



## **Guardia di Finanza ACCADEMIA**

Ufficio Amministrazione - Sezione Acquisti  
Largo G. Barozzi, 1 - 24128 Bergamo - Tel. 035/404 3601 – 3602 - 3603  
C.F. 80197070586 Pec: [bq0200000p@pec.gdf.it](mailto:bq0200000p@pec.gdf.it)

Gara a procedura aperta telematica, sopra soglia europea, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità ASP (Application service provider) di Consip S.p.A., con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva in forma di "catering completo" a mezzo self-service e del "servizio a tavola" riservato agli Allievi Ufficiali nella forma di ristorazione in loco, presso l'Accademia della Guardia di Finanza (e relative sedi dei "campi d'arma").

**CIG: 9237338C74**

### **Verbale di gara n. 4 Apertura documentazione tecnica e relativa valutazione**

L'anno 2022 (duemilaventidue), il giorno 14 del mese di luglio, alle ore 09:35, si è riunita, in seduta pubblica virtuale, presso la stanza del Capo Ufficio Amministrazione dell'Accademia della Guardia di Finanza di Bergamo, sita in Largo G. Barozzi nr. 1, la Commissione di gara, nominata con Determinazione (Atto Dispositivo) n. 843 datata 30/06/2022 del Comandante dell'Accademia, composta da:

- **Ten. Col. Damiano Domenico Manzari** con funzioni di Presidente;
- **Cap. pil. Domenico Cocchi**, quale membro componente;
- **Mar. Ord. Angelo Cava**, quale componente e segretario verbalizzante,

per procedere, alla presenza dell'Ufficiale Rogante dell'Accademia, **Ten. Col. Fabrizio Bonello**, alle operazioni inerenti l'affidamento, mediante procedura aperta telematica, in modalità ASP (Application service provider) di Consip S.p.A., con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, del servizio di ristorazione collettiva in forma di "catering completo" a mezzo self-service e del "servizio a tavola" riservato agli Allievi Ufficiali nella forma di ristorazione in loco, presso l'Accademia della Guardia di Finanza (e relative sedi dei "campi d'arma") per un importo complessivo stimato dell'appalto: **€ 2.698.955,04**, di cui € 2.372.519,60 per la fornitura del servizio di ristorazione, oltre IVA al 4% pari ad € 94.900,78, € 323.935,44 per la fornitura del "servizio a tavola", oltre IVA al 22% pari ad € 71.265,80, ed € 2.500,00 per oneri per la sicurezza, oltre IVA al 22% pari ad € 550,00, per un totale complessivo di € 2.865.671,62.

### **PREMESSO E CONSIDERATO**

- che in data 04/07/2022 si è tenuta la seduta pubblica per l'apertura della documentazione amministrativa presentata dai seguenti operatori economici, giusto Verbale n° 1 redatto in pari data:
  1. **COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.** (Partita IVA 02979410152) - Sede Legale e Amministrativa: Via Angelo Scarsellini, 14 - 20161 Milano (MI);
  2. **DUSSMANN SERVICE SRL** (Partita IVA 00124140211) - Sede Legale: San Gregorio n° 55 - 20124 Milano (MI);
  3. **ELIOR RISTORAZIONE SPA** (Partita IVA 08746440018) - Sede Legale: Via Privata Venezia Giulia 5/A - 20157 Milano (MI);

4. **LADISA SRL** (Partita IVA 05282230720) - Sede Legale: Via Lindemann Z.I. - 70132 Bari (BA);
  5. **RISTOSERVICE SRL** (Partita IVA 08548450967) - Sede Legale: Via A. Grandi, 76/80 - 20862 Arcore (MB);
  6. **S.L.E.M. SRL** (Partita IVA 01541081210) - Sede Legale: Via S. Renato, 24 - 80067 Sorrento (NA).
- che nelle date del 04/07/2022 e 05/07/2022 si è proceduto all'esame, in seduta riservata, della documentazione amministrativa, richiesta al paragrafo 15 del Disciplinare di gara, presentata dalle Ditte partecipanti alla procedura aperta telematica di affidamento in oggetto, giusto Verbale n° 2, che ha determinato il seguente risultato:

1	<b>COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.</b> Documentazione incompleta: <b>Ammessa con riserva ed Attivazione S.I.</b>
2	<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L.</b> Documentazione regolare: <b>Ammessa</b>
3	<b>ELIOR RISTORAZIONE SPA</b> Documentazione regolare: <b>Ammessa</b>
4	<b>LADISA SRL</b> Documentazione incompleta: <b>Ammessa con riserva ed Attivazione S.I.</b>
5	<b>RISTOSERVICE SRL</b> Documentazione incompleta: <b>Ammessa con riserva ed Attivazione S.I.</b>
6	<b>S.L.E.M. SRL</b> Documentazione incompleta: <b>Ammessa con riserva ed Attivazione S.I.</b>

