai sensi del D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 16 della L.P. 2/2016, sulla base dei seguenti elementi di valutazione a) offerta tecnica (qualità del servizio): fino ad un massimo di 85 punti; b) offerta economica (prezzo): fino ad un massimo di 15 punti;
 - b) sono stati approvati: il Bando di gara europeo, il Disciplinare di gara e allegati, il Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, comprensivo dei seguenti documenti: Capitolato speciale d'appalto- parte amministrativa e allegata Tabella A Personale impiegato in appalto, Capitolato tecnico di esecuzione del servizio e allegati e il DUVRI;
2. Nella prima seduta di gara del 05/10/2021, come risulta dal relativo verbale prot. n. 3168 del 05/10/2021, sono state aperte le buste amministrative e ammessi tutti i concorrenti alla fase successiva della gara;
3. Nella medesima seduta di gara si è proceduto all'apertura telematica delle offerte tecniche presentate dai concorrenti, al solo fine di verificare la regolarità della relativa sottoscrizione digitale e della leggibilità.
4. A seguito della verifica della documentazione tecnica, il seggio di gara ha disposto nella medesima seduta l'ammissione di tutti i candidati partecipanti alla procedura, di seguito elencati:

Denominazione	Offerta n.	Data/Ora offerta
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO SOC. COOP. A R.L. In sigla CAMST SOC.COOP. A R.L.	3000356430	01.10.2021 09:25:29
CIRFOOD S.C.	3000356554	01.10.2021 17:49:20
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	3000357497	04.10.2021 09:35:12
PAPALINI S.P.A.	3000357804	04.10.2021 10:15:09

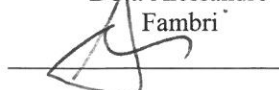
Dott.ssa Delia Martielli



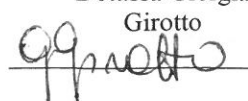
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto



Ciò premesso,

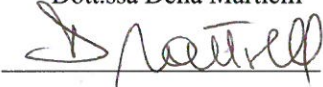
In data odierna le offerte tecniche, presentate in via telematica, sono state messe a disposizione della commissione giudicatrice per la loro valutazione.

Il Presidente richiama quanto stabilito dal paragrafo 18 del Disciplinare di gara e dall'Allegato F "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" entrando dettagliatamente nel merito dei singoli elementi e sub elementi di valutazione e dei criteri di attribuzione dei punteggi.

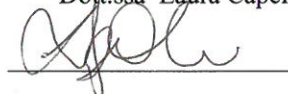
Al riguardo, il Presidente ricorda che gli elementi e i sub elementi di valutazione dell'offerta tecnica sono i seguenti:

	Massimo punti
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE	50
1.1 Piano di start-up del servizio , che riporti la descrizione delle attività della fase di avvio del servizio (primi tre mesi), sia previste dal capitolato che di iniziativa aziendale per l'ottimizzazione del servizio, le figure professionali coinvolte e i tempi (si richiede un cronoprogramma). Saranno valutate la coerenza con le richieste del capitolato, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	6
1.2 Organigramma di appalto , numero di addetti impiegati, qualifiche, livello di inquadramento, definizione dei ruoli, linee di responsabilità, competenze delle varie posizioni organizzative e delle figure professionali; Saranno valutate la coerenza con le richieste del capitolato, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	6
1.3 Monte ore descrizione del monte ore delle varie figure impiegate, suddivise per qualifica; il monte ore dovrà essere distinto per ore di reale presenza presso la A.P.S.P. e per ore complessive comprensive delle ore necessarie a garantire la copertura delle sostituzioni per riposi, ferie, permessi, formazione e malattie (dettagliando i valori specifici per ogni tipologia). La valutazione terrà conto dei seguenti aspetti: numerosità ore (valutazione non direttamente proporzionale e da motivare, anche con riferimento a eventuali profili di anomalia dell'offerta), qualità della distribuzione delle stesse tra le varie figure e mansioni, distribuzione giornaliera e settimanale, congruità con riferimento a quanto offerto dal punto di vista organizzativo e prestazionale.	14
1.4 Organizzazione operativa del servizio , programma delle attività giornaliere (rappresentazione di una giornata tipo) e relativo personale impiegato e turnistica mensile coerente con i requisiti del servizio specificati nel capitolato; mansionario per ciascun turno. Saranno valutate la coerenza con le richieste del capitolato, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	14
1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco per assenze impreviste (es. malattie) o programmate (es. ferie), tale da assicurare un efficace e tempestivo passaggio di consegne al sostituto. Si chiede di indicare anche attività previste, figure professionali coinvolte, tempistiche. Saranno valutate la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	3
1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti. Descrizione delle proposte formative: - Per il neo assunto;	5

Dott.ssa Delia Martielli



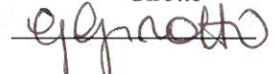
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri

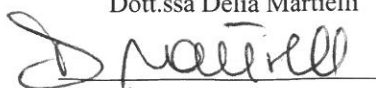


Dott.ssa Giorgia Giroto

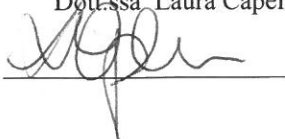


<ul style="list-style-type: none"> - In materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro; - In materia tecnica specifica per la professione; - Nelle tematiche di gestione ambientale previste dai CAM; - Eventuale ulteriore formazione. <p>Si valuteranno l'adeguatezza dell'offerta formativa, la coerenza rispetto alle specificità dell'appalto e la completezza.</p>	
<p>1.7 Descrizione delle azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari. Si valuteranno l'adeguatezza e l'efficacia delle azioni e delle iniziative proposte per eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari.</p>	2
	Massimo punti
<p>2. PIANO ALIMENTARE</p>	20
<p>2.1 Proposta di un progetto alimentare dedicato a pazienti fragili con disfagia/presbifagia, formulato sulla base menù settimanale estivo e invernale allegato al capitolato tecnico e riferita all'intera giornata alimentare. La proposta dovrà anche prevedere integrazioni ad alta densità calorica dedicata a pazienti con disfagia grave e malnutriti. La relazione dovrà specificare: motivi delle scelte, ingredienti delle pietanze proposte, tecniche di preparazione, accorgimenti migliorativi per il paziente presbifagico, apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni dei LARN per la popolazione anziana.</p> <p>L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. conformità della proposta alla patologia; 2. conoscenza delle tecniche di preparazione comprensive di grammature e di indicazioni degli strumenti adottati per distribuzione e il controllo della porzione per il pasto per disfagici; 3. varietà delle pietanze e del menù; 4. attenzione alle tradizioni gastronomiche del Trentino; 5. completezza dei principi nutritivi rispetto all'intera giornata alimentare; 6. capacità di proporre pasti appetitosi e nutrizionalmente equilibrati. 	10
<p>2.2 Proposta migliorativa del menù settimanale estivo e invernale allegato al capitolato tecnico e riferita all'intera giornata alimentare, comprensiva di merende ad alta densità calorica/proteica, adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali (es. wandering).</p> <p>L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. conformità della proposta alla patologia; 2. varietà delle pietanze e del menù; 3. attenzione alle tradizioni gastronomiche del Trentino; 4. completezza dei principi nutritivi della dieta rispetto all'intera giornata alimentare; 5. capacità di proporre pasti appetitosi ed equilibrati. 	10

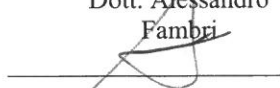
Dott.ssa Delia Martielli



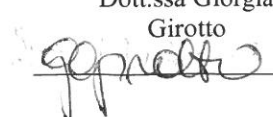
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto

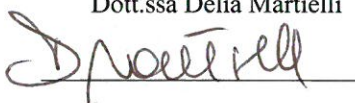


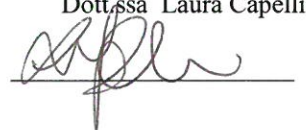
	Massimo punti
3. PIANO DI MANUTENZIONE	6
3.1 Piano di manutenzione delle attrezzature , che comprenda le modalità di organizzazione delle attività di manutenzione, il tipo di manutenzione, la periodicità, l'evidenza dell'avvenuta esecuzione della manutenzione. Modalità di informazione puntuale e costante al Committente sullo stato delle manutenzioni. Saranno valutate la completezza, la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	6
	Massimo punti
4. STRUMENTI INFORMATICI A SUPPORTO DELLA GESTIONE DELL'APPALTO	4
4.1 Proposta di sistema informativo a supporto della prenotazione dei pasti da parte dei residenti e dei dipendenti, del rispetto dei requisiti delle derrate previste dal capitolato tecnico e di altre attività o altri requisiti previsti nei documenti di gara e della facilitazione delle comunicazioni tra il Committente e la ditta appaltatrice. Saranno valutate la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	4
	Massimo punti
5. CONTROLLO DEL SERVIZIO	5
5.1 Sistema di autocontrollo del servizio attuato dalla ditta per garantire la corretta esecuzione del servizio: indicare dettagliatamente le posizioni organizzative coinvolte; curriculum professionale dei responsabili dei controlli (qualità, sicurezza, haccp); le modalità operative del controllo; piano delle verifiche ispettive interne (per qualità, sicurezza e haccp) che dettagli processi verificati e tempistiche nel corso dell'anno; tempi e forme di comunicazione al committente degli esiti degli audit e delle azioni correttive o di miglioramento che la ditta intende attuare. Saranno valutate la completezza, la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	2
5.2 Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni: Descrizione delle modalità operative e delle tempistiche adottate per rispondere e risolvere tempestivamente le non conformità rilevate nel corso degli audit interni o di enti esterni. Sarà valutata l'efficacia e tempestività della proposta.	3

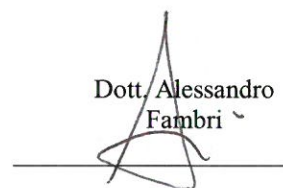
Quindi, il Presidente ricorda ai presenti che, sulla base di quanto disposto al paragrafo 17 del Disciplinare di gara, l'"Allegato tecnico" deve contenere, a pena di non valutazione, una dettagliata RELAZIONE TECNICA redatta su file formato A4, ad orientamento verticale, firmata digitalmente ed articolata in capitoli rubricati in modo corrispondente ai parametri di valutazione di cui all'"Allegato F "Parametri di valutazione delle offerte".

La relazione, nel suo complesso, non deve superare le **30 pagine** (oltre copertina, indice e menù relativi ai piani alimentari che non rientrano nel computo sopra indicato).

Le pagine in eccesso e gli allegati diversi dai menù relativi ai piani alimentari non saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione tecnica.

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Girotto


Il Presidente ricorda che il criterio di attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica è quello della "media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari".

Per gli elementi e sub-elementi ove è prevista l'attribuzione con formula matematica del punteggio, alla migliore offerta presentata verrà assegnato il punteggio massimo previsto come indicato nella precedente tabella ed alle altre offerte sarà attribuito un punteggio con formula proporzionale.

