

Ilaria Rossato

Da: Rational PEC <rational.production@legalmail.it>
Inviato: giovedì 3 novembre 2016 18:15
Oggetto: carrelli destinati al trasporto
Allegati: DEPLIANT DSPRO IT.PDF; depliant unitraay2.pdf; EVO_Multi_IT new.pdf; desc docking.doc; descr carrello.docx

Egr. Dott. De Conti

In riferimento alla consultazione di mercato per la gara di ristorazione per le aziende sanitarie del veneto, ci tenevamo a sottolineare che la richiesta indicata a pag 15 del capitolato tecnico in merito ai carrelli di trasporto è errata.

Ad oggi, per questo tipo di prodotto, non esiste nessuna direttiva a riferimento e non c'è una legge che norma la classe energetica del prodotto.

Ci sono carrelli che hanno sistemi per abbattere i consumi (Multipower per abbattimento picchi) o sistemi di costruzione innovativi (ALUFRAME che ha recepito il marchio smart label da tecnici specializzati insieme al politecnico di Milano) ma nulla di normato a livello nazionale/europeo.

In allegato inviamo una descrizione dei prodotti e alcuni depliant per eventuali spunti o ci mettiamo a vostra disposizione per qualsiasi supporto necessario.

Distinti saluti

Alberto Bucchioni

Responsabile Commerciale Italia

m. +39 328.7693870

alberto.bucchioni@rationalproduction.com

rational
PRODUCTION

RATIONAL PRODUCTION srl
Via L. Galvani, 7/H - 24061 Albano S. Alessandro (BG) -
ITALY
C.F. e P.I. IT02662870167 (VAT n°)
T. +39 035.452.1203
F. +39 035.452.1983

Iscritta al Reg. Imprese di Bergamo
nr. 02662870167 R.E.A. 314235
Capitale Sociale int.vers. € 98.800,00
www.rationalproduction.com - www.unitray.it



Le informazioni contenute in questo messaggio sono da considerarsi confidenziali e di uso esclusivo dei destinatari indicati. Qualora il presente fosse da Voi ricevuto per errore vogliate cortesemente darne notizia a mezzo e-mail (all'indirizzo: info@rationalproduction.com) e procedere alla distruzione sua e a quella degli eventuali allegati. Qualsiasi utilizzo non autorizzato del contenuto costituisce violazione dell'obbligo di non prendere cognizione della corrispondenza tra altri soggetti, salvo più grave illecito, ed espone il responsabile alle relative conseguenze civili e penali. Grazie.

REGIONE DEL VENETO - REGIONE REGIONAL	
DIREZIONE CONTROLLI E GARANZIE	
Data di arrivo	
Data registraz.	04 NOV. 2016
Numero	428761
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
CRAS	

Spett.le
Regione Veneto
UO Acquisti Centralizzati – SSR

Alla C.a Dott. Nicola De Conti
Inoltro via Pec: CRAS@pec.regione.veneto.it

Padova, 11/11/2016

Corrisp. Prot. N° 237/16 – GB/cd

Oggetto: Gara per il Servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione del Veneto - Osservazioni

Con la presente facciamo seguito alla Richiesta di commenti/suggerimenti al documento "consultazione di Mercato della regione Veneto".
Abbiamo letto con attenzione le linee guida proposte per la nuova procedura di gara di ristorazione sanitaria.

Riteniamo di richiamare la Vs attenzione a Quattro aspetti fondamentali:

- Favorire la partecipazione alla gara, invertendo un trend che ha condotto ad una oggettiva limitazione dei player nel mercato della sanità veneta.
- Apportare modifiche alla struttura dei menù in considerazione dei tempi di degenza media (che si sono drasticamente ridotti negli ultimi 10 anni e che si attestano a circa 6 gg/pax) e della quantità di scarti alimentari in aumento (ADI – associazione di Dietetica Italiana stima che oltre il 30% dei pasti non viene consumato).
- Individuare forme di ottimizzazione dei costi sull'Energia sia per la Pubblica Amministrazione sia per i Competitor.
- Certificazioni come requisito di partecipazione.

Con riferimento al primo punto riteniamo, in particolare, fortemente limitativo alla partecipazione quanto previsto dal documento in materia di centri di cottura.

Infatti gli Artt. 6 e 15 prevedono che "lo stabilimento di produzione della ditta dovrà essere pienamente operativo al momento di attivazione del servizio".

In questo modo infatti solo chi già dispone di un centro di cottura potrà partecipare alla gara non essendo verosimile che un'azienda costruisca un centro di cottura

durante il periodo di aggiudicazione della gara senza alcuna certezza di affidamento del servizio.

Al fine di favorire, invece, la partecipazione di un più ampio numero di concorrenti, in coerenza con le finalità attribuite agli appalti pubblici dalla Direttiva UE 26 febbraio 2014, proponiamo la seguente modifica:

Lo stabilimento di produzione dovrà essere disponibile entro 270 giorni dalla firma del contratto. Il servizio durante questa fase transitoria potrà essere eseguito alternativamente mediante produzione presso le cucine dei presidi fino a loro ristrutturazione per conversione in terminali oppure veicolati da altro centro di cottura senza alcun vincolo di distanza e/o di modalità di produzione (fresco caldo / refrigerato/ atmosfera modificata ecc).

Sempre con riferimento al primo punto riterremo maggiormente equilibrato per l'intera concorrenza che vengano ripensati anche gli anni della durata contrattuale, ovvero **9 e non 5**. Tale durata, permetterebbe un minor impatto degli investimenti (carrelli, allestimento mense) sul prezzo della giornata alimentare (G.A.). Questo rappresenterebbe, anche, un risparmio per l'ENTE. L'obiettivo è quello di ridurre il gap di impegno economico tra le ditte di ristorazione che devono allestire un centro di cottura e quelle che ce l'hanno già. Oltretutto la durata di 9 anni, riduce della metà i costi della P.A. per la gestione di una nuova gara.

- La proposta di utilizzo dell'attuale cucina è ottima, ma andrebbe precisato che deve essere valida per tutte le ditte che partecipano, senza lasciare la possibilità ad alcuni partecipanti di proporre il servizio veicolato da un centro di cottura. Altrimenti quel concorrente, risulterà molto avvantaggiato per costi notevolmente ridotti nel primo anno di servizio (su 5 anni, se non dovessero accogliere la ipotesi di 9 anni).
- Infine l'obbligo di avere il Centro di Cottura entro i Km. 50 per poter garantire l'occupazione, in distacco, agli attuali operatori dell'Ente. In effetti, il rispetto della suesposta clausola sociale non è in alcun modo correlato o correlabile con la distanza minima prevista, che, invece, appare foriera di un ulteriore ingiustificato deprezzamento della concorrenza nelle gare in parola.

Con riferimento al secondo punto, l'art. 10 prevede l'articolazione del menù su 4 settimane e 2 stagioni.

Tale articolazione – normalmente in uso da anni - risulta in antitesi con la breve durata delle degenze media (come già sopra riferito) e comporta aggravio di costi.

La scrivente propone una strutturazione dei menù maggiormente aderente alla mutata situazione delle degenze senza minimamente ridurre il livello di qualità e soddisfazione percepito dagli utenti.