- per gli operatori economici sotto riportati, si è reso necessario attivare il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016, assegnando il termine perentorio di 6 giorni, per l'integrazione della documentazione amministrativa:
  - **COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.** (Partita IVA 02979410152) - Sede Legale: Via Angelo Scarsellini, 14 - 20161 Milano (MI);
  - **LADISA S.R.L.** (Partita IVA 05282230720) - Sede Legale: Via Lindemann Z.I. - 70132 Bari (BA);
  - **RISTOSERVICE S.R.L.** (Partita IVA 08548450967) - Sede Legale: Via A. Grandi, 76/80 - 20862 Arcore (MB);
  - **S.L.E.M. S.R.L.** (Partita IVA 01541081210) - Sede Legale: Via S. Renato, 24 - 80067 Sorrento (NA);
- in data 05 luglio 2022 è stata inoltrata via pec ai menzionati operatori economici, la richiesta di integrazione della documentazione amministrativa, fissando il termine ultimo per la presentazione della stessa all'11 luglio 2022;
- che l'impresa **COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.** ha integrato, tramite PEC in data 6 luglio 2022, la documentazione richiesta, fornendo:
  - modello D.G.U.E. corretto;
- che l'impresa **LADISA S.R.L.** ha integrato, tramite PEC in data 8 luglio 2022, la documentazione richiesta, fornendo:
  - modello D.G.U.E. corretto;
  - "dichiarazione di subappalto" (all. 7 del disciplinare di gara);
  - "dichiarazione di accettazione dei documenti di gara" (all. 10 del disciplinare di gara);
  - "comprova del requisito del contratto analogo eseguito nell'ultimo triennio 2019-2021";

- che l'impresa **RISTOSERVICE S.R.L.** ha integrato, tramite PEC in data 11 luglio 2022, la documentazione richiesta, fornendo:
  - “comprova del requisito del contratto analogo eseguito nell'ultimo triennio 2019-2021”;
- che l'impresa **S.L.E.M. S.R.L.** ha integrato, tramite PEC in data 11 luglio 2022, la documentazione richiesta, fornendo:
  - modello D.G.U.E. corretto;
  - “comprova del requisito del fatturato specifico medio annuo riferita al triennio 2019-2021”;
  - “comprova del requisito del contratto analogo eseguito nell'ultimo triennio 2019-2021”;
  - dichiarazione con annesse le motivazioni del diniego all'accesso agli atti.
- che con avviso pubblicato sul sito internet (profilo del committente) della stazione appaltante <http://www.gdf.gov.it/bandi-di-gara> alla pagina dedicata alla presente procedura e sulla piattaforma telematica di Consip S.p.A. [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), i concorrenti, come previsto al paragrafo 21.2 del Disciplinare di gara, sono stati informati che il giorno 14/07/2022 alle ore 09:30 presso l'Ufficio Amministrazione dell'Accademia della Guardia di Finanza, si sarebbe tenuta la 1^ riunione della Commissione di gara per procedere:
  - in seduta pubblica: all'apertura della documentazione tecnica sulla piattaforma telematica di Consip S.p.A. [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it);
  - in seduta riservata: alla valutazione e all'attribuzione dei punteggi;

### **TUTTO CIÓ PREMESSO**

Il Presidente, constatata la presenza di tutti i componenti della Commissione giudicatrice e dell'Ufficiale Rogante,

### **IN SEDUTA PUBBLICA**

Accertato che per i componenti della Commissione non sussistono motivi di incompatibilità legati ad interessi di qualunque natura con riferimento alla presente procedura di gara, provvede ai seguenti adempimenti.

Prende atto che è presente alla seduta il Capitano Gabriele Hamel, Capo Ufficio Amministrazione dell'Accademia della Guardia di Finanza, in qualità di punto ordinante ed in possesso, pertanto, delle credenziali di accesso sulla piattaforma Consip.

Effettuato l'accesso sulla piattaforma di Consip S.p.A. [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), si procede all'apertura delle buste virtuali “Offerta Tecnica” contenenti le offerte tecniche presentate dai seguenti concorrenti:

1	<b>COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.</b>
2	<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L.</b>
3	<b>ELIOR RISTORAZIONE SPA</b>
4	<b>LADISA SRL</b>
5	<b>RISTOSERVICE SRL</b>
6	<b>S.L.E.M. SRL</b>

onde esaminare la mera regolarità di presentazione dell'Offerta Tecnica, firmata digitalmente, predisposta dalla Stazione Appaltante, conforme al modello Allegato 4, come richiesto dal Disciplinare di Gara.

Concluso l'esame dell'offerta tecnica sotto il profilo della mera regolarità e completezza della documentazione prodotta, acquisita mediante download dalla piattaforma telematica, il Presidente dà atto che la Commissione giudicatrice procederà in seduta riservata alla valutazione dell'offerta tecnica, nel rispetto di quanto stabilito negli atti di gara; dà atto, inoltre, che le buste virtuali "Offerta economica" contenente le offerte economiche non saranno accessibili ad alcuno, tramite il sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), fin quando la Commissione non avrà completato la valutazione dell'offerta tecnica.

Alle ore 09:50 il Presidente dichiara chiusa la seduta pubblica disponendo per la prosecuzione dei lavori in seduta riservata. L'Ufficiale Rogante, Ten. Col. Fabrizio Bonello e il Capo Ufficio Amministrazione, Cap. Gabriele Hamel, abbandonano la seduta.