Laddove l'attribuzione dei punteggi ai vari sub-elementi di valutazione dipenda da una valutazione discrezionale, la Commissione tecnica attribuirà un coefficiente espresso in valori centesimali compreso fra 0 e 1 espresso secondo le motivazioni riportate nella seguente griglia:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Assente/Nessuna proposta	0
Non sviluppato/Non valutabile	maggiore di 0,00 e minore o uguale a 0,10
Scarso	maggiore di 0,10 e minore o uguale a 0,20
Gravemente insufficiente	maggiore di 0,20 e minore o uguale a 0,30
Insufficiente	maggiore di 0,30 e minore o uguale a 0,40
Appena sufficiente	maggiore di 0,40 e minore o uguale a 0,50
Sufficiente/adeguato	maggiore di 0,50 e minore o uguale a 0,60
Più che sufficiente	maggiore di 0,60 e minore o uguale a 0,70
Discreto	maggiore di 0,70 e minore o uguale a 0,80
Buono	maggiore di 0,80 e minore o uguale a 0,90
Alto valore aggiunto	maggiore di 0,90 e minore o uguale a 1

Per ciascun sub-elemento di natura qualitativa verrà determinata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun Commissario. Si procederà quindi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

I coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi massimi previsti per ciascun sub-elemento e la somma dei punteggi ottenuti per ciascun sub-elemento, compresi quelli attribuiti con formula matematica, determinerà il punteggio totale assegnato ad ogni elemento della qualità.

Si procederà quindi alla riparametrazione del punteggio di ciascun elemento della qualità, rispetto al punteggio massimo attribuibile.

Pertanto, per ciascun elemento in esame, all'Impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto sarà attribuito il punteggio massimo previsto. Alle altre Imprese i punteggi saranno assegnati in misura direttamente proporzionale in base al punteggio ottenuto.

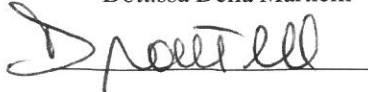
Infine sarà riparametrata, rispetto al punteggio massimo di 85 punti, la somma dei punteggi degli elementi della qualità.

Ne consegue che la **riparametrazione** dei punteggi sarà eseguita a tutti i livelli di valutazione.

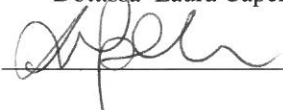
Le offerte tecniche che non avranno conseguito per l'**elemento n. 1 "ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE"** un **punteggio maggiore di 35, prima della riparametrazione**, saranno dichiarate escluse dalla gara, senza dichiarazione di punteggio, e non saranno inserite nella graduatoria finale.

Saranno altresì dichiarate escluse dalla gara e non ammesse all'apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano raggiunto il punteggio **minimo complessivo pari a 52, prima della riparametrazione**.

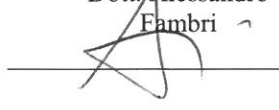
Dott.ssa Delia Martielli



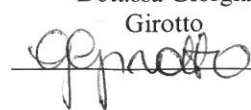
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto



La Commissione procede a leggere e ad esaminare le offerte tecniche predisposte dai quattro Concorrenti. Si inizia l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.1 Piano di start up del servizio.**

Offerta concorrente **CAMST SOC.COOP. A R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.1 Piano di start up del servizio

Le attività di start up del servizio descritte dal Concorrente e le relative tempistiche risultano coerenti con le richieste di capitolato.

La Commissione apprezza la proposta di tavoli tecnici alla presenza del committente, da implementare prima dell'avvio del servizio, che risulta completa.

Non sono ben definite le funzioni delle figure aziendali coinvolte nello start up (esempio RES).

Nel complesso, la Commissione valuta **discreto** il modo in cui l'argomento viene trattato.

Punteggio

D.M.	0,700
C.L.	0,700
F.A.	0,750
Media dei coefficienti dei commissari	0,717
Punteggio prima della riparametrazione	4,300

Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.1 Piano di start up del servizio

Tra le attività di start up, il concorrente propone di formare il personale ordinario di commessa, prima dell'avvio del servizio, senza esplicitarne le modalità. Pertanto la proposta, pur essendo apprezzabile, non risulta concretamente realizzabile, essendo il personale prima dell'avvio del servizio dipendente di un altro soggetto.

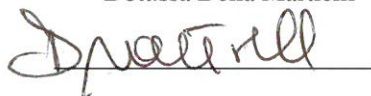
La Commissione rileva inoltre che:

- non è specificato chi eseguirà l'affiancamento del personale di commessa;
- non sono bene definite le funzioni delle figure aziendali coinvolte nello start up (esempio Specialist in ristorazione socio-sanitaria) e non è chiaro il ruolo del responsabile commerciale nel primo mese di servizio;
- non si comprende l'utilità della presenza del fornitore dell'omogeneizzatore in affiancamento al cuoco nei primi tre mesi;
- il cronoprogramma non è pienamente coerente con le richieste di capitolato e non sono precisamente individuate le tempistiche nell'ambito dei vari mesi;
- non è citata tra le attività di start up la comunicazione dell'elenco nominativo del personale che sarà adibito all'appalto, prevista da capitolato entro i 5 giorni dall'avvio del servizio;
- la stesura del piano di derattizzazione e disinfestazione e l'acquisto della lavasciuga pavimenti e lavatrice nel secondo mese dall'avvio, risultano essere tardivi.


La Commissione ritiene inappropriata la redazione da parte dell'appaltatore del questionario di gradimento del servizio, visto che in capitolato è specificato che compete al committente.

Non è apprezzata la proposta di affidare al cuoco responsabile la formazione degli OSS della APSP

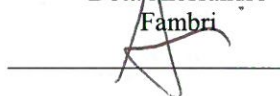
Dott.ssa Delia Martielli



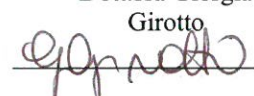
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



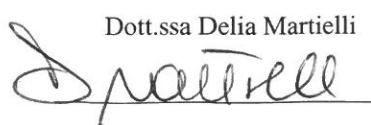
Dott.ssa Giorgia Girotto

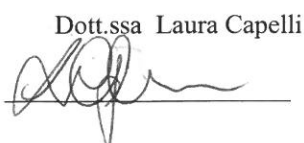


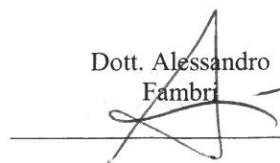
Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
relativamente a igiene personale, individuazione diete sanitarie e pericoli derivanti da un'errata somministrazione, in quanto si tratta di tematiche non pertinenti con le competenze di un cuoco.	
In generale l'esposizione degli argomenti non è bene organizzata e la trattazione risulta pertanto confusa.	
La Commissione valuta la proposta nel suo complesso appena sufficiente .	
Punteggio	
D.M.	0,450
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,417
Punteggio prima della riparametrazione	2,500

Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.1 Piano di start up del servizio	
La ditta espone una tabella di attività programmate per l'avvio del servizio, che pur essendo chiara da un punto di vista espositivo, non comprende gli adempimenti previsti da capitolato (es. consegna del ricettario, consegna delle schede merceologiche, ecc.).	
Nella prima parte del paragrafo il concorrente elenca le figure professionali coinvolte nell'avvio del servizio, ma non tutte sono richiamate e coinvolte nella successiva tabella delle attività svolte nei primi tre mesi. Inoltre, si fa riferimento a due squadre di start up, senza che siano specificate le competenze di ognuna e le relative figure coinvolte.	
La Commissione rileva che il concorrente tratta l'argomento senza mettere in evidenza le peculiarità di un appalto in continuità.	
La Commissione non apprezza che si faccia un rimando generico al capitolato, per tutto quanto non previsto nell'offerta.	
Non si comprende cosa si intenda per "fase transitoria".	
La Commissione valuta la proposta nel suo complesso appena sufficiente .	
Punteggio	
D.M.	0,500
C.L.	0,500
F.A.	0,500
Media dei coefficienti dei commissari	0,500
Punteggio prima della riparametrazione	3,000

Offerta concorrente PAPALINI S.P.A.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.1 Piano di start up del servizio	
La Commissione apprezza la chiarezza della forma espositiva tabellare, la completezza e la concretezza delle	

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto

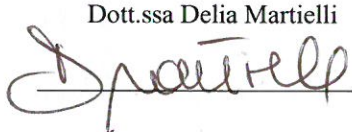

Offerta concorrente PAPALINI S.P.A.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
attività suddivise per ambiti gestionali.	
Il concorrente dà evidenza delle necessità derivanti dal subentro di appalto e le figure coinvolte in ogni fase sono ben definite.	
La Commissione apprezza la proposta di riunioni mensili tra appaltatore e committente.	
Non sono bene esplicate le fasi e le attività in cui il committente è coinvolto, nonché le relative modalità di coinvolgimento.	
Si rileva un'incongruenza tra la frequenza delle riunioni di analisi con i referenti della APSP e la durata delle fasi proposte.	
La Commissione valuta la proposta nel suo complesso buona .	
Punteggio	
D.M.	0,850
C.L.	0,850
F.A.	0,850
Media dei coefficienti dei commissari	0,850
Punteggio prima della riparametrazione	5,100

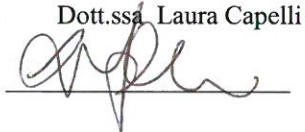
Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.1 Piano di start up del servizio** è il seguente:

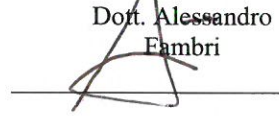
		CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI	SUB- PESI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO				
1.1	Piano di start up	6			
	D.M.	0,700	0,450	0,500	0,850
	C.L.	0,700	0,400	0,500	0,850
	F.A.	0,750	0,400	0,500	0,850
	Media dei coefficienti dei commissari	0,717	0,417	0,500	0,850
	Punteggio prima della riparametrazione	4,300	2,500	3,000	5,100
	Migliore media dei coefficienti	0,850	0,850	0,850	0,850
	Coefficiente di Riparametrazione	0,843	0,490	0,588	1,000
	Punteggio riparametrato	5,059	2,941	3,529	6,000

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.2 Organigramma di appalto**.

Offerta concorrente CAMST SOC.COOP. A R.L.
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
1.2 Organigramma di appalto
La descrizione delle figure del caposervizio e del dietista corrispondono alle richieste di capitolato.

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


La commissione apprezza la proposta di presenza settimanale del dietista presso la sede del committente e la presenza di un tecnico per la sicurezza alimentare e le mansioni a questi attribuite.

La commissione valuta **buona** la proposta dal punto di vista della coerenza con le richieste di capitolato, della chiarezza e della funzionalità rispetto alle esigenze del committente.

Punteggio

D.M.	0,850
C.L.	0,850
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,867
Punteggio prima della riparametrazione	5,200

Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.2 Organigramma di appalto

La commissione apprezza l'incremento della presenza del caposervizio a 8 ore e l'esperienza della persona proposta a ricoprire il ruolo.

La commissione apprezza la presenza in struttura una volta a settimana di un tecnico per la sicurezza alimentare e la figura del Responsabile tecnico e della manutenzione, con presenza in struttura di una volta al mese.

La commissione non apprezza nell'organigramma d'appalto la presenza di figure direttive che si relazionano con la direzione sanitaria. Non è infatti previsto nel capitolato un confronto tra appaltatore e direzione sanitaria della APSP.

Il mansionario dello staff operativo di appalto non chiarisce la distribuzione delle mansioni tra le specifiche figure previste in appalto (es. Cuoco diete).

La Commissione valuta la proposta **sufficiente**.