L'art. 11 riporta: *"il menù si articola in autunno e inverno – primavera estate e su quattro settimane"*

Proponiamo che questo passaggio sia sostituito dal seguente: ***il menù si articola in autunno e inverno – primavera estate e su una settimana"***

Proponiamo altresì la seguente struttura dei menù e la sostituzione di quanto riportato nel documento art. 10 pag. 10 con quanto segue:

STRUTTURA DEL MENU'

Il menù per le diverse categorie di utenti, articolato su una settimana, si suddivide in menù "autunno-inverno" (A/I) e menù "primavera-estate" (P/E). Il menù "A/I" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04; Il menù "P/E" inizia indicativamente dal 16/04 e termina il 13/10. La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti, componendo il proprio pasto secondo i gusti personali. La struttura del menù giornaliero prevede:

Per il pranzo

4 primi piatti di cui 2 fissi e 2 variabili
4 secondi piatti di cui 2 fissi e 2 variabili
2 contorni
2 frutta (o dessert o dolce)
Pane o grissini
Acqua

Per la cena

3 primi piatti
3 secondi piatti
2 contorni
2 frutta (o dessert o dolce)
Pane o grissini
Acqua

Struttura del pasto - PRANZO:

PRIMO	• 1 a base di pasta o riso asciutti conditi o paste speciali • 1 minestra di verdura o legumi • 1 pasta o riso in bianco A scelta tra 4: • 1 pastina o semolino in brodo
SECONDO	• 1 a base di carne • 1 a base di pesce, verdure, formaggi o uova • 1 salume A scelta tra 4: • 1 formaggio
CONTORNO	A scelta tra 3: • 2 contorni cotti • 1 contorno crudo
FRUTTA	A scelta tra 2: • 2 varietà giornaliere
PANE	• 1 panino
ACQUA	• Acqua minerale in bottiglia

Struttura del pasto - CENA:

PRIMO	A scelta tra 3: • 1 a base di pasta o riso asciutti conditi o minestra di verdura o legumi • 1 pasta o riso in bianco • 1 pastina o semolino in brodo
SECONDO	A scelta tra 3: • 1 a base di carne, pesce, verdure, formaggi o uova • 1 salume • 1 formaggio
CONTORNO	A scelta tra 2: • 1 contorno cotti • 1 contorno crudo
FRUTTA	A scelta tra 2: • 2 varietà giornaliere
PANE	• 1 panino
ACQUA	• Acqua minerale in bottiglia

Struttura del pasto – COLAZIONE:

Una scelta fra i seguenti:

Bevanda di Latte bianco Bevanda di Latte bianco + bevanda di orzo Bevanda di orzo Bevanda di Tea Bevanda al cacao Bevanda alla Camomilla Yogurt naturale (magri e interi)	Pane bianco Pane integrale Brioche confezionata Fette biscottate (in monoporzione) Biscotti secchi (in monoporzione) <i>Biscotti 1° infanzia (solo pediatria)</i>
Zucchero in bustine Limone monoporzione	Marmellata Confettura monoporzione Miele monoporzione

FREQUENZA DI INSERIMENTO DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nell'elaborazione del menù il Fornitore dovrà utilizzare le grammature (allegate all'e-mail e da inserire come allegato alla documentazione) e le frequenze di consumo sotto riportate relative allo svolgimento del servizio su 7 giorni (pranzo e cena)".

Preparazioni gastronomiche	PRANZO	CENA
	N° volte settimanali	N° volte settimanali
Primi Piatti:		
Preparazioni a base di paste speciali	2	-
Preparazioni a base di pasta asciutta condita	3	2
Preparazioni a base di riso asciutto condito	2	1
Minestre a base di verdura	4	2
Minestre a base di legumi	3	2
Pasta in bianco	4	4
Riso in bianco	3	3
Pastina in brodo	5	5
Semolino in brodo	2	2

Secondi Piatti:		
Preparazioni a base di carni rosse	3	1
Preparazioni a base di carni bianche	3	1
Preparazioni a base di carni di suino	1	1
Preparazioni a base di pesce	2	1
Preparazioni a base di verdure	2	1
Preparazioni a base di formaggi	1	1
Preparazione a base di uova	2	1
Salumi	7	7
Formaggi	7	7
Contorni:		
Contorni crudi	7	7
Contorni cotti	14	7
Frutta - Dessert:		
Frutta fresca di stagione	5	7
Dessert o dolce o yogurt	2	0
Pane o grissini		
Pane - grissini	7	7

- Altresì, è vero che la degenza media è di 6 giorni è altrettanto vero che esistono utenti (dipendenti, collaboratori, utenti hospice, centri territoriali psichiatrici) che sono utenti "fissi". Per questi si potrebbe specificare, che si possa mantenere valido, il menù indicato.

Con riferimento al terzo punto:

Quasi tutti gli ospedali hanno un contratto di servizio energia che misura il costo dell'energia elettrica NON in kwh, ma in metri quadri. Una proposta che tutelerebbe

sia la Pubblica Amministrazione sia i Competitor, sarebbe quella di installare a monte dei locali di rigenerazione, dei contatori a defalco che misurino i kwh consumati. Fissati degli obiettivi di consumo (da parte della ditta in progetto tecnico che riceverà punti in gara, maggiori saranno gli obiettivi) si procederà a rilevazione penalizzando eventuali non raggiungimento di livelli indicati.

Con riferimento al quarto punto, l'art. 15 recita: Esecuzione del servizio.

Il centro di cottura esterno dovrà essere conforme alla normativa vigente; la ditta aggiudicataria dovrà documentare entro il termine essenziale di 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione, che il centro di cottura possieda le certificazioni di seguito riportate:

- UNI EN ISO 14001:04 Sistema di Gestione Ambientale;
- EMAS.

Suggeriamo che le suddette certificazioni siano poste come condizione certificativa di partecipazione alla gara, poiché fondamentali per l'erogazione del servizio di ristorazione in ambito Sanitario.

Inoltre, suggeriremmo che ogni azienda debba dotarsi della Certificazione sul Rating di Legalità.

Le presenti osservazioni non costituiscono in alcun modo acquiescenza ai contenuti esposti dall'Amministrazione Regionale, rispetto ai quali si formula la più ampia riserva di contestazione in ogni sede, anche di controllo e giurisdizionale, con riserva di istanza risarcitoria.

DUSSMANN SERVICE SRL

Il Direttore di Filiale

Dott. Giancarlo Baruffa



Spett.le
Regione del Veneto
Palazzo Balbi - Dorsoduro, 3901
30123 Venezia

U.O. Acquisti Centralizzati - SSR

Inviata via pec all'indirizzo: CRAS@pec.regione.veneto.it

OGGETTO: REGIONE DEL VENETO - Consultazione di mercato - GARA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE DEL VENETO.

Con riferimento alla consultazione indetta dalla U.O. Acquisti Centralizzati - SSR, in vista della prossima indizione della gara regionale per il Servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione del Veneto, finalizzata alla raccolta di informazioni per la predisposizione della documentazione tecnica di gara, si inviano alcune considerazioni sulla bozza del capitolato a tal proposito redatta, a seguire:

ART. 2 - OGGETTO, QUANTITA' DEL SERVIZIO E RIPARTIZIONE IN LOTTI

La procedura non specifica esplicitamente se sia possibile la partecipazione per singoli lotti, si suppone comunque sottintesa. Tale ripartizione e possibilità è importante al fine di prevedere la massima possibilità di partecipazione, come pure l'affidamento di massimo due lotti per impresa, al fine di evitare concentrazioni sovrabbondanti.

Si evidenzia, inoltre, la non possibilità di poter contribuire in merito agli aspetti di valutazione economica, non avendo informazioni relative alla possibile base d'asta o comunque l'indicazione di valori economici per i servizi da rendere.

ART. 15 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

CERTIFICAZIONI:

Si ritiene preferibile optare per ulteriore altra certificazione anziché la EMAS richiesta per il centro di cottura, considerando che viene già richiesta la UNI EN ISO 14001.

Camst Soc. Coop. a r.l.
Sede Legale: Via Tosarelli, 318
Fraz. Villanova
40055 Castenaso (Bo)
Tel. 051 2107411
Fax 051 6053502

Iscriz. Albo Cooperative a Mutualità
Prevalente Cat. Produzione e Lavoro
N° A100118
Cod. Fisc. e Reg. Imprese BO: 00311310379
Part. I.V.A. n° 00501611206
Iscritta al R.E.A. di Bologna al n° 67635

CAMST Soc. Coop. a r.l.
IL VICE PRESIDENTE
MARINO MACCAFERRI
Indirizzo email: mail@camst.it
Indirizzo Internet: www.camst.it



Si ritiene piuttosto di maggior rilievo richiedere altre certificazioni aziendali quali ad esempio la SA 8000.

Questo in quanto sia la norma ISO 14001 sia il regolamento europeo EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) definiscono i requisiti che deve avere un sistema di organizzazione aziendale rivolto al rispetto della legislazione vigente in materia ambientale, controllo delle proprie attività, delle interazioni tra azienda ed ambiente e riduzione progressiva nel tempo dell'impatto derivante dalle attività svolte,

ART. 26 - PERSONALE: REQUISITI, GARANZIE E RESPONSABILITÀ

La procedura in oggetto, si configura tra quelle caratterizzate da alta intensità di manodopera, per la quale si prevede, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, l'inserimento di specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato.

Diventa opportuno evidenziare e prevedere una clausola di salvaguardia per il personale attualmente impiegato, al fine di evitare ripercussioni occupazionali dovute alla riorganizzazione dei servizi con previsione di utilizzo di centri di cottura esterni.

Rimanendo a completa disposizione per ulteriori informazioni, inviamo

Distinti Saluti

Villanova di Castenaso, 15 Novembre 2016

Camst Soc. Coop. a r.l.
Il Vice Presidente
Massimo Maccaferri



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

REGIONE VENETO

Area Sanità E Sociale

Direzione Risorse Strumentali Ssr - C.r.a.v.

Unità Organizzativa Acquisti Centralizzati Ssr

Via PEC CRAS@pec.regione.veneto.it

Reggio Emilia, 14.11.2016

Prot. 802/BG

Oggetto: Gara Per Il Servizio Di Ristorazione Per Le Aziende Sanitarie Della Regione Del Veneto - DURATA 5 ANNI

Gentili signori, abbiamo letto con attenzione e molto interesse il documento pervenuto e destinato ad illustrare il Vostro progetto rispetto alla futura gara per il servizio di ristorazione sanitaria. Di seguito vi trasmettiamo le nostre osservazioni, ponendoci a Vostra completa disposizione per qualsiasi ulteriore confronto e chiarimento nel merito.

Osservazioni:

- precisare il contenuto degli accordi integrativi relativi al personale delle singole Ulss che sarà o potrà essere oggetto di distacco funzionale.
- indicare l'elenco del personale in forza alle Ulss e/o alle Ditte fornitrici con dettaglio del monte ore, livello, mansione, anzianità e luogo di lavoro. Si chiede relativamente a detto personale quale tipo di progetto organizzativo sia stato studiato dall'Ente banditore e quale tipo di flessibilità sarà concessa nella riorganizzazione di detto personale che, nella logica dell'esternalizzazione dei punti di produzione, potrebbe essere oggetto di ridimensionamento. Infine si chiede se la mobilità del personale delle ditte uscenti seguirà le medesime indicazioni riportate nel Vostro allegato A – modalità di erogazione del servizio e che riporta nell'ultimo paragrafo – luogo di produzione – la distanza massima di 50 km per il trasferimento del personale dell'Ente.
- inserire nella documentazione di gara l'elenco delle attrezzature di proprietà delle singole Ulss.
- inserire nella documentazione di gara le planimetrie di tutti i locali che potranno essere utilizzati dalla Ditta aggiudicataria, possibilmente con estensione DWG.
- dettagliare i costi della tassa rifiuti registrati a consuntivo dall'Ente e/o dai gestori attuali del servizio;
- prevedere chiaramente la possibilità di poter accedere alla partecipazione alla gara d'appalto anche alle Ditte che, non disponendo del centro cottura alla data di consegna dell'offerta, dichiarano l'impegno a rendere operativi uno o più centri di cottura individuati, nel tempo congruo di 6/8 mesi dall'aggiudicazione definitiva.
- Prevedere (anche in conseguenza logica di quanto sopra riportato) la possibilità che le certificazioni EMAS e ISO possano essere ottenute dal centro cottura con un tempo congruo di 6/8 mesi dalla data di aggiudicazione definitiva.

CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.

Sede legale, Direzione e Amministrazione

42124 Reggio Emilia, Via Nobel, 19 - Casella Postale n° 65 - Tel. 0522 53011 Fax 0522 530100
cirfood@cirfood.it • www.cirfood.it

Cod. Fisc. e P. IVA 00464110352 - Registro imprese n° 00464110352 - C.C.I.A.A. di Reggio Emilia n. 132738

CIR food s.c. iscritta all'ALBO SOCIETÀ COOPERATIVE con il numero A109985

sezione COOPERATIVE A MUTUALITÀ PREVALENTE - categoria COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO





COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- Nel rispetto della disciplina comunitaria in materia di appalti pubblici, sia nei settori ordinari che nei settori speciali, al fine di favorire la massima partecipazione delle imprese, si chiede di adottare quanto indicato all'art. 51 comma 3 del codice e precisamente che "in caso di partecipazione a più
- lotti, al concorrente singolo, raggruppato o consorziato che ha presentato offerta e risulti primo in graduatoria per più lotti, potranno essere aggiudicati fino ad un massimo di 2 lotti in ragione dell'ordine di rilevanza economica degli stessi ovvero a cominciare dal lotto di maggiore rilevanza economica e procedendo in ordine decrescente" (estratto dal recente bando SORESA - Regione Campania del novembre 2016).

DERRATE:

- Considerare la difficoltà di approvvigionamento di prodotti locali che siano anche IGP e DOP in quantitativi tali da soddisfare il requisito dei CAM del 25% dell'intera fornitura di una sola categoria merceologica;

GRAMMATURE:

- Le grammature del riso in bianco, dei sughi, delle carni, del prosciutto, del tonno in scatola e dei contorni cotti e crudi sono parzialmente alte. Specificare meglio quali debbano essere i contorni da consumarsi cotti e quali crudi.

PRENOTAZIONE dei PASTI:

- Non è possibile rilevare la prenotazione degente per il giorno successivo entro la fine del servizio serale a meno di non disporre in loco di aree dedicate allo stoccaggio e alla composizione vassoio.

Cordiali saluti

CIR food s.c.

Responsabile Commerciale Ristorazione Sanitaria e Project

Gianluca Biglino

CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.

Sede legale, Direzione e Amministrazione

42124 Reggio Emilia, Via Nobel, 19 - Casella Postale n° 65 - Tel. 0522 53011 Fax 0522 530100
cirfood@cir-food.it • www.cir-food.it

Cod. Fisc. e P. IVA 00464110352 - Registro imprese n° 00464110352 - C.C.I.A.A. di Reggio Emilia n. 132738

CIR food s.c. iscritta all'ALBO SOCIETÀ COOPERATIVE con il numero A109985

sezione COOPERATIVE A MUTUALITÀ PREVALENTE - categoria COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO





Via privata Venezia Giulia, 5/A
20157 Milano
Tel. +39 02.390391 - Fax +39 02.3900041
www.elior.it

Filiale Nord
Via Carducci, 16
20090 Vimodrone (MI)
Tel. +39 02 39039920
Fax +39 02 2502125

Filiale Nord Ovest
Corso Giulio Cesare, 268
10154 Torino
Tel. +39 011 2482000
Fax +39 011 2407652

Filiale Nord Est
Via San Lazzaro, 32
31100 Treviso
Tel. +39 0422 855668
Fax +39 0422 856053

Filiale Centro Nord
Via Volturmo, 10/12 - Torre C
50019 Sesto Fiorentino (FI)
Tel. +39 055 3024165
Fax +39 055 3909931

Filiale Emilia
Via Bresciani, 27
29122 Piacenza
Tel. +39 0523 623411
Fax +39 0523 590710

Filiale Centro Sud
Via Benedetto Croce, 68
00142 Roma
Tel. +39 06 5423921
Fax +39 06 59605252

Milano, il 15 Novembre 2016

(invio tramite PEC all'indirizzo: cras@pec.regione.veneto.it)

Spett.