Punteggio

D.M.	0,600
C.L.	0,550
F.A.	0,550
Media dei coefficienti dei commissari	0,567
Punteggio prima della riparametrazione	3,400

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.2 Organigramma di appalto

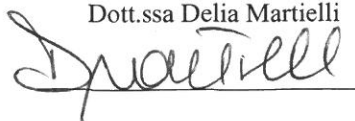
La trattazione del paragrafo è ricca di informazioni, l'esposizione è chiara e sono ben identificati i compiti e le funzioni di ciascuna figura coinvolta nell'organigramma d'appalto.

La commissione apprezza la proposta di presenza settimanale del dietista, per un numero di ore pari a 5.

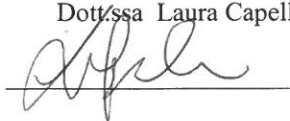
Si rileva che non c'è coerenza tra la denominazione delle mansioni presenti nella tabella dell'organigramma d'appalto e l'identificazione delle mansioni nella parte descrittiva del paragrafo (es. Operaio plurifunzione, addetto servizi mensa).

La Commissione valuta la proposta ad **alto valore aggiunto**.


Dott.ssa Delia Martielli



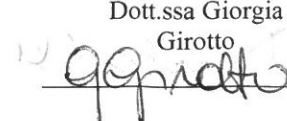
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto



Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Punteggio

D.M.	0,900
C.L.	0,900
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,900
Punteggio prima della riparametrazione	5,400

Offerta concorrente **PAPALINI S.P.A.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.2 Organigramma d'appalto

L'esposizione dell'argomento è sintetica e chiara.

La Commissione apprezza la descrizione del dietista, anche se le attività di sua competenza non sono completamente coerenti con la sua presenza in struttura di due volte al mese.

La trattazione del paragrafo è esaustiva e la Commissione valuta la proposta ad **alto valore aggiunto**.

Punteggio

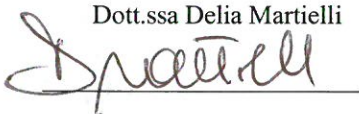
D.M.	0,900
C.L.	0,950
F.A.	0,950
Media dei coefficienti dei commissari	0,933
Punteggio prima della riparametrazione	5,600

Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.2 Organigramma d'appalto** è il seguente:

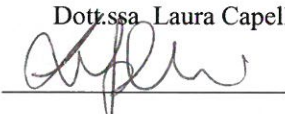
			CAMST SOC. COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI	SUBPESI					
1.2	Organigramma di appalto	6				
	D.M.		0,850	0,600	0,900	0,900
	C.L.		0,850	0,550	0,900	0,950
	F.A.		0,900	0,550	0,900	0,950
	Media dei coefficienti dei commissari		0,867	0,567	0,900	0,933
	Punteggio prima della riparametrazione		5,200	3,400	5,400	5,600
	Migliore media dei coefficienti		0,933	0,933	0,933	0,933
	Coefficiente di Riparametrazione		0,929	0,607	0,964	1,000
	Punteggio riparametrato		5,571	3,643	5,786	6,000

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.3 Monte ore.**

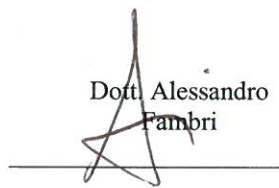
Dott.ssa Delia Martielli



Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro
Pambri



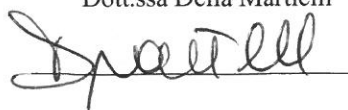
Dott.ssa Giorgia
Giroto

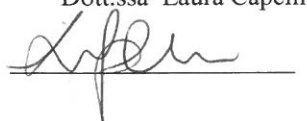


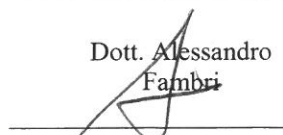
Offerta concorrente CAMST SOC.COOP. A R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.3 Monte ore	
<p>Pur essendo la tabella chiara e completa dei dati richiesti, si rileva che il monte ore dei cuochi non è tale da garantire il requisito minimo di capitolato di 12 ore giornaliere e la copertura delle assenze programmate per ferie o assenze impreviste dei cuochi stessi, ma solo dei riposi.</p> <p>La commissione non apprezza che qualsiasi assenza diversa dai riposi sia sostituita con il ricorso al lavoro straordinario.</p> <p>La Commissione valuta la proposta insufficiente.</p>	
Punteggio	
D.M.	0,400
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,400
Punteggio prima della riparametrazione	5,600

Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.3 Monte ore	
<p>Il monte ore è più che congruo per garantire il rispetto di tutti gli standard di capitolato, incluso il requisito minimo di presenza giornaliera dei cuochi pari a 12 ore.</p> <p>La commissione apprezza che sia stato dettagliatamente quantificato il numero degli addetti e le ore necessarie alla sostituzione del personale assente.</p> <p>La commissione considera ottima la proposta di avere un monte ore tale da garantire la sostituzione delle assenze.</p> <p>Si rileva altresì, con favore, che non c'è una sostanziale differenza del monte ore nel weekend e la lieve riduzione è giustificata da una riduzione del servizio da erogare.</p> <p>La commissione valuta la proposta ad alto valore aggiunto.</p>	
Punteggio	
D.M.	1,000
C.L.	1,000
F.A.	1,000
Media dei coefficienti dei commissari	1,000
Punteggio prima della riparametrazione	14,000

Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.3 Monte ore	
<p>La commissione apprezza che siano state quantificate per ogni qualifica le ore annuali mediamente da sostituire, distinguendo per tipologia di assenza.</p> <p>La commissione valuta buona la quantità di ore previste per l'attività di produzione dei pasti (gruppo cuochi e</p>	

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


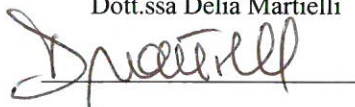
Dott.ssa Giorgia Giroto

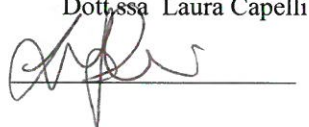

Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
aiuto cuochi). Valuta altresì buone le strategie proposte per assicurare l'intercambiabilità delle figure appartenenti allo stesso gruppo di lavoro, pur non apprezzando del tutto che le sostituzioni delle assenze siano effettuate utilizzando il personale stabile di appalto.	
La Commissione valuta la proposta nel suo complesso buona .	
Punteggio	
D.M.	0,800
C.L.	0,800
F.A.	0,800
Media dei coefficienti dei commissari	0,800
Punteggio prima della riparametrazione	11,200

Offerta concorrente PAPALINI S.P.A.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.3 Monte ore	
Il monte ore appare gravemente insufficiente per poter rispondere alle esigenze di capitolato.	
La commissione rileva che il personale impiegato in appalto è inferiore a quello attualmente presente e non viene data alcuna spiegazione in merito alla riduzione.	
La commissione valuta la proposta gravemente insufficiente .	
Punteggio	
D.M.	0,250
C.L.	0,250
F.A.	0,200
Media dei coefficienti dei commissari	0,233
Punteggio prima della riparametrazione	3,267

Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.3 Monte ore** è il seguente:

ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUBPESI	CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
1.3	Monte ore	14				
	D.M.		0,400	1,000	0,800	0,250
	C.L.		0,400	1,000	0,800	0,250
	F.A.		0,400	1,000	0,800	0,200
	Media dei coefficienti dei commissari		0,400	1,000	0,800	0,233
	Punteggio prima della riparametrazione		5,600	14,000	11,200	3,267
	Migliore media dei coefficienti		1,000	1,000	1,000	1,000
	Coefficiente di Riparametrazione		0,400	1,000	0,800	0,233
	Punteggio riparametrato		5,600	14,000	11,200	3,267

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


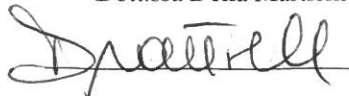
Dott. Alessandro Fambri

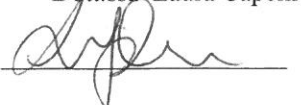

Dott.ssa Giorgia Giroto

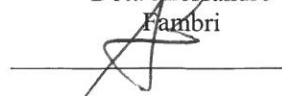

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.4 Organizzazione operativa del servizio.**

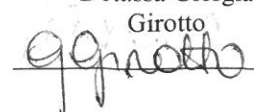
Offerta concorrente CAMST SOC.COOP. A R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.4 Organizzazione operativa del servizio	
<p>La commissione rileva che nel "Mansionario per figure e turni" non sono descritte le mansioni specifiche del capocuoco né le sue responsabilità rispetto al cuoco; inoltre le attività connesse all'autocontrollo per il rispetto della normativa HACCP sono scarse e non complete.</p> <p>Dall'elenco delle mansioni non si evince che un cuoco deve essere sempre presente in sala da pranzo centrale per la porzionatura delle pietanze, come richiesto dal capitolato.</p> <p>La presenza di un solo addetto al porzionamento e solo nell'orario del pranzo, come si evince anche dalla turnistica mensile, non rispetta la richiesta di capitolato di un addetto alla somministrazione ogni 15 residenti, presente sia a pranzo che a cena.</p> <p>Nella procedura che descrive l'organizzazione del servizio, il concorrente non tiene conto che compete al committente la pulizia e l'apparecchiatura delle sale da pranzo di piano.</p> <p>La turnistica mensile proposta comprende solo assenze per riposo e non è data evidenza della copertura almeno delle assenze programmate, quali ferie e formazione. Si rileva, come nel precedente punto 1.3, che in alcuni giornate la durata dei turni dei cuochi non è tale da garantire il requisito minimo di capitolato di 12 ore giornaliere di presenza.</p> <p>La ditta si sofferma a descrivere il piano di pulizie e le metodologie di sanificazione ambientale, la cui trattazione non è richiesta dall'Allegato F.</p> <p>La commissione valuta la proposta insufficiente.</p>	
Punteggio	
D.M.	0,400
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,400
Punteggio prima della riparametrazione	5,600

Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.4 Organizzazione operativa del servizio	
<p>La giornata tipo è rappresentata in modo chiaro, esaustivo e rispondente a quanto richiesto nell'Allegato F. e a quanto richiesto dal capitolato.</p> <p>La commissione apprezza la suddivisione dell'organizzazione in sei macro attività, per ciascuna delle quali sono individuate delle sotto-attività. Apprezza inoltre l'articolazione di tutte le attività nell'arco della giornata, per le quali sono precisate orari e personale incaricato.</p> <p>La turnistica risponde ai requisiti di capitolato, con un'attenzione alla conciliazione famiglia – lavoro, certificata con il marchio family audit.</p> <p>La commissione apprezza che solo le sostituzioni dell'ultima ora sono gestite richiamando dai riposi il personale d'appalto, mentre le altre tipologie sono garantite da sostituti come precisato anche nel punto 1.3.</p> <p>La commissione valuta la proposta ad alto valore aggiunto.</p>	

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Punteggio	
D.M.	1,000
C.L.	1,000
F.A.	1,000
Media dei coefficienti dei commissari	1,000
Punteggio prima della riparametrazione	14,000

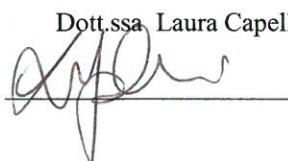
Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.4 Organizzazione operativa del servizio	
<p>La giornata tipo è rappresentata in modo sufficientemente chiaro e evidenzia il rispetto del requisito di capitolato relativo alla presenza giornaliera dei cuochi di minimo 12 ore.</p> <p>Si rileva però che la somministrazione del pasto in sala da pranzo è assegnata ad un solo addetto mensa.</p> <p>La turnistica mensile è tale da assicurare il rispetto del requisito di capitolato di presenza di 12 ore di cuoco per ogni giorno della settimana; tuttavia la turnistica non tiene conto delle assenze programmate.</p> <p>La Commissione valuta la proposta sufficiente.</p>	
Punteggio	
D.M.	0,600
C.L.	0,600
F.A.	0,600
Media dei coefficienti dei commissari	0,600
Punteggio prima della riparametrazione	8,400