REGIONE VENETO

Area Sanità Sociale

Direzione Risorse Strumentali SSR – C.R.A.V.

U.O. Acquisti Centralizzati SSR

OGGETTO: Consultazione di mercato – servizio di ristorazione per le aziende sanitarie della Regione del Veneto.

Con riferimento alla procedura di cui all'oggetto e dopo aver scaricato e attentamente analizzato tutta la documentazione messa a disposizione da codesta spettabile Amministrazione, vorremmo innanzitutto confermare l'estremo interesse del Gruppo Elior, attraverso le proprie aziende specializzate nel settore della *ristorazione collettiva* **Elior Ristorazione S.p.A.** e **Gemeaz Elior S.p.A.**, a prendere parte sia alle eventuali successive fasi della procedura in oggetto (consultazione di mercato) che alla gara d'appalto vera e propria che verrà esperita nei prossimi mesi.

Alla luce di quanto sopra riportato, di seguito sottoponiamo alla Vostra cortese attenzione alcuni rilievi / osservazioni ricavati dalla lettura del materiale in nostro possesso:

- Art. 2 – punto a) della bozza di Capitolato Speciale → sulla base di una consolidata esperienza del ns. Gruppo nella gestione di analoghi servizi, riteniamo che, sia per una questione di contenimento dei costi che per una questione maggiore efficienza organizzativa, il servizio in carico al Gestore del servizio dovrebbe limitarsi alla consegna dei pasti franco reparto e **non** al letto del degente.
- Art. 6 – 2° capoverso della bozza di Capitolato Speciale → pur concordando con l'impostazione generale che prevede che gli impianti produttivi (cucine di produzione) debbano essere esterni ai PP.OO. interessati, suggeriamo di **non** prevedere la chiusura delle 2-3 cucine interne che, in base alle informazioni commerciali attualmente in nostro possesso, ci risultano essere ancora attive.

Elior Ristorazione S.p.A. - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Elior S.A.
Capitale Sociale € 45.000.000 int. vers. - R.E.A. Milano 1739870 - Reg. Imp. di Milano Codice Fiscale e P.IVA 08746440018



Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
dal 2008
Certified Quality System



Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
dal 2008
Certified Quality System



Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
dal 2008
Certified Quality System



Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
dal 2008
Certified Quality System

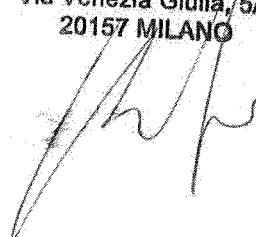


Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
dal 2008
Certified Quality System

- Artt. 10 e 16.1 della bozza di Capitolato Speciale → riteniamo assolutamente percorribile, sia per una questione di contenimento dei costi che – soprattutto – per consentire una maggiore razionalizzazione nei processi produttivi centralizzati, un'ulteriore lieve riduzione nelle alternative fisse di pietanze, con particolare riferimento alla composizione del menù degenti.
- Artt. 15 – pag. 14 della bozza di Capitolato Speciale → al paragrafo Caratteristiche del Centro Cottura si evidenzia che lo stesso debba possedere, entro 15 gg. dalla comunicazione dell'aggiudicazione, le **Certificazioni UNI EN ISO 14001:04** ed **EMAS**; trattandosi, tuttavia, di certificazioni aventi oggetti simili (principi per una corretta gestione ambientale dei processi produttivi ambientali e dei servizi derogati ai cittadini), suggeriamo che le stesse vengano chieste in forma alternativa l'una all'altra. Se ritenuto necessario sarà eventualmente possibile inserire altra Certificazione.
- Artt. 15 – pag. 14 della bozza di Capitolato Speciale → al paragrafo Attrezzature destinate al trasporto (carrelli, vassoi, automezzi), evidenziamo che il riferimento alla "Direttiva CEE 92-75", si precisa che la stessa riguarda esclusivamente gli **apparecchi domestici**; per le **attrezzature professionali** (e solo per quelle per il mantenimento del freddo quali frigoriferi, celle, ecc.), non è ancora prevista alcuna tipologia di etichettatura se non a livello esclusivamente *volontario* e, comunque, in base a protocolli *non ufficiali* e non ancora *codificati* in base ad alcuna norma né nazionale né europea.
- Art. 23 – 1° capoverso della bozza di Capitolato Speciale → relativamente alla questione utenze riteniamo che, soprattutto per una questione uniformità, i costi anche della fornitura dell'energia elettrica per l'alimentazione delle attrezzature destinate alla rigenerazione dei pasti vengano sostenuti direttamente dalle Committenti.

Restando a Vostra completa disposizione per qualsivoglia chiarimento in merito ai contenuti della presente e in attesa di eventuali comunicazioni da parte di codesta rispettabile Amministrazione, cogliamo l'occasione per porgere i nostri più cordiali saluti.

Elor Ristorazione S.p.A.
Via Venezia Giulia, 5/A
20157 MILANO





Spett.le

REGIONE DEL VENETO
Giunta Regionale
Palazzo Balbi
Dorsoduro 3901, Venezia

Alla c.a. Dott. Nicola De Conti

Inviata a mezzo pec cras@pec.regione.veneto.it

Vicenza, li 15 novembre 2016

Prot. N. S16 - ~~4881~~ /DS/cg

OGGETTO: Consultazione preliminare di mercato finalizzata alla raccolta di informazioni per la predisposizione tecnica di gara - Invio osservazioni alla bozza di capitolato

A seguito della pubblicazione dell'avviso di preinformazione sulla consultazione di mercato per la predisposizione tecnica di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per i fabbisogni delle aziende sanitarie del Veneto, siamo con la presente a trasmettere alcune osservazioni sulle bozze di capitolato ed allegati pubblicati.

Ci dichiariamo fin da subito disponibili ad un colloquio per approfondire eventuali tematiche o chiarire eventuali dubbi rispetto alle nostre osservazioni.

Nel rimanere a completa disposizione per ogni chiarimento da Voi ritenuto necessario, cogliamo l'occasione per porgerle distinti saluti.

Serenissima Ristorazione S.p.A.
di Procuratore
Loredana Battaglion



Consultazione preliminare di mercato finalizzata alla raccolta di informazioni per la predisposizione tecnica di gara - Invio osservazioni

Bozza capitolato tecnico

Art 2, Pag. 3: viene richiesto come servizio: "produzione e fornitura fino al reparto delle colazioni in carrelli multiporzione". La dicitura "carrelli multiporzione" si riferisce ai contenitori multiporzione per le bevande calde, con allestimento del vassoio al letto del degente? Inoltre si chiede di specificare se le colazioni possono essere preparate a reparto, attraverso erogatori, oppure se le colazioni devono arrivare in contenitori multiporzione dal centro di cottura esterno.

Art 4, Pag 4: "l'aggiudicatario dovrà garantire un periodo di supporto alla transizione verso un nuovo eventuale fornitore avente una durata minima di 30 giorni lavorativi. In tale periodo (che corrisponderà, salvo diverse pattuizioni, all'ultimo mese solare del contratto esistente), l'aggiudicatario di impegna a collaborare all'ordinata migrazione delle attività". Si chiede di confermare se si tratta di 30 giorni solari o lavorativi

Art 5, pag 5: "produzione dei pasti per degenti e dipendenti presso un centro di cottura esterno..": in tutta la bozza di capitolato si parla sempre di un centro di cottura esterno, si chiede di confermare se sia consentito utilizzare un unico centro di cottura per ogni lotto di partecipazione, oppure possano essere utilizzati più centro di cottura per lotto, a seconda delle disponibilità aziendali.

Art 5, pag 5: "trasporto dei pasti e delle colazioni presso le sedi territoriali delle aziende territoriali..": si chiede di specificare se le colazioni debbano essere portate già pronte o possano essere preparate, anche attraverso l'ausilio di distributori automatici, nelle strutture territoriali. In tal caso chi prepara le colazioni?

Infine si richiede che venga previsto un allegato in cui sia indicato quali strutture prevedano la consegna a pranzo/cena, i giorni di consegna, e gli orari.

Art 5, pag 5 "espletamento delle attività di lavaggio al di fuori delle strutture delle aziende sanitarie": nel caso in cui le colazioni vengano allestite nelle cucinette di reparto, le stoviglie della colazione saranno monouso? oppure è consentito lavare nelle cucinette di reparto le stoviglie durevoli? in tal caso, chi effettua il servizio (personale della Ditta o personale dell'AO)?

Art 6, Pag 7 "Acquisto derrate presso aziende...che possiedono un controllo di qualità sulle linee di produzione". Si riferisce a produttore -distributore - rivenditore?

Art 7, Pag. 9 "Si precisa che l'acquisto dei prodotti per la nutrizione enterale ed eventuali integratori dietetici saranno a carico dell'Ente contraente. resta a carico della Ditta appaltatrice la distribuzione e consegna alle UUOO". Si chiede di chiarire come vada gestita la distribuzione e consegna alle UUOO di materiale acquistato autonomamente dall'ente.

Art 11 Pag 11. "Il menù si Articola in Autunno-Inverno-Primavera-Estate e su quattro settimane". Si chiede conferma che, anche considerando il fatto che la degenza media nella regione veneto sia , il menù debba essere previsto su quattro settimane



Art 15 Pag 13: "la prenotazione avverrà il giorno antecedente entro le ore 20.00". Si segnala che la prenotazione fino alle ore 20 non ottimizza l'organizzazione della cucina del centro cottura, specialmente per le attività del pranzo.

Art 15 pag 14: "che il centro di cottura possieda le certificazioni -uni en iso 14001:04 Sistema di Gestione Ambientale; - Emas". Si chiede di specificare se le certificazioni sono alternative, o il centro cottura debba possederle entrambe. Nel secondo caso si segnala che questo rappresenterebbe una notevole limitazione alla partecipazione alla gara, non essendo al momento in Italia alcuna azienda che possiede la certificazione Emas in ambito di ristorazione collettiva.

Art 15 pag 14 "la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare i reparti/servizi di ciascun presidio e/o sede territoriale, con mezzi e automezzi di proprietà della stessa.." Si segnala che le attività di trasporto pasti in genere rientrano tra le attività che le Ditte preferiscono affidare a subappaltatori esperti e focalizzati in tale servizio. Prevedendo che i mezzi siano di proprietà della Ditta si limita la possibilità di ricorso al subappalto per tale attività. Si chiede di prevedere un allegato con indicazione del numero di strutture/padiglioni/reparti/posti letto, al fine di poter calcolare il numero di carrelli (e quindi di automezzi) necessari per l'espletamento del servizio

Art 15 pag 16 "ogni vassoio dovrà essere dotato di 2 tovaglioli 4 veli". Si segnala che la presenza di 2 tovaglioli a 4 veli comporta un aggravio di costo oltre che un peggiore impatto ambientale.

Art 15 pag 16 "le posate (cucchiaino-forchetta-coltello-cucchiaino) devono essere in acciaio inox". Si segnala che il cucchiaino, essendo di dimensioni piccole, viene generalmente richiesto in materiale monouso, considerando che spesso i degenti consumano yogurt e dolci in orari differenti dal pasto.

Art16, pag 17: " la ditta dovrà altresì mettere a disposizione le attrezzature necessarie". Non è chiaro se possono essere utilizzate, anche solo in parte, le attrezzature esistenti. Gratuitamente o a quali costi?

Art 16 pag 17 "Ogni azienda sanitaria potrà richiedere di fornire, in alternativa al vassoio personalizzato, un cestino pranzo, che dovrà essere fornito allo stesso prezzo proposto per fornitura di cestini per pazienti dializzati". Si richiede lo stesso prezzo per cestini che usualmente hanno una composizione molto diversa: secondo l'allegato prontuario dietetico il cestino per dializzati comprende The, Grissini e 2 merendine. Risulta quindi particolarmente difficile comparare e fornire un prezzo unico con un cestino dipendenti che deve sostituire un pasto.

Art 22, Pag 24 " Le aziende sanitarie che attualmente hanno la produzione interna necessitano di lavori di adeguamento edile ed impiantistico" Si chiede di allegare i dwg con le planimetrie e con gli schemi degli impianti, oltre ai certificati di conformità.

Art 23, Pag 25 " Sono a carico dell'aggiudicatario i costi della fornitura dell'energia elettrica relativa alle attrezzature per la rigenerazione dei pasti" e "le singole Aziende Sanitarie provvederanno ad effettuare una detrazione dalle fatture mensili dei costi per l'energia". Si chiede di specificare la competenza dell'installazione dei contatori per la rilevazione dei consumi energetici, o in caso non vengano installati contatori, il sistema di calcolo dei costi di fornitura dell'energia per le stazioni di rigenerazione installate a reparto.



Art31, Pag 33 "la manutenzione ordinaria e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi sono a carico della ditta aggiudicataria" Si chiede di confermare che la prima parte della frase si riferisca alla manutenzione ordinaria degli impianti e locali

Art31, Pag 34 "a termine appalto l'azienda sanitaria avrà la facoltà di acquisire a titolo gratuito i beni sostituiti e/o integrati". Normalmente nello sviluppo dell'appalto l'azienda può decidere di inserire attrezzature nella struttura per rendere più efficiente la propria organizzazione, considerando di effettuare investimenti a proprio carico che non sono stati descritti in fase di presentazione dell'offerta e che rimarranno propri. Nel caso prefigurato invece, se gli investimenti integrativi potranno rimanere della Azienda Ospedaliera, si segnala una anti-economicità nell'integrare attrezzature che possano sempre più migliorare il servizio.

Allegato per dietetico ospedaliero

Tabella grammatura : Grammatura della carne rossa 120 grammi –maggiorata rispetto alle grammature previste dai LARN.

Nello schema dietetico della dieta Libera 1850 kcal si parla di "il menù... articolato su 28 giorni". Nella maggior parte degli appalti è articolato su 14.

Previsto lo schema dietetico latte ovo vegetariano: per cui è necessario prevedere la presenza fissa di legumi.

Previsto lo schema dietetico a quota fissa di CHO con il purè e le patate in sostituzione del pane (potenzialmente doppio contorno)

Confermare che la fornitura dell'acqua non è prevista per i pazienti in digiuno (verificare quanto scritto in corrispondenza dello schema dietetico per nuovo entrato)

Nel paragrafo OPZIONI APPLICABILI ALLE DIETE SPECIALI previsto il purè di default per tutte le diete, qualsiasi sia la prenotazione + la bustina di olio a parte.

Menù per le emergenze: riportata la dicitura le diete speciali vengono tutte comunque garantire, è inteso con un menù di emergenza?

Allegato caratteristiche merceologiche

Attualmente è prevista una % di Bio-IGP_DOP, Ecc per ogni ripologia di prodotto (es Pane, Grissini, Crackers, ecc).