Offerta concorrente PAPALINI S.P.A.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.4 Organizzazione operativa del servizio	
<p>La turnistica, così come già rilevato nel punto 1.3, non permette di soddisfare i requisiti minimi di capitolato (Un cuoco presente sia a pranzo che a cena tutti i giorni della settimana, 12 ore giornaliere di cuoco tutti i giorni, presenza del cuoco e due addetti mensa in sala da pranzo centrale, rispettivamente per porzionatura e somministrazione). Ciò risulta evidente anche dalla "Pianificazione della giornata tipo" illustrata dal Concorrente.</p> <p>La Commissione valuta la proposta gravemente insufficiente.</p>	
Punteggio	
D.M.	0,200
C.L.	0,250
F.A.	0,200
Media dei coefficienti dei commissari	0,217
Punteggio prima della riparametrazione	3,033

Dott.ssa Delia Martielli



Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Girotto

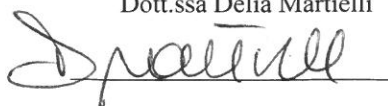


Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.4 Organizzazione del servizio** è il seguente:

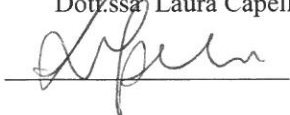
			CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUBPESI				
1.4	Organizzazione del servizio	14				
	D.M.		0,400	1,000	0,600	0,200
	C.L.		0,400	1,000	0,600	0,250
	F.A.		0,400	1,000	0,600	0,200
	Media dei coefficienti dei commissari		0,400	1,000	0,600	0,217
	Punteggio prima della riparametrazione		5,600	14,000	8,400	3,033
	Migliore media dei coefficienti		1,000	1,000	1,000	1,000
	Coefficiente di Riparametrazione		0,400	1,000	0,600	0,217
	Punteggio riparametrato		5,600	14,000	8,400	3,033

La Commissione interrompe i lavori alle ore 18.30 (diciotto e trenta minuti).

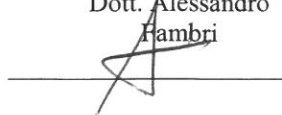
Dott.ssa Delia Martielli



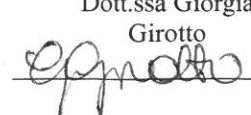
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro
Fambri



Dott.ssa Giorgia
Giroto



VERBALE DELLA COMMISSIONE TECNICA N. 2 DEL 18/10/2021

Il giorno 18 ottobre 2021 ad ore 10.30 (dieci e trenta minuti) presso la sala del Consiglio di Amministrazione dell'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi, sita a Lavis – Via Orti n. 50, la Commissione Tecnica riprende i lavori.

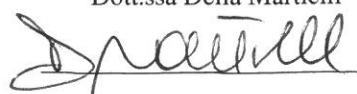
Il Presidente mette a disposizione della Commissione le offerte presentate in via telematica.

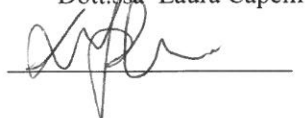
Risultano presenti tutti i componenti e la Verbalizzante.

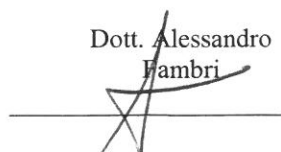
La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco.**

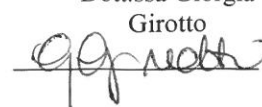
Offerta concorrente CAMST SOC.COOP. A R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco	
L'argomento è affrontato in modo generico e non consente di valutare l'effettiva realizzabilità della proposta. I contenuti non rispondono a quanto richiesto dall'Allegato F, in quanto manca la modalità operativa della sostituzione.	
La commissione valuta la proposta insufficiente.	
Punteggio	
D.M.	0,200
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,333
Punteggio prima della riparametrazione	1,000

Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco	
Il protocollo operativo proposto è esaustivo, coerente con il monte ore dedicato all'appalto di cui al punto 1.3 ed appare realizzabile grazie alla presenza di 198 cuochi diplomati nell'area territoriale nord est.	
La commissione apprezza inoltre la squadra jolly composta da 4 cuochi, operativi nella fase di start up e in seguito per le sostituzioni, formati come la squadra stabilmente occupata nell'appalto.	
La commissione valuta la proposta buona.	
Punteggio	
D.M.	0,900
C.L.	0,900
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,900
Punteggio prima della riparametrazione	2,700

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco

Il protocollo operativo proposto è esaustivo, coerente con il monte ore dedicato all'appalto ed appare realizzabile, grazie al numero degli appalti limitrofi del concorrente in Provincia di Trento.

La commissione apprezza la squadra jolly di emergenza, composta da personale già formato sullo specifico capitolato.

Alcune soluzioni appaiono di difficile applicabilità (es. Agenzia interinale con operatività della risorsa entro 2 ore, accordi con istituti alberghieri).

La Commissione valuta la proposta **buona**.

Punteggio

D.M.	0,900
C.L.	0,900
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,900
Punteggio prima della riparametrazione	2,700

Offerta concorrente **PAPALINI S.P.A.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco

Si fa riferimento ad un "gruppo delle sostituzioni" dei cuochi, che non appare nell'organigramma di appalto, nella turnistica e nel monte ore e pertanto si ritiene la soluzione non concreta.

La commissione non apprezza la soluzione di prolungamento dell'orario di lavoro del cuoco o dell'aiuto cuoco per un periodo prolungato, prima di provvedere al reperimento di un cuoco extra appalto in 5/15 giorni.

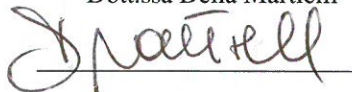
Il concorrente cita la possibilità di ricorrere al personale di RSA limitrofe, senza individuarle specificatamente e pertanto si ritiene la soluzione di difficile realizzabilità.

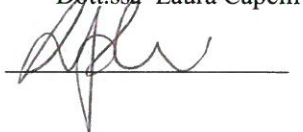
La commissione valuta la proposta **insufficiente**.

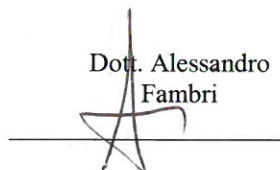
Punteggio

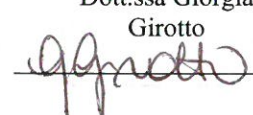
D.M.	0,300
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,367
Punteggio prima della riparametrazione	1,100

Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco** è il seguente:

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


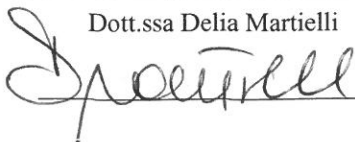
Dott.ssa Giorgia Giroto


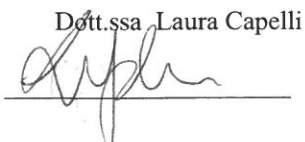
			CAMST SOC.COOP. A.R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUB- PESI				
1.5	Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco	3				
	D.M.		0,200	0,900	0,900	0,300
	C.L.		0,400	0,900	0,900	0,400
	F.A.		0,400	0,900	0,900	0,400
	Media dei coefficienti dei commissari		0,333	0,900	0,900	0,367
	Punteggio prima della riparametrazione		1,000	2,700	2,700	1,100
	Migliore media dei coefficienti		0,900	0,900	0,900	0,900
	Coefficiente di Riparametrazione		0,370	1,000	1,000	0,407
	Punteggio riparametrato		1,111	3,000	3,000	1,222

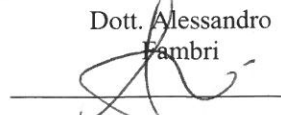
La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti.**


Offerta concorrente CAMST SOC.COOP. A R.L.											
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO											
1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti											
<p>La commissione apprezza la formulazione del programma di formazione per aree tematiche e i corsi proposti seppur la loro descrizione sia sintetica.</p> <p>Tuttavia la commissione mette in evidenza due limiti della proposta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - programmazione nel tempo troppo vaga (annuale) e a per alcuni moduli incoerente (confezionamento vassoio personalizzato al secondo anno); - mancata indicazione delle modalità di realizzazione dei vari corsi proposti (in aula, on the job, on line ...); <p>La commissione valuta la proposta appena sufficiente.</p> <p>Punteggio</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td>D.M.</td> <td style="text-align: right;">0,500</td> </tr> <tr> <td>C.L.</td> <td style="text-align: right;">0,500</td> </tr> <tr> <td>F.A.</td> <td style="text-align: right;">0,500</td> </tr> <tr> <td>Media dei coefficienti dei commissari</td> <td style="text-align: right;">0,500</td> </tr> <tr> <td>Punteggio prima della riparametrazione</td> <td style="text-align: right;">2,500</td> </tr> </tbody> </table>		D.M.	0,500	C.L.	0,500	F.A.	0,500	Media dei coefficienti dei commissari	0,500	Punteggio prima della riparametrazione	2,500
D.M.	0,500										
C.L.	0,500										
F.A.	0,500										
Media dei coefficienti dei commissari	0,500										
Punteggio prima della riparametrazione	2,500										

Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti	
<p>La commissione rileva che il programma proposto comprende le attività formative previste dal capitolato, inclusi i CAM, ma risultano assenti i riferimenti alla specificità dell'utenza anziana.</p> <p>Per quanto riguarda la formazione dei neoassunti, la commissione apprezza il monte ore minimo previsto inizialmente, lo stage e l'affiancamento mirato da parte di un operatore senior. Il numero di ore proposte per</p>	

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ogni figura professionale risulta realizzabile.

Il concorrente illustra il piano formativo per il personale d'appalto, premettendo che la formazione sarà eseguita in tre modalità "informale, sul posto di lavoro", "coaching, mentoring" e "formazione formale su corsi strutturati". La commissione rileva però che la tabella del piano formativo biennale non specifica con quale delle tre modalità i vari corsi siano realizzati.

La commissione valuta la proposta **buona**.

Punteggio

D.M.	0,850
C.L.	0,850
F.A.	0,850
Media dei coefficienti dei commissari	0,850
Punteggio prima della riparametrazione	4,250

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti

La commissione concentra l'attenzione sulla parte della proposta relativa ai programmi di formazione richiesti dal punto in esame.

Si apprezza la formulazione per aree tematiche e la completezza dei contenuti dei moduli formativi e la presenza di tematiche specifiche per l'utenza anziana.

Tuttavia la commissione mette in evidenza tre limiti della proposta:

- mancanza di una programmazione di massima nel tempo;
- mancata indicazione delle modalità di realizzazione dei vari corsi proposti (in aula, on the job, on line ...);
- previsione dello stesso numero di ore di formazione ai vari moduli per tutte le figure professionali che fanno parte dall'appalto.

La Commissione valuta la proposta **sufficiente**.

Punteggio

D.M.	0,500
C.L.	0,550
F.A.	0,550
Media dei coefficienti dei commissari	0,533
Punteggio prima della riparametrazione	2,667

Offerta concorrente **PAPALINI S.P.A.**

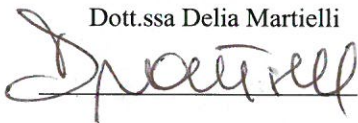
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti

La commissione rileva che il programma formativo proposto è scarso, in quanto presenta i seguenti limiti:

- la programmazione nel tempo non è dettagliata;

Dott.ssa Delia Martielli




Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto



Offerta concorrente **PAPALINI S.P.A.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- la proposta dei moduli formativi non è completa (es. mancano del tutto moduli formativi connesse alle tematiche sicurezza sui luoghi di lavoro, privacy, formazione prevista dai CAM) e i contenuti non sono specificati;
- mancata indicazione delle modalità di realizzazione dei vari corsi proposti (in aula, on the job, on line ...);
- previsione dello stesso numero di ore di formazione ai vari moduli, per tutte le figure professionali che fanno parte dall'appalto;
- la formazione del neoassunto è prevista solo per i cuochi;
- le proposte formative educative allargate ai dipendenti e ai famigliari vertono su tematiche assistenziale che non sono di competenza dell'appaltatore del servizio di ristorazione.

La commissione valuta la proposta **gravemente insufficiente**.

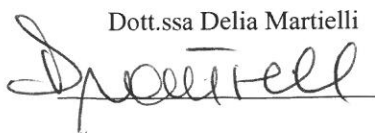
Punteggio

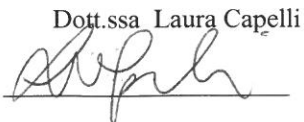
D.M.	0,200
C.L.	0,200
F.A.	0,200
Media dei coefficienti dei commissari	0,200
Punteggio prima della riparametrazione	1,000

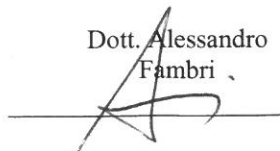
Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti** è il seguente:

			CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
	ELEMENTI E SUB-ELEMENTI	SUB- PESI				
1.6	Programmi di formazione per i propri dipendenti	5				
	D.M.		0,500	0,850	0,500	0,200
	C.L.		0,500	0,850	0,550	0,200
	F.A.		0,500	0,850	0,550	0,200
	Media dei coefficienti dei commissari		0,500	0,850	0,533	0,200
	Punteggio prima della riparametrazione		2,500	4,250	2,667	1,000
	Migliore media dei coefficienti		0,850	0,850	0,850	0,850
	Coefficiente di Riparametrazione		0,588	1,000	0,627	0,235
	Punteggio riparametrato		2,941	5,000	3,137	1,176

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 1. Organizzazione del servizio - **sub elemento 1.7 Azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari.**

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


Offerta concorrente **CAMST SOC.COOP. A R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.7 Azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari

La proposta è adeguata, completa, chiara ed efficace. Apprezzata la proposta del software per l'analisi degli scarti alimentari, seppur non gradito il suo utilizzo da parte del personale addetto al lavaggio.

Risulta generico il riferimento all'analisi di customer satisfaction, perché non sono specificati strumenti e modalità. La comunicazione con l'utenza e l'educazione alimentare risulta inappropriata al contesto in cui opera l'APSP.

La commissione valuta la proposta **discreta**.

Punteggio

D.M.	0,800
C.L.	0,800
F.A.	0,800
Media dei coefficienti dei commissari	0,800
Punteggio prima della riparametrazione	1,600

Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.7 Azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari

La commissione non apprezza l'approccio del concorrente all'argomento, che appare più attento al recupero del cibo piuttosto che alla riduzione delle eccedenze.

Alcune proposte non sono realizzabili per l'APSP (es. Too Good to go) e altre non pertinenti (donazione pacchi alimentari non deperibili).

Il sistema proposto per la misurazione dello scarto in distribuzione appare troppo macchinoso e dispendioso in termini di tempo di rilevazione da parte del personale della APSP.

La commissione valuta la proposta **appena sufficiente**.

Punteggio

D.M.	0,400
C.L.	0,450
F.A.	0,450
Media dei coefficienti dei commissari	0,433
Punteggio prima della riparametrazione	0,867

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.7 Azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari

La proposta è adeguata, completa, chiara ed efficace. L'argomento è esposto in modo logico e sono analizzate tutte le fasi da considerare per la riduzione di eccedenze e sprechi.

Apprezzata la proposta del sistema di contenimento- valutazione degli scarti alimentari, attraverso un applicativo di analisi e la proposta relativa al sistema di prevenzione spreco alimentare- valutazione del gradimento del servizio.

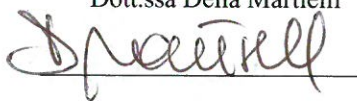
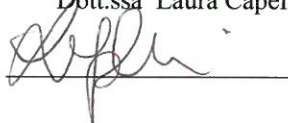
La comunicazione con l'utenza e l'educazione alimentare risulta inappropriata al contesto in cui opera l'APSP.

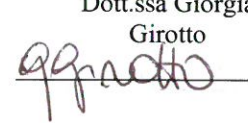
Dott.ssa Delia Martielli

Dott.ssa Laura Capelli

Dott. Alessandro
Fambri

Dott.ssa Giorgia
Giroto



Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Si rileva che nelle varie azioni proposte manca il coinvolgimento del committente La commissione valuta la proposta buono .	
Punteggio	
D.M.	0,900
C.L.	0,900
F.A.	0,850
Media dei coefficienti dei commissari	0,883
Punteggio prima della riparametrazione	1,767

Offerta concorrente PAPALINI S.P.A.	
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.7 Azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari	
Il concorrente individua in modo sintetico e superficiale le azioni finalizzate alla riduzione delle eccedenze, dilungandosi prevalentemente su una campagna di sensibilizzazione e informazione per evitare gli sprechi alimentari, che viene valutata inappropriata per il contesto in cui opera la APSP. La Commissione valuta la proposta gravemente insufficiente .	
Punteggio	
D.M.	0,200
C.L.	0,250
F.A.	0,200
Media dei coefficienti dei commissari	0,217
Punteggio prima della riparametrazione	0,433

Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **1.7 Azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari** è il seguente:

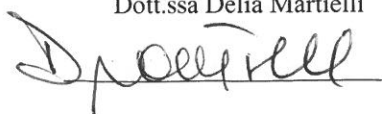
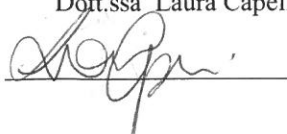
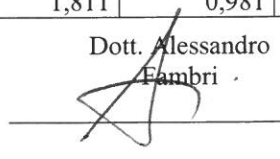
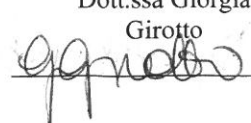
TABELLA "A"			CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUB PESI				
1.7	<i>Descrizione delle azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari</i>	2				
	<i>D.M.</i>		0,800	0,400	0,900	0,200
	<i>C.L.</i>		0,800	0,450	0,900	0,250
	<i>F.A.</i>		0,800	0,450	0,850	0,200
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>		0,800	0,433	0,883	0,217
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>		1,600	0,867	1,767	0,433
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>		0,883	0,883	0,883	0,883
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>		0,906	0,491	1,000	0,245
	<i>Punteggio riparametrato</i>		1,811	0,981	2,000	0,491

Dott.ssa Delia Martielli

Dott.ssa Laura Capelli

Dott. Alessandro Fambri

Dott.ssa Giorgia Giroto

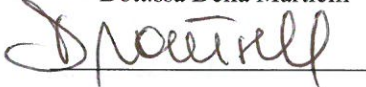





Terminata la lettura dell'elemento n. 1. "Organizzazione del servizio e gestione del personale", il Presidente della Commissione ricorda che le offerte tecniche che non hanno conseguito per l'elemento in esame un punteggio maggiore di 35, prima della riparametrazione, sono dichiarate escluse dalla gara, senza dichiarazione di punteggio, e non sono inserite nella graduatoria finale.

La Commissione riepiloga di seguito i punteggi attribuiti per l'elemento di valutazione **1. Organizzazione del servizio e gestione del personale**:

TABELLA "A"				CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUB- PESI	PESI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE		50				
1.1	<i>Piano di start up</i>	6					
	<i>D.M.</i>			0,700	0,450	0,500	0,850
	<i>C.L.</i>			0,700	0,400	0,500	0,850
	<i>F.A.</i>			0,750	0,400	0,500	0,850
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,717	0,417	0,500	0,850
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			4,300	2,500	3,000	5,100
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,850	0,850	0,850	0,850
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,843	0,490	0,588	1,000
	<i>Punteggio riparametrato</i>			5,059	2,941	3,529	6,000
1.2	<i>Organigramma di appalto</i>	6					
	<i>D.M.</i>			0,850	0,600	0,900	0,900
	<i>C.L.</i>			0,850	0,550	0,900	0,950
	<i>F.A.</i>			0,900	0,550	0,900	0,950
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,867	0,567	0,900	0,933
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			5,200	3,400	5,400	5,600
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,933	0,933	0,933	0,933
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,929	0,607	0,964	1,000
	<i>Punteggio riparametrato</i>			5,571	3,643	5,786	6,000
1.3	<i>Monte ore</i>	14					
	<i>D.M.</i>			0,400	1,000	0,800	0,250
	<i>C.L.</i>			0,400	1,000	0,800	0,250
	<i>F.A.</i>			0,400	1,000	0,800	0,200
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,400	1,000	0,800	0,233
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			5,600	14,000	11,200	3,267
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			1,000	1,000	1,000	1,000
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,400	1,000	0,800	0,233
	<i>Punteggio riparametrato</i>			5,600	14,000	11,200	3,267

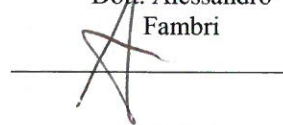
Dott.ssa Delia Martielli



Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto

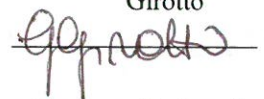


	TABELLA "A"			CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUB- PESI	PESI				
1.4	<i>Organizzazione operativa del servizio</i>	14					
	<i>D.M.</i>			0,400	1,000	0,600	0,200
	<i>C.L.</i>			0,400	1,000	0,600	0,250
	<i>F.A.</i>			0,400	1,000	0,600	0,200
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,400	1,000	0,600	0,217
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			5,600	14,000	8,400	3,033
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			1,000	1,000	1,000	1,000
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,400	1,000	0,600	0,217
	<i>Punteggio riparametrato</i>			5,600	14,000	8,400	3,033
1.5	<i>Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco</i>	3					
	<i>D.M.</i>			0,200	0,900	0,900	0,300
	<i>C.L.</i>			0,400	0,900	0,900	0,400
	<i>F.A.</i>			0,400	0,900	0,900	0,400
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,333	0,900	0,900	0,367
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			1,000	2,700	2,700	1,100
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,900	0,900	0,900	0,900
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,370	1,000	1,000	0,407
	<i>Punteggio riparametrato</i>			1,111	3,000	3,000	1,222
1.6	<i>Programmi di formazione per i propri dipendenti</i>	5					
	<i>D.M.</i>			0,500	0,850	0,500	0,200
	<i>C.L.</i>			0,500	0,850	0,550	0,200
	<i>F.A.</i>			0,500	0,850	0,550	0,200
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,500	0,850	0,533	0,200
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			2,500	4,250	2,667	1,000
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,850	0,850	0,850	0,850
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,588	1,000	0,627	0,235
	<i>Punteggio riparametrato</i>			2,941	5,000	3,137	1,176
1.7	<i>Descrizione delle azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari</i>	2					
	<i>D.M.</i>			0,800	0,400	0,900	0,200
	<i>C.L.</i>			0,800	0,450	0,900	0,250
	<i>F.A.</i>			0,800	0,450	0,850	0,200
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,800	0,433	0,883	0,217
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			1,600	0,867	1,767	0,433