I CAM vengono applicati per categoria per le seguenti categorie:

1. Frutta, verdura e ortaggi, legumi, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patatem polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, uova e olioextravergine di oliva: almeno il 40% bio, almeno il 20% a lotta integrata, DOP-IGP-STG-PAT
2. Carni fresche e trasformate: almeno 15% bio, 25% DOP-IGP
3. Prodotti ittici: 20% acquacoltura bio o pesca sostenibile

Non è possibile gestire e monitorare a centro cottura le percentuali per singolo prodotto



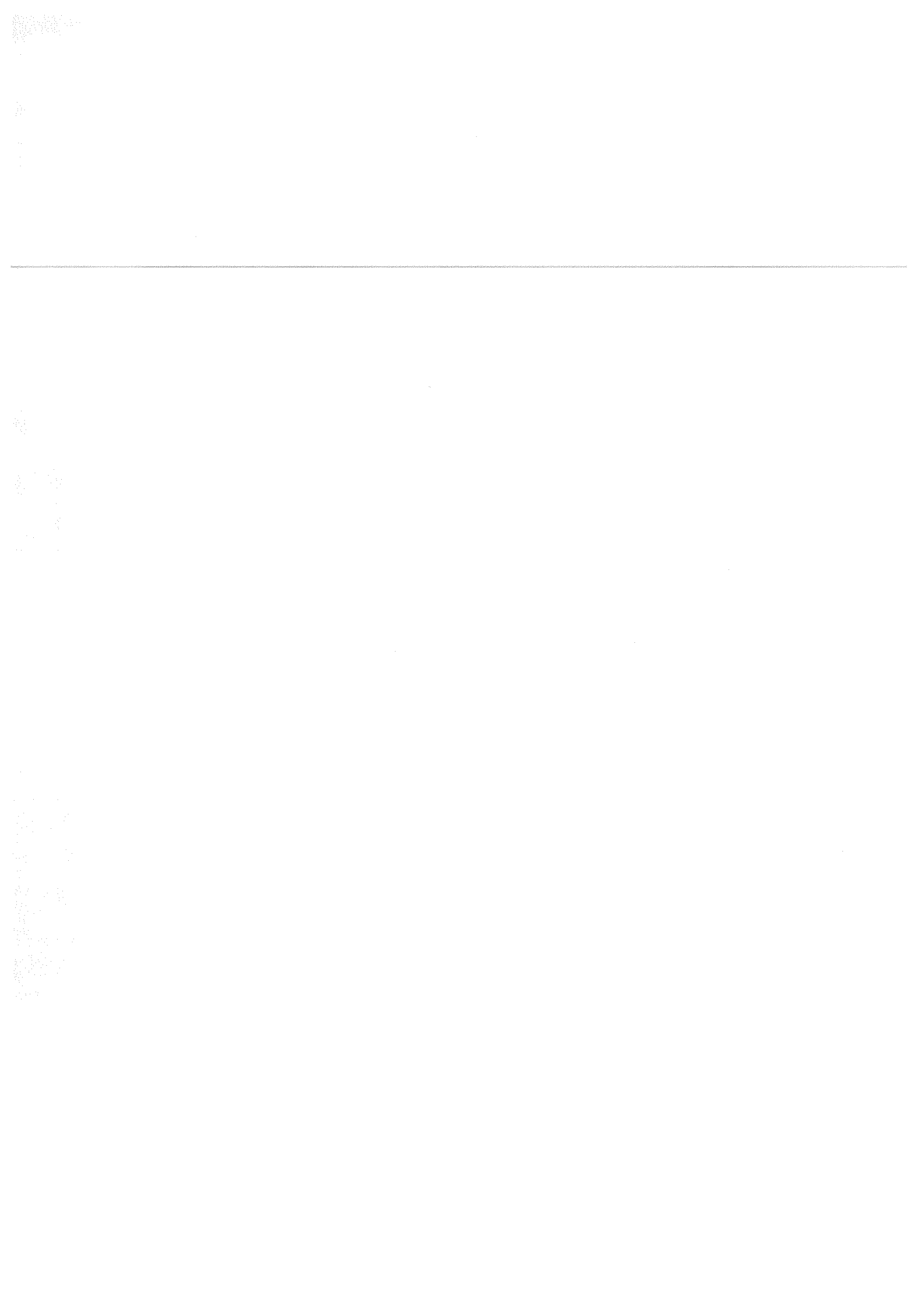
Allegato 1 - ULSS1

Si fa riferimento al costo degli operatori da rimborsare, di €614.845,91. Considerando che tali operatori rimangono disciplinati dalla normativa CCNL comparto sanità, si richiede di integrare con:

"In sede di stipula del contratto d'appalto, le parti concorderanno la regolazione dei reciproci rapporti economici, in modo tale per cui nessun aggravio si verificherà per l'appaltatore rispetto all'onere che comunque sarebbe sostenuto per il proprio personale adibito alle stesse mansioni"

Non sono specificati a chi debba essere in carico la sostituzione del personale per momentanea assenza (malattia, ferie, ecc).

Il luogo di produzione: viene richiesto un centro cottura entro 50 km: si conferma che tale limite debba essere previsto sia per centro cottura refrigerato sia fresco-caldo.



Spett.le Regione del Veneto
Area Sanità e Sociale
Direzione Risorse Strumentali SSR – C.R.A.V.
Unità Organizzativa Acquisti Centralizzati SSR

Oggetto: OSSERVAZIONI BOZZA CAPITOLATO GARA n° 2613286, n° 2613287, n° 2613288, n° 2613290, n° 2613291, n° 2613289.

Il sottoscritto, Marco Chinello in qualità di legale rappresentante di Riesco Società Cooperativa Sociale con sede legale in Via Euganea 27, Selvazzano Dentro

premessi

che Riesco Società Cooperativa Sociale possiede i requisiti per la partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento del "servizio di ristorazione" delle gare n° 2613286, n° 2613287, n° 2613288, n° 2613290, n° 2613291, n° 2613289.

Pertanto ai sensi dell'art. 66 D.lgs 50/16

suggerisce per le suddette gare

come previsto dall'art 30 del D.lgs 50/16 e dall'art.95 del D.lgs 50/16, che nell'aggiudicazione sia riconosciuto un criterio sociale legato all'integrazione sociale e professionale di persone con disabilità o svantaggiate (stato di svantaggio ai sensi del comma 2 art 112 del D.lgs 50/16). Il riconoscimento di tale criterio avviene per percentuali di integrazione lavorativa superiore alle soglie previste dal comma 1 art. 3 L. 68/99 e si riferisce al solo personale impiegato per l'esecuzione degli appalti (si esclude dal computo il personale di produzione impiegato presso i locali di proprietà dell'appaltatore). La sede di lavoro del suddetto personale svantaggiato deve risultare nel contratto di lavoro e a richiesta deve essere provata alla stazione appaltante.