Dott.ssa Delia Martielli

Dott.ssa Laura Capelli

Dott. Alessandro

Dott.ssa Giorgia

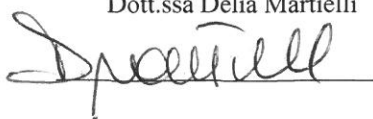
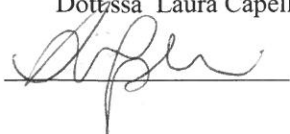
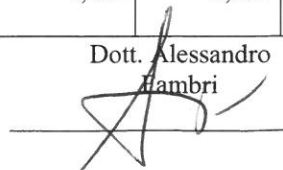
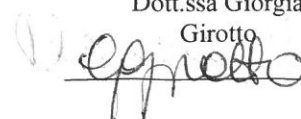





TABELLA "A"				CAMST SOC.COOP. A R.L.	CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	PAPALINI S.P.A.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUB- PESI	PESI				
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,883	0,883	0,883	0,883
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			0,906	0,491	1,000	0,245
	<i>Punteggio riparametrato</i>			1,811	0,981	2,000	0,491
	<i>Totale punteggio elemento 1 non riparametrato</i>			25,800	41,717	35,133	19,533
	<i>Totale punteggio riparametrato</i>				43,565	37,052	
	<i>Punteggio migliore</i>				43,565	43,565	
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>				1,000	0,851	
	<i>Punteggio riparametrato</i>				50,000	42,525	

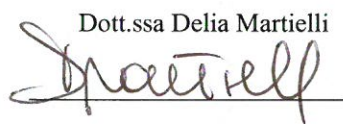
Dando atto dei punteggi dell'elemento **1. Organizzazione del servizio e gestione del personale** non riparametrati, il Presidente della commissione dichiara **ammessi** alle successive fasi di gara i seguenti operatori economici:

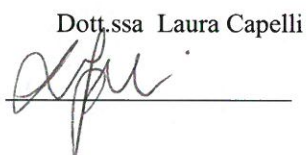
Concorrente
CIRFOOD S.C.
DUSSMANN SERVICE S.R.L.

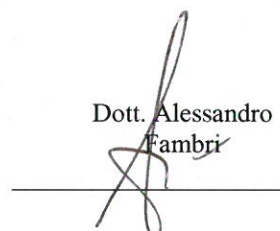
Dichiara **esclusi** dalla gara i seguenti operatori economici in quanto non hanno conseguito per l'elemento 1 il punteggio minimo pari a 35:

Concorrente
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO SOC. COOP. A R.L. In sigla CAMST SOC.COOP. A R.L.
PAPALINI S.P.A.

La Commissione interrompe i lavori alle ore 14.40 (quattordici e quaranta minuti).

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


VERBALE DELLA COMMISSIONE TECNICA N. 3 DEL 25/10/2021

Il giorno 25 ottobre 2021 ad ore 14.30 (quattordici e trenta minuti) presso la sala del Consiglio di Amministrazione dell'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi, sita a Lavis – Via Orti n. 50, la Commissione Tecnica riprende i lavori.

Il Presidente mette a disposizione della Commissione le offerte presentate in via telematica.

Risultano presenti tutti i componenti e la Verbalizzante.

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 2. Piano alimentare - **sub elemento 2.1 Proposta di un progetto alimentare dedicato a pazienti fragili con disfagia/ presbifagia.**

Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

2. PIANO ALIMENTARE

2.1 Progetto alimentare dedicato a pazienti fragili con disfagia/ presbifagia

La Commissione rileva che manca la trattazione del progetto alimentare proposto per pazienti presbifagici, come invece richiesto dall'Allegato F al Disciplinare.

Il concorrente per i residenti con disfagia lieve e disfagia con limiti funzionali (Livello 5 e Livello 6) non propone un progetto alimentare formulato sulla base del menù settimanale estivo e invernale allegato al capitolato tecnico, ma si limita a proporre genericamente un tipo di pasto frullato utilizzando prodotti freschi.

Non sono altresì previste alternative al pasto frullato sulla base dei diversi gradi di gravità della disfagia (es. pasto morbido), né sono proposte tecniche di impiattamento (esempio forme coerenti con gli alimenti che compongono il frullato) meno impattanti dal punto di vista psicologico. La commissione apprezza comunque la fornitura di un'attrezzatura dedicata alla preparazione del pasto frullato.

La Commissione non apprezza la proposta di un sistema automatizzato per la preparazione di ricette a consistenza modificata per residenti con disfagia moderata e severa (Livello 2, 3 e 4), che non utilizza prodotti freschi e non assicura la stessa varietà prevista dal menù della APSP, sia in termini di pietanze sia in termini di gusto.

Il progetto seppur valido dal punto di vista nutrizionale e della sicurezza igienica, discosta molto da ciò che è richiesto dal committente.

La commissione non procede alla lettura degli allegati diversi dai menù richiesti dall'Allegato F al Disciplinare di gara.

La commissione valuta la proposta **appena sufficiente.**

Punteggio

D.M.	0,400
C.L.	0,550
F.A.	0,500
Media dei coefficienti dei commissari	0,483
Punteggio prima della riparametrazione	4,833

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

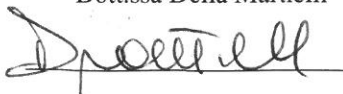
2. PIANO ALIMENTARE

2.1 Progetto alimentari dedicato a pazienti fragile con disfagia/ presbifagia

La Commissione apprezza che il concorrente proponga come miglioria l'integrazione di diverse consistenze (tritata e morbida) in aggiunta al pasto frullato, per rispondere al meglio alle differenti esigenze degli ospiti.

Pur non allegando i menù settimanali tipo nelle consistenze tritata e morbida, il concorrente specifica delle

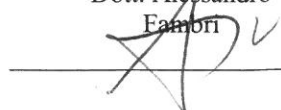
Dott.ssa Delia Martielli



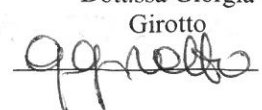
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro



Dott.ssa Giorgia



Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

2. PIANO ALIMENTARE

alternative, in base al grado di disfagia, come definita dalla scala di riferimento IDDSI.

Si apprezza inoltre che il concorrente consideri anche la valenza psico-affettiva degli alimenti, soddisfatta tramite l'utilizzo di stampi alimentari e l'attenzione ai colori delle stoviglie.

La commissione valuta positivamente la preparazione delle pietanze per disfagici/ presbifagici con prodotti freschi e con utilizzo anche di modificatori di consistenza naturali.

Si rileva che il menù estivo/invernale frullato proposto non è formulato sulla base di quello allegato al capitolato, ma deriva da uno studio svolto in collaborazione con l'università di Milano.

Apprezzabile la formazione dei cuochi da parte del servizio dietetico del concorrente, per la corretta formulazione dei piatti, con la specifica anche del programma affrontato.

Si rileva che non vengono specificate le integrazioni ad alta intensità calorica proposte.

La commissione valuta la proposta **buona**.

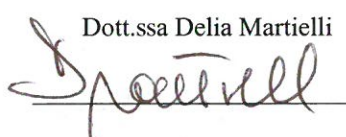
Punteggio

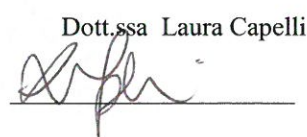
D.M.	0,900
C.L.	0,900
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,900
Punteggio prima della riparametrazione	9,000

Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **2.1 Proposta di un progetto alimentare dedicato a pazienti fragili con disfagia/ presbifagia** è il seguente:

TABELLA "A"			CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUBPESI		
2.1	<i>Progetto alimentari dedicato a pazienti fragili con disfagia/ presbifagia</i>	10		
	D.M.		0,400	0,900
	C.L.		0,500	0,900
	F.A.		0,500	0,900
	Media dei coefficienti dei commissari		0,467	0,900
	Punteggio prima della riparametrazione		4,667	9,000
	Migliore media dei coefficienti		0,900	0,900
	Coefficiente di Riparametrazione		0,519	1,000
	Punteggio riparametrato		5,185	10,000

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 2. Piano alimentare - **sub elemento 2.2 Proposta migliorativa del menù adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali.**

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

2. PIANO ALIMENTARE

2.2 Proposta migliorativa del menù adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali

La proposta del Concorrente è nel complesso coerente con le richieste di capitolato e si apprezzano le seguenti migliori:

- l'utilizzo di integratori calorici e proteici;
- il dolce ad alta intensità calorica, anche se la commissione non apprezza l'utilizzo di macchinari per la loro preparazione;
- fornitura di stoviglie con specifiche caratteristiche;
- fornitura di tovaglie colorate.

Il menù proposto parte dal menù allegato al capitolato ed è caratterizzato dalla presenza di finger food tra i secondi piatti e i contorni di verdura.

La Commissione valuta la proposta **buona**.

Punteggio

D.M.	0,900
C.L.	0,900
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,900
Punteggio prima della riparametrazione	9,000

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

2. PIANO ALIMENTARE

2.2 Proposta migliorativa del menù adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali

L'approccio del concorrente all'argomento è ritenuto condivisibile dalla commissione e le pietanze finger food inserite nel menù sono varie e invitanti. Sono apprezzate le merende proposte ad alta densità calorica (es. Meringhe al miele, creme caramel).

Tuttavia il menù proposto non si basa sul menù allegato al capitolato e non risponde ai requisiti minimi posti dallo stesso relativamente alla giornata alimentare.

La commissione rileva inoltre che l'apporto di fibre è carente rispetto al fabbisogno giornaliero.

Sono proposte inoltre, come aggiunta, delle merende già previste tra i requisiti minimi della giornata alimentare (es. Spremute fresche, centrifugati...).

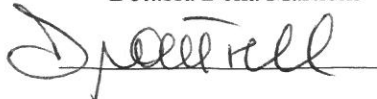
Apprezzabile la proposta di fornitura di centrifuga, spremiagrumi, e macchina per gnocchi a pressione.

La commissione valuta la proposta **appena sufficiente**.