Ringraziando per l'attenzione,
porgo cordiali saluti

Selvazzano Dentro, 15/11/2016

Riesco Società Cooperativa Sociale

RIESCO Società Cooperativa Sociale
Sede Legale: Via Euganea, 27
35030 SELVAZZANO DENTRO (PD)
C.F. e P.IVA 04006180287

Servizi On-site
Direzione Divisione Sanità e Senior

Spettabile
Regione del Veneto
U.O. Acquisti Centralizzati SSR

Inviata via pec CRAS@pec.regione.veneto.it

Cinisello Balsamo, 15 novembre 2016

Oggetto: GARA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE DEL VENETO

Il sottoscritto Claudio Ceresa, domiciliato per la sua carica in Via F.lli Gracchi, 36 Cinisello Balsamo (MI), in qualità di Procuratore della Sodexo Italia S.p.A. con sede in Cinisello Balsamo Prov. Milano via F.lli Gracchi n. 36 con Codice Fiscale n. 00805980158 con Partita IVA n. 00805980158, con la presente invia le seguenti osservazioni alla bozza di Capitolato pubblicata sul sito della Regione Veneto ed inerente la gestione del servizio di ristorazione ospedaliera per le Aziende Sanitarie della Regione. Le osservazioni sono inerenti i documenti pubblicati, e non possono tener conto di ulteriori considerazioni stante la mancanza di un disciplinare di gara, e quindi di requisiti di partecipazione, modalità di assegnazione dei contratti, ecc. che potrebbero ulteriormente condizionare le riflessioni globali. Si esprime fin dall'inizio l'interesse per la futura procedura di gara, e si evidenziano le seguenti considerazioni.

La bozza di Capitolato è chiaramente improntata alla esecuzione del servizio di ristorazione esclusivamente mediante l'utilizzo di Centri di cottura esterni (art. 5, secondo punto), e con la parte residuale della sola rigenerazione (art.6) del cibo presso spazi messi a disposizione dagli Enti.

Tale scelta, condivisibile se inquadrata in un ottica di efficientizzazione organizzativa ed economica (ma non sempre, come vedremo), pone, per la scrivente, i seguenti risvolti critici:

- 1) La chiusura delle numerose cucine, allocate presso gli Enti ed attualmente attive con produzione interna, se in presenza di un grado ottimale di stato manutentivo e/o di efficienza delle attrezzature, rischia di dissipare un patrimonio di investimenti che potrebbe essere altrimenti utilizzato, come si prospetta più avanti, e che si pone in contrasto con i principi di corretta gestione del ciclo di vita richiamati anche dal nuovo DL 50/2016, art. 95. Ciò è valido soprattutto per determinati lotti (nr 1, 2, 6) che vedono la presenza di un numero cospicuo di cucine attive. Ma è valido in maniera totale per le piccole strutture territoriali (CEOD, RSA, CDI, ecc.) che non potrebbero mantenere neppure una minima produzione espressa.
- 2) La stessa chiusura implica un impatto sociale non indifferente: tutto il personale allocato presso queste cucine dovrà essere riassorbito ma, logisticamente, non tutte le persone (la più parte inquadrate con contratti part-time), saranno nella possibilità di trasferimenti giornalieri anche di

centinaia di chilometri per l'attività lavorativa presso centri di cottura esterni. Il tutto si tradurrà in perdite di posti di lavoro.

- 3) Si chiede che venga meglio definito il titolo di possesso del centro di cottura esterno, perché richiederlo "di proprietà", ex art. 6 della bozza di Capitolato, escluderebbe tutte le altre forme di disponibilità che comunque garantirebbero l'Ente. Inoltre, anche il concetto di "rigenerazione" andrebbe meglio esplicitato, perché potrebbe essere intesa sia come semplice attivazione del ciclo del carrello consegnato sia come un insieme più ampio di attività svolte con l'impiego di personale e l'utilizzo di apparecchiature diverse. In più punti del Capitolato, il divieto è espressamente previsto per la produzione ma non, ad esempio, per il confezionamento.
- 4) Si intravede, con questa soluzione univoca, un rischio di limitazione della concorrenza ex art. 30 comma 1 DL 50/2016, dato che non tutte le società potenzialmente interessate sono in possesso di centri di cottura adeguati allo scopo, e la richiesta, ex art 15 della bozza di Capitolato, in cui si chiede che "la ditta aggiudicataria dovrà documentare entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione (...) che il centro di cottura possieda le certificazioni di seguito riportate:
 - UNI EN ISO 14001
 - EMAS"

risulta ulteriormente vincolante per lo scenario della possibile partecipazione concorrenziale.

E' vero che formalmente si tratta di un requisito di esecuzione ma, nella sostanza, il termine concesso per "documentare" il possesso delle certificazioni (che parte dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione) ne rende impossibile l'adempimento se non per chi è già certificato (per un caso analogo si veda ANAC, parere n. 150 del 9 settembre 2015).

- 5) Nel dare atto che non vincolando alcuna tipologia di trasporto (ammesso fresco-caldo, cook and chill o altro) si permette al potenziale concorrente di scegliere, di volta in volta, quale sistema adottare, essenzialmente in funzione delle distanze da coprire (che nel caso del cook and chill possono essere anche extra Regione), si rimarca che in ogni caso la produzione presso centri di cottura esterni implica una perdita della flessibilità tipica di una cucina interna, in termini di:
 - Difficoltà di personalizzazione dei menù per le differenti zone della Regione, con le preparazioni tipiche provinciali;
 - Difficoltà di personalizzazione dei menù per le varie patologie ospedaliere, intese non come diete speciali, ma come modalità di composizione e presentazione delle pietanze, ad esempio per i degenti oncologici.
 - Forti dubbi sulla complessiva qualità organolettica delle pietanze servite: se è assodato che con le moderne tecnologie conservative e di trasporto la salubrità igienica è garantita sia con il legame fresco caldo che con il cook and chill, non sempre ne è garantita parimenti la qualità organolettica.Alcune preparazioni tipiche italiane, essenzialmente i primi piatti, possono risentire degli stress termici a cui sono sottoposti (cottura, abbattimento, rinvenimento) con conseguente decadimento delle percezioni organolettiche (consistenza, palatabilità e vista)

Concludendo, si ritiene che prevedere una scelta di questo tenore possa essere troppo vincolante.

La nostra proposta è che, permettendo l'utilizzo di centri di cottura esterni, non si escluda a priori l'utilizzo di centri di cottura interni, in modo da fornire alle ditte concorrenti la possibilità di valutare lo stato delle cucine esistenti presso i differenti Enti, al fine di ulteriormente valorizzare investimenti già fatti.

Tali cucine potranno essere inserite in un piano di recupero/ammodernamento che tenga conto dello stato attuale delle attrezzature, della zona territoriale di competenza e delle potenzialità produttive.

A discrezione organizzativa dei concorrenti, queste cucine potranno assurgere sia a punti di preparazione interni che essere utilizzati per la preparazione di pasti per il territorio, per quelle realtà senza la possibilità di cucina o con cucine non più recuperabili o, ancora, con volumi di pasti che non giustificano la presenza di cucina in loco.

Ci si riserva, in sede di incontro, di approfondire queste tematiche.

Distinti saluti

Claudio Ceresa
Procuratore
Sodexo Italia SpA

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n.82 e norme collegate



Spett.le

Regione del Veneto

Palazzo Balbi - Dorsoduro, 3901
30123 Venezia

c.a. Direttore U.O. Acquisti Centralizzati SSR
dott. Nicola De Conti

Bolzano, lì 15 novembre 2016

ns. prot. 1833/16/CF/mp

vs. prot.

Note: Inoltro via e-mail

cras@pec.regione.veneto.it

Referente: Silvio Pintonello

Key Account Manager

s.pintonello@markas.it

Tel. +39 335 7036836

Oggetto: Gara per il servizio di ristorazione per le aziende sanitarie della Regione Veneto – Invio contributo

Con riferimento alla consultazione preliminare di mercato attivata da questa Spettabile Amministrazione finalizzata alla raccolta di informazioni/proposte per il perfezionamento della documentazione di gara relativa alla procedura di cui in oggetto, la scrivente, nella sua qualità di operatore economico interessato all'affidamento del servizio, formula le seguenti osservazioni relativamente alla documentazione messa a disposizione in questa fase di Consultazione.