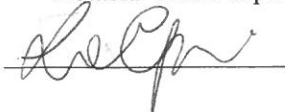
Punteggio

D.M.	0,500
C.L.	0,500
F.A.	0,500
Media dei coefficienti dei commissari	0,500
Punteggio prima della riparametrazione	5,000

Dott.ssa Delia Martielli



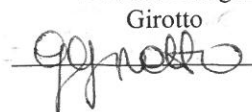
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Giroto



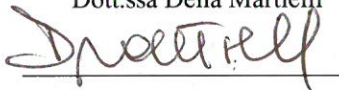
Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **2.2 Proposta migliorativa del menù adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali** è il seguente:

			CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUBPESI		
2.2	Proposta migliorativa del menù adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali	10		
	D.M.		0,900	0,500
	C.L.		0,900	0,500
	F.A.		0,900	0,500
	Media dei coefficienti dei commissari		0,900	0,500
	Punteggio prima della riparametrazione		9,000	5,000
	Migliore media dei coefficienti		0,900	0,900
	Coefficiente di Riparametrazione		1,000	0,556
	Punteggio riparametrato		10,000	5,556

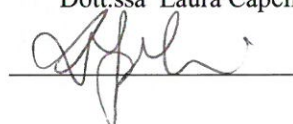
La Commissione procede quindi alla riparametrazione dei punteggi dell'elemento 2. *Piano alimentare per i due concorrenti* gara:

	TABELLA "A"			CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUBPESI	PESI		
2	PIANO ALIMENTARE		20		
2.1	<i>Progetto alimentari dedicato a pazienti fragili con disfagia/ presbifagia</i>	10			
	D.M.			0,400	0,900
	C.L.			0,550	0,900
	F.A.			0,500	0,900
	Media dei coefficienti dei commissari			0,483	0,900
	Punteggio prima della riparametrazione			4,833	9,000
	Migliore media dei coefficienti			0,900	0,900
	Coefficiente di Riparametrazione			0,537	1,000
	Punteggio riparametrato			5,370	10,000
2.2	<i>Proposta migliorativa del menù adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali</i>	10			
	D.M.			0,900	0,500
	C.L.			0,900	0,500
	F.A.			0,900	0,500
	Media dei coefficienti dei commissari			0,900	0,500
	Punteggio prima della riparametrazione			9,000	5,000
	Migliore media dei coefficienti			0,900	0,900

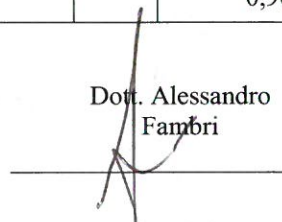
Dott.ssa Delia Martielli



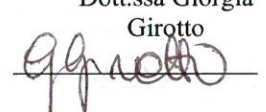
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro
Fambri



Dott.ssa Giorgia
Giroto



	Coefficiente di Riparametrazione			1,000	0,556
	Punteggio riparametrato			10,000	5,556
	Totale punteggio elemento 2 non riparametrato			13,833	14,000
	Totale punteggio riparametrato			15,370	15,556
	Punteggio migliore			15,556	15,556
	Coefficiente di Riparametrazione			0,988	1,000
	Punteggio riparametrato			19,762	20,000

La Commissione prosegue con l'esame delle offerte con l'Elemento di valutazione 3. Piano di manutenzione - sub elemento 3.1 Piani di manutenzione delle attrezzature.

Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

3. PIANO DI MANUTENZIONE

3.1 Piano di manutenzione delle attrezzature

Il piano della manutenzione delle attrezzature proposto è ben formulato e la commissione apprezza l'organizzazione del servizio tramite un software che gestisce e traccia ogni fase manutentiva.

La commissione apprezza inoltre la presenza di un ufficio tecnico interno che gestisce il servizio di manutenzione.

La commissione rileva che non sono illustrate le modalità di informazione puntuale e costante al committente sullo stato di manutenzione, richieste dal punto in esame, anche se si evince che possa essere eseguita tramite la presentazione dei report che si possono estrarre dal software.

Il concorrente propone impropriamente un piano di manutenzione degli impianti, che da capitolato è di esclusiva competenza del Committente.

La Commissione valuta la proposta **buona**.

Punteggio

D.M.	0,850
C.L.	0,850
F.A.	0,850
Media dei coefficienti dei commissari	0,850
Punteggio prima della riparametrazione	5,100

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

3. PIANO DI MANUTENZIONE

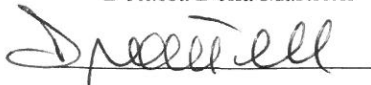
3.1 Piano di manutenzione delle attrezzature

L'argomento è trattato in modo molto confuso e non sono chiare le modalità organizzative delle attività di manutenzione delle attrezzature. In particolare non è chiaro se a supporto del servizio il sistema adottato dal concorrente sia informatizzato o cartaceo e non sono esplicitate le caratteristiche e le funzionalità del software di gestione, che viene solo nominato.

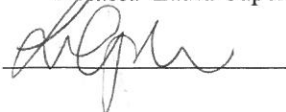
Il concorrente non tratta il punto relativo alle modalità di informazione puntuale e costante al committente sullo stato delle manutenzioni.

Il concorrente fa riferimento ad una pluralità di soggetti coinvolti, di cui non sono chiari ruoli e competenze (es. Agenzia Incaricata per le manutenzioni specialistiche, centro assistenza tecnica di Area), che non sono stati nominati nel punto 1.2 relativo all'Organigramma di appalto e non è chiaro se siano interni a Dussmann o esterni subappaltatori.

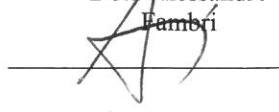
Dott.ssa Delia Martielli



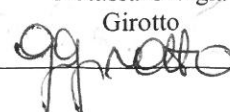
Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro Fambri



Dott.ssa Giorgia Girotto



Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

3. PIANO DI MANUTENZIONE

Il concorrente propone impropriamente un piano di manutenzione degli impianti, che da capitolato è di esclusiva competenza del Committente.

La Commissione valuta la proposta **insufficiente**.

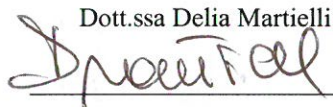
Punteggio

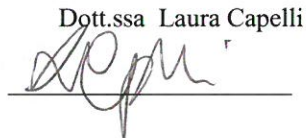
D.M.	0,400
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,400
Punteggio prima della riparametrazione	2,400

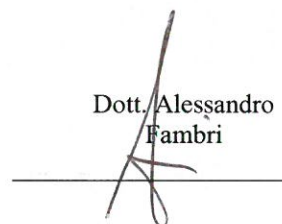
La Commissione procede quindi alla riparametrazione dei punteggi dell'elemento 3. *Piano di manutenzione* per i due concorrenti gara:


TABELLA "A"				CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
3	PIANO DI MANUTENZIONE		6		
3.1	<i>Piano di manutenzione delle attrezzature</i>	6			
	<i>D.M.</i>			0,850	0,400
	<i>C.L.</i>			0,850	0,400
	<i>F.A.</i>			0,850	0,400
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,850	0,400
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			5,100	2,400
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,850	0,850
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			1,000	0,471
	<i>Punteggio riparametrato)</i>			6,000	2,824
	<i>Totale punteggio elemento 3 non riparametrato</i>			5,100	2,400
	<i>Totale punteggio riparametrato</i>			6,000	2,824
	<i>Punteggio migliore</i>			6,000	6,000
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			1,000	0,471
	<i>Punteggio riparametrato</i>			6,000	2,824

La Commissione interrompe i lavori alle ore 18.30 (diciotto e trenta minuti).

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


VERBALE DELLA COMMISSIONE TECNICA N. 4 DEL 26/10/2021

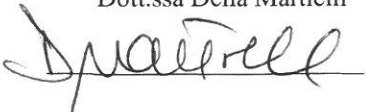
Il giorno 26 ottobre 2021 ad ore 08.30 (otto e trenta minuti) presso la sala del Consiglio di Amministrazione dell'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi, sita a Lavis – Via Orti n. 50, la Commissione Tecnica riprende i lavori. Il Presidente mette a disposizione della Commissione le offerte presentate in via telematica. Risultano presenti tutti i componenti e la Verbalizzante.

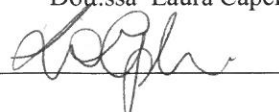
La Commissione prosegue con l'esame dell'elemento di valutazione 4. Strumenti informatici- **sub elemento 4.1 Proposta di un sistema informativo.**


Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
4. STRUMENTI INFORMATICI	
4.1 Proposta di un sistema informativo	
<p>Il sistema informativo proposto appare di semplice utilizzo, efficace e funzionale alla facilitazione delle comunicazioni tra Committente e Ditta appaltatrice.</p> <p>Il concorrente non evidenzia se il software consenta di verificare la rispondenza delle derrate ai requisiti CAM.</p> <p>La Commissione valuta la proposta ad alto valore aggiunto.</p>	
Punteggio	
D.M.	0,900
C.L.	0,950
F.A.	0,950
Media dei coefficienti dei commissari	0,933
Punteggio prima della riparametrazione	3,733

Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
4. STRUMENTI INFORMATICI	
4.1 Proposta di un sistema informativo	
<p>La commissione apprezza il software proposto per la prenotazione dei pasti.</p> <p>Tuttavia rileva che il Concorrente nella trattazione ha omesso la descrizione delle funzionalità del software relative al rispetto dei requisiti delle derrate - previsti dal capitolato tecnico e dai CAM -e degli altri requisiti previsti dal capitolato. Il concorrente ha tralasciato anche di descrivere le funzionalità del software che possono facilitare le comunicazioni tra Committente e Ditta appaltatrice.</p> <p>La commissione valuta la proposta sufficiente.</p>	
Punteggio	
D.M.	0,550
C.L.	0,500
F.A.	0,500
Media dei coefficienti dei commissari	0,517
Punteggio prima della riparametrazione	2,067

La Commissione procede quindi alla riparametrazione dei punteggi dell'elemento 4. *Strumenti informatici* per i due concorrenti gara:

Dott.ssa Delia Martielli


 Dott.ssa Laura Capelli


 Dott. Alessandro Tambri


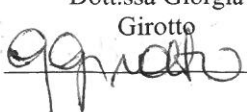
 Dott.ssa Giorgia Giroto


TABELLA "A"				CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
4	STRUMENTI INFORMATICI		4		
4.1	<i>Proposta di un sistema informativo</i>	4			
	<i>D.M.</i>			0,900	0,550
	<i>C.L.</i>			0,950	0,500
	<i>F.A.</i>			0,950	0,500
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>			0,933	0,517
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>			3,733	2,067
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>			0,933	0,933
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			1,000	0,554
	<i>Punteggio riparametrato</i>			4,000	2,214
	<i>Totale punteggio elemento 4 non riparametrato</i>			3,733	2,067
	<i>Totale punteggio riparametrato</i>			4,000	2,214
	<i>Punteggio migliore</i>			4,000	4,000
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>			1,000	0,554
	<i>Punteggio riparametrato</i>			4,000	2,214

La Commissione prosegue con l'esame dell'elemento di valutazione 5. Controllo del servizio- **sub elemento 5.1 Sistema di autocontrollo del servizio.**

Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

5. CONTROLLO DEL SERVIZIO

5.1 Sistema di autocontrollo del servizio

La commissione apprezza la chiarezza, la completezza della proposta relativa ai controlli, il grado delle competenze dei soggetti coinvolti e le forme di comunicazione e coinvolgimento del committente negli esiti degli audit.

Esprime un particolare apprezzamento per:

- la rilevazione a campione delle temperature dei pasti domiciliari in fase di trasporto attraverso un data logger monouso;
- il dettaglio del piano delle analisi, la loro completezza, periodicità e la pronta comunicazione degli esiti al committente.

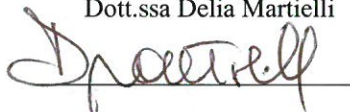
La commissione ritiene inappropriata la proposta di svolgere direttamente presso l'utenza della APSP indagini di customer satisfaction, che invece competono alla committente.

La commissione valuta la proposta ad **alto valore aggiunto**.

Punteggio

D.M.	0,900
C.L.	0,950
F.A.	0,900
Media dei coefficienti dei commissari	0,917
Punteggio prima della riparametrazione	1,833

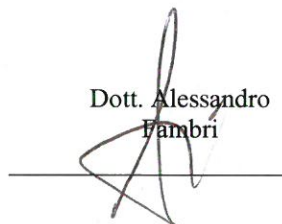
Dott.ssa Delia Martielli



Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro
Fambri



Dott.ssa Giorgia
Giroto



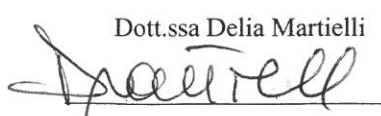
Offerta concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L.	
5. CONTROLLO DEL SERVIZIO	
5.1 Sistema di autocontrollo del servizio	
La Commissione rileva una scarsa chiarezza nell'esposizione del punto, con una trattazione ridondante, ripetitiva, non schematica e teorica.	
Le posizioni organizzative coinvolte non sono descritte e mancano i curricula professionali dei responsabili dei controlli. Assenti nella trattazione:	
<ul style="list-style-type: none"> - la tempistica dei controlli nel corso dell'anno, ad eccezione di quelle per le analisi di laboratorio; - i tempi e le forme di comunicazione al committente; - il piano delle verifiche 	
La Commissione valuta la proposta appena sufficiente .	
Punteggio	
D.M.	0,450
C.L.	0,450
F.A.	0,450
Media dei coefficienti dei commissari	0,450
Punteggio prima della riparametrazione	0,900

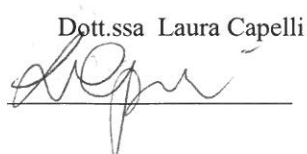
Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **5.1 Sistema di autocontrollo del servizio** è il seguente:

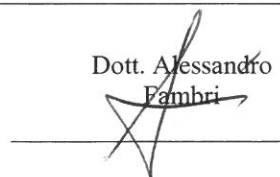
	TABELLA "A"		CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
	ELEMENTI E SUB-ELEMENTI	SUBPESI		
5.1	<i>Sistema di autocontrollo</i>	2		
	<i>D.M.</i>		0,900	0,450
	<i>C.L.</i>		0,950	0,450
	<i>F.A.</i>		0,900	0,450
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>		0,917	0,450
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>		1,833	0,900
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>		0,917	0,917
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>		1,000	0,491
	<i>Punteggio riparametrato</i>		2,000	0,982

La Commissione prosegue con l'esame dell'elemento di valutazione 5. Controllo del servizio- **sub elemento 5.2 Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni.**

Offerta concorrente CIRFOOD S.C.	
5. CONTROLLO DEL SERVIZIO	
5.2 Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni	
La commissione rileva che il concorrente propone delle check list non richieste dal punto e che l'argomento è trattato in modo molto scarso.	
La commissione valuta la proposta appena sufficiente .	

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


Offerta concorrente **CIRFOOD S.C.**

5. CONTROLLO DEL SERVIZIO

Punteggio

D.M.	0,450
C.L.	0,450
F.A.	0,450
Media dei coefficienti dei commissari	0,450
Punteggio prima della riparametrazione	1,350

Offerta concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

5. CONTROLLO DEL SERVIZIO

5.2 Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni

La trattazione della gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni è valutata troppo generica, poiché non specifica le tempistiche di risposta per la risoluzione delle non conformità e le modalità di informazione, di aggiornamento e di concertazione con il committente sulla individuazione delle azioni correttive.

La commissione non apprezza che siano state esposte in questo punto le modalità di gestione di non conformità non rilevate dalla stazione appaltante.

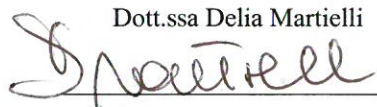
La commissione valuta la proposta insufficiente.

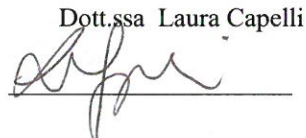
Punteggio

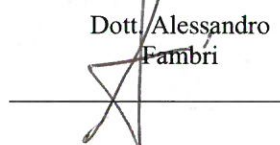
D.M.	0,400
C.L.	0,400
F.A.	0,400
Media dei coefficienti dei commissari	0,400
Punteggio prima della riparametrazione	1,200


Il punteggio attribuito ai concorrenti per il sub-elemento **5.2 Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni** è il seguente:

TABELLA "A"			CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUBPESI		
5.2	<i>Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni</i>	3		
	<i>D.M.</i>		0,450	0,400
	<i>C.L.</i>		0,450	0,400
	<i>F.A.</i>		0,450	0,400
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>		0,450	0,400
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>		1,350	1,200
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>		0,450	0,450
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>		1,000	0,889
	<i>Punteggio riparametrato</i>		3,000	2,667

Dott.ssa Delia Martielli


Dott.ssa Laura Capelli


Dott. Alessandro Fambri


Dott.ssa Giorgia Giroto


La Commissione procede quindi alla riparametrazione dei punteggi dell'elemento 5. *Controllo del servizio* per i due concorrenti in gara:

TABELLA "A"			CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
5	CONTROLLO DEL SERVIZIO	5		
5.1	<i>Sistema di autocontrollo</i>	2		
	<i>D.M.</i>		0,900	0,450
	<i>C.L.</i>		0,950	0,450
	<i>F.A.</i>		0,900	0,450
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>		0,917	0,450
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>		1,833	0,900
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>		0,917	0,917
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>		1,000	0,491
	<i>Punteggio riparametrato</i>		2,000	0,982
5.2	<i>Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni</i>	3		
	<i>D.M.</i>		0,450	0,400
	<i>C.L.</i>		0,450	0,400
	<i>F.A.</i>		0,450	0,400
	<i>Media dei coefficienti dei commissari</i>		0,450	0,400
	<i>Punteggio prima della riparametrazione</i>		1,350	1,200
	<i>Migliore media dei coefficienti</i>		0,450	0,450
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>		1,000	0,889
	<i>Punteggio riparametrato</i>		3,000	2,667
	<i>Totale punteggio elemento 5 non riparametrato</i>		3,183	2,100
	<i>Totale punteggio riparametrato</i>		5,000	3,648
	<i>Punteggio migliore</i>		5,000	5,000
	<i>Coefficiente di Riparametrazione</i>		1,000	0,730
	<i>Punteggio riparametrato</i>		5,000	3,648

Terminata la lettura di tutti gli elementi delle offerte in gara, il Presidente ricorda che saranno dichiarate escluse dalla gara e non ammesse all'apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano raggiunto il punteggio **minimo complessivo pari a 52, prima della riparametrazione.**

La Commissione riepiloga di seguito i punteggi attribuiti per ogni elemento di valutazione e procedere a riparametrare i punteggi totali:

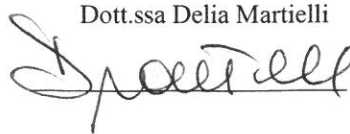
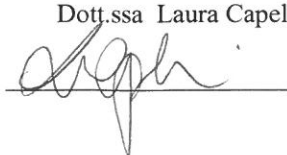
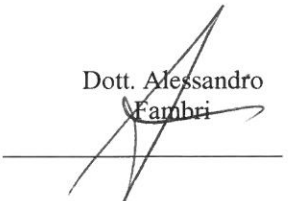
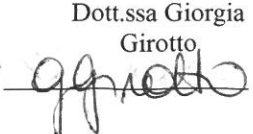
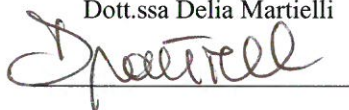
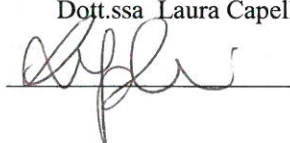
Dott.ssa Delia Martielli 
 Dott.ssa Laura Capelli 
 Dott. Alessandro Fambri 
 Dott.ssa Giorgia Giroto 

TABELLA "A"				CIRFOOD S.C.	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
ELEMENTI E SUB-ELEMENTI		SUB- PESI	PESI		
			85		
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		50		
	Totale punteggio elemento 1 non riparametrato			41,717	35,133
	Totale punteggio riparametrato			43,565	37,052
	Punteggio migliore			43,565	43,565
	Coefficiente di Riparametrazione			1,000	0,851
	Punteggio riparametrato			50,000	42,525
2	PIANO ALIMENTARE		20		
	Totale punteggio elemento 2 non riparametrato			13,833	14,000
	Totale punteggio riparametrato			15,370	15,556
	Punteggio migliore			15,556	15,556
	Coefficiente di Riparametrazione			0,988	1,000
	Punteggio riparametrato			19,762	20,000
3	PIANO DI MANUTENZIONE		6		
	Totale punteggio elemento 3 non riparametrato			5,100	2,400
	Totale punteggio riparametrato			6,000	2,824
	Punteggio migliore			6,000	6,000
	Coefficiente di Riparametrazione			1,000	0,471
	Punteggio riparametrato			6,000	2,824
4	STRUMENTI INFORMATICI		4		
	Totale punteggio elemento 4 non riparametrato			3,733	2,067
	Totale punteggio riparametrato			4,000	2,214
	Punteggio migliore			4,000	4,000
	Coefficiente di Riparametrazione			1,000	0,554
	Punteggio riparametrato			4,000	2,214
5	CONTROLLO DEL SERVIZIO		5		
	Totale punteggio elemento 5 non riparametrato			3,183	2,100
	Totale punteggio riparametrato			5,000	3,648
	Punteggio migliore			5,000	5,000
	Coefficiente di Riparametrazione			1,000	0,730
	Punteggio riparametrato			5,000	3,648
PUNTEGGIO TOTALE DELL'OFFERTA TECNICA					
	Totale punteggio elementi non riparametrato			67,567	55,700
	Totale punteggio riparametrato			84,762	71,212
	Punteggio migliore			84,762	84,762
	Coefficiente di Riparametrazione			1,000	0,840
	Punteggio finale riparametrato			85,000	71,412

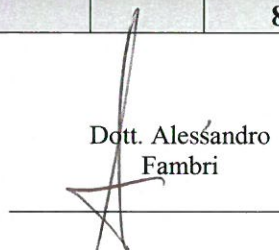
Dott.ssa Delia Martielli



Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro
Fambri



Dott.ssa Giorgia
Giroto



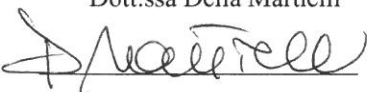
Il Presidente della Commissione dà atto che sono **ammessi** alle fasi successive di gara i seguenti concorrenti:

Denominazione
CIRFOOD S.C.
DUSSMANN SERVICE S.R.L.

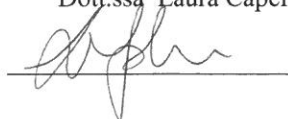
Alle ore 12.30 (dodici e trenta minuti) la Commissione termina i lavori relativi al proprio incarico.

Letto, approvato, sottoscritto.

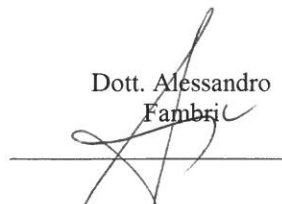
Dott.ssa Delia Martielli



Dott.ssa Laura Capelli



Dott. Alessandro
Fambri



Dott.ssa Giorgia
Giroto