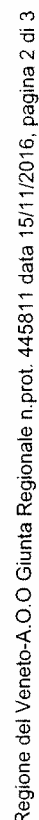
ART. 2 - OGGETTO, QUANTITA' DEL SERVIZIO E RIPARTIZIONE IN LOTTI

Si ritiene opportuno evidenziare come al momento non vengano indicati i parametri economici di riferimento dei servizi richiesti, rendendo, di fatto, difficile avanzare proposte e contributi in merito alla futura procedura di gara.

Preme solo suggerire in questa sede, data l'importanza del servizio oggetto della procedura nonché il volume dei pasti da prodursi per ogni singola Azienda Sanitaria della Regione Veneto, di voler impostare una gara suddivisa in diversi lotti territoriali con aggiudicazione separata e, nel rispetto del principio di concorrenza, limitando l'aggiudicazione ad un massimo di n. 2 lotti per concorrente (si veda ad esempio le procedure di gara bandite da Consip o da altre Centrali uniche di Committenza Regionali).

ART. 5 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

In tale disposizione vengono specificate le varie fasi in cui si articolerà il servizio richiesto (dall'acquisto delle materie prime alla produzione, trasporto e distribuzione, ecc...).



In ordine, infine, alla "fornitura di tutte le attrezzature, carrelli e stoviglie necessarie per il completo svolgimento del servizio con relativa manutenzione", si chiede se con tale prescrizione si intenda una nuova completa fornitura e se tutte le dotazioni offerte in sede di gara rimarranno di proprietà delle Aziende Ospedaliere o del gestore al termine dell'appalto.

In particolare, in linea con quanto stabilito dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, l'appalto dovrebbe configurarsi come "appalto Verde", dovendo caratterizzarsi ai sensi del combinato disposto degli artt. 34 e 144 del D.lgs. 50/2016 dal necessario raggiungimento per almeno il 50% del valore di gara del possesso in capo ai concorrenti di requisiti minimi definiti per la sostenibilità ambientale e dei consumi secondo quanto definito dal Piano d'azione nazionale e sul Green Public Procurement (PANGGP) approvato con D.M. 25/07/2011 come successivamente modificato dal D.M. 10/04/2013.

- Attrezzature destinate al trasporto (carrelli, vassoi, automezzi): in merito alla prescrizione secondo la quale il gestore dovrà provvedere alla "fornitura di attrezzature appar-



tenente ad almeno classe A con riferimento all'etichetta Energy label prevista dalla direttiva 92-75 CEE", si segnala che solo gli apparecchi per la refrigerazione e "per uso domestico", sono obbligati a sottostare a precise valutazioni di carattere energetico. Per le apparecchiature professionali la stima dell'efficienza energetica non solo è volontaria ma è alquanto differente ovvero è valutata secondo una norma dissimile dal comparto domestico. Si suggerisce di richiedere la produzione di una documentazione che specifichi come per mezzo della programmazione del carrello si possa intervenire con specifici comandi che mirino al risparmio energetico,

ART. 20 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Si chiede se il riferimento all'USSL n. 6 si tratti di refuso o se sia proprio tale Azienda Ospedaliera ad avere la facoltà di controllo anche in merito ai servizi svolti presso altre USSL.

ART. 26 - PERSONALE: REQUISITI, GARANZIE E RESPONSABILITÀ

Preme evidenziare come sia possibile annoverare tale procedura tra quelle caratterizzate da un'alta intensità di manodopera per le quali è previsto, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, l'inserimento di specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato. A fronte di ciò, si consiglia di prevedere all'interno della documentazione di gara una clausola per la salvaguardia della manodopera. La presenza di clausole di questo tipo risulta particolarmente rilevante in quanto l'impianto di gara, così come proposto (produzione presso un centro di cottura esterno), potrebbe comportare forti ricadute dal punto di vista occupazionale in relazione agli attuali operatori (si considerino tutte le persone attualmente impiegate all'interno dei centri di cottura "interni" alle varie Aziende Ospedaliere che non potrebbero in ogni caso trovare collocazione presso il centro di cottura del concorrente sia per numero che per collocazione di tale struttura).

ART. 31 MANUTENZIONE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI CONCESSI IN USO

Si chiede se il riferimento alla manutenzione dei locali cucina e magazzini sia da considerarsi un refuso.

Si precisa che in epigrafe alla presente sono riportati i contatti relativi alla scrivente ai quali rivolgersi in caso di necessità di ulteriori precisazioni e/o chiarimenti.

L'occasione è gradita per porgere i più cordiali saluti.

Markas S.r.l.

Claudia Flaim
Procuratore Speciale

Spett.le

Regione Veneto

Area Sanità e Sociale

Direzione Risorse Strumentali SSR – C.R.A.V.

Unità Organizzativa Acquisti Centralizzati SSR

Bari, 15.11.2016

Prot. n. 3845/16

Oggetto: Consultazione preliminare di mercato relativa alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per i fabbisogni delle Aziende Sanitarie del Veneto.

Con riferimento alla consultazione preliminare di mercato indicata in oggetto, la Ladisa S.p.A. formula le seguenti osservazioni:

All'Art. 1 è chiaramente specificato quale sia l'obiettivo della Regione Veneto rispetto all'esecuzione del servizio di ristorazione ospedaliera, in conformità a quanto previsto dalle linee guida emanate dalla stessa Regione.

In ragione di ciò, appare opportuno specificare ulteriormente alcune prestazioni sul servizio.

E' evidente che l'obiettivo della Regione sia quello di uniformare il servizio di ristorazione. Negli articoli successivi però è lasciata alla proposta tecnica del concorrente la scelta sulle modalità di erogazione (*cook & chill* o legame fresco caldo), mediante il sistema della multiporzione o del vassoio personalizzato, mediante la distribuzione al reparto o al letto del degente. Tale discrezionalità rende nei fatti il servizio molto differente tra i vari lotti, con la probabile creazione di differenti costi del servizio.

All'art. 5 è richiesto che l'aggiudicatario dovrà far riferimento, nella fase di acquisto delle derrate alimentari, ad aziende di primaria importanza, che potrebbe però essere in contrasto con quanto richiesto dalla L.R. Veneto n° 7 del 25.07.2008 e successive modifiche n°8 del 26.01.2010, e con le prescrizioni CAM previste dall'allegato caratteristiche merceologiche.

All'art. 15 è richiesto per la produzione dei pasti veicolati, l'utilizzo di uno stabilimento nella disponibilità della ditta, che dovrà essere pienamente operativo al momento di attivazione del

servizio. Al paragrafo successivo però è richiesto che la ditta aggiudicataria dovrà documentare entro il termine essenziale di 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione, il possesso delle certificazioni UNI EN ISO 14001:2004 Sistema di Gestione Ambientale e EMAS.

In merito a ciò si ritiene di dover richiedere se siano richieste entrambe pur essendo assolutamente simili ed equipollenti.

In più, data l'importanza della gara di cui trattasi sarebbe necessario chiarire quali debbano essere i tempi di disponibilità del Centro di Cottura.

Particolare attenzione merita anche l'art. 22 in merito alla concessione dei locali nel quale sono previsti a carico dell'aggiudicatario *"tutti i costi di adeguamento dei locali e di messa norma saranno a carico dell'aggiudicatario"*. Infatti gran parte della quota di investimento del progetto di gara potrebbe essere concentrata su tale attività, necessitando per questo motivo di maggiori specifiche e precisazioni.

Tutto ciò premesso la Ladisa comunica sin da ora la propria disponibilità a prendere parte ad eventuali tavoli tecnici da tenersi sulle tematiche oggetto del servizio, al sol fine di portare un contributo alla più ampia partecipazione e al dialogo competitivo.

Distinti saluti.

Ladisa S.p.A.

LADISA S.p.A.
Via Lindemann, 5/3 - 5/4
Zona ASI Bari - Modugno
70123 BARI
Part. IVA 05282230720