Immediatamente dopo, la sola Commissione

### IN SEDUTA RISERVATA

procede ai seguenti adempimenti. Preliminarmente, la Commissione prende atto che in base al paragrafo 18 del Disciplinare di Gara il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica è di punti 70 e che gli elementi da valutare sono i seguenti:

Criterio di valutazione	Servizi migliorativi e aggiuntivi		Punti max
1	<p><b>1.1 - Numero delle scelte relative alle pietanze da somministrare per ciascun pasto</b> (portata minima prevista al paragrafo 2.1 (Menù) delle Condizioni Tecniche).</p> <p>Saranno assegnati <b>massimo 8 punti</b> in proporzione al numero delle pietanze proposte per ogni pasto, secondo le seguenti modalità:</p> <p><input type="checkbox"/> 8 punti in caso di 5 primi, 5 secondi, 4 contorni e 3 varietà di frutta;</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti in caso di 5 primi, 4 secondi, 3 contorni e 3 varietà di frutta;</p> <p><input type="checkbox"/> 2 punti in caso di 4 primi, 4 secondi, 3 contorni e 3 varietà di frutta.</p>	Punti max: 8	31
	<p><b>1.2 - Somministrazione di pasta fresca o ripiena una volta a settimana nei giorni lavorativi</b></p> <p>Saranno assegnati <b>punti 3</b> al concorrente che durante la somministrazione del pasto, offre tra i primi la pasta fresca o ripiena.</p> <p>Impegno a fornire pasta fresca o ripiena una volta a settimana nei giorni lavorativi:</p> <p><input type="checkbox"/> SI (3 punti)</p> <p><input type="checkbox"/> NO (nessun punto)</p>	Punti max: 3	

	<p><b>1.3 – Somministrazione di dolce/dessert/gelato</b></p> <p>Saranno assegnati al <b>massimo punti 7</b> al concorrente che per ogni giorno della settimana, dal lunedì alla domenica, si assumerà l'impegno di somministrare a pranzo, un <b>dolce/dessert/gelato</b> in aggiunta alla frutta</p> <p>Impegno a fornire dolce/dessert/gelato (<i>si possono barrare più caselle</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> lunedì (1 punto)</li> <li><input type="checkbox"/> martedì (1 punto)</li> <li><input type="checkbox"/> mercoledì (1 punto)</li> <li><input type="checkbox"/> giovedì (1 punto)</li> <li><input type="checkbox"/> venerdì (1 punto)</li> <li><input type="checkbox"/> sabato (1 punto)</li> <li><input type="checkbox"/> domenica (1 punto)</li> </ul>	Punti max: 7	
	<p><b>1.4 – Manutenzione straordinaria, con eventuale sostituzione, di tutte le attrezzature in uso presso la mensa oggetto del presente appalto.</b></p> <p>Saranno assegnati <b>punti 5</b> al partecipante che si assumerà l'impegno all'esecuzione, oltre alla prevista manutenzione ordinaria, della manutenzione straordinaria di tutta l'attrezzatura, materiali o altro necessaria alla preparazione dei pasti. L'impresa si dovrà, altresì, impegnare alla fornitura e/o sostituzione delle attrezzature materiali o altro che dovessero risultare mancanti ovvero non più utilizzabili nel corso dell'esecuzione dell'appalto</p> <p>Impegno a fornire manutenzione straordinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI (5 punti)</li> <li><input type="checkbox"/> NO (nessun punto)</li> </ul>	Punti max: 5	
	<p><b>1.5 – Piano ulteriore di pulizia, di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione degli ambienti, degli utensili e delle attrezzature</b></p> <p>Saranno assegnati al massimo punti 8 al concorrente che, oltre alle operazioni di pulizia e riassetto locali "piano di sanificazione" indicate al paragrafo 4 delle Condizioni Tecniche, offrirà ulteriori interventi, anche nei periodi di chiusura delle attività addestrative.</p> <p>A seconda della frequenza saranno assegnati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 punti se è bimestrale;</li> <li>- 6 punti se è trimestrale;</li> <li>- 4 punti se è quadrimestrale;</li> <li>- 2 punti se è semestrale;</li> <li>- 1 punto se è annuale.</li> </ul>	Punti max: 8	

	<p>Impegno a fornire ulteriori interventi con frequenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> bimestrale – 8 punti;</li> <li><input type="checkbox"/> trimestrale – 6 punti;</li> <li><input type="checkbox"/> quadrimestrale – 4 punti;</li> <li><input type="checkbox"/> semestrale – 2 punti;</li> <li><input type="checkbox"/> annuale – 1 punto.</li> </ul>		
--	---	--	--

Criterio di valutazione	Chilometro zero e filiera corta (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)	Punti max
<b>2</b>	<p><b>2.1</b> - Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire <b>prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</b> tra le seguenti categorie:</p> <p>- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;</p> <p>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 1 punto (fino a 3 prodotti);</li> <li><input type="checkbox"/> 2 punti (oltre 3 e fino a 6);</li> <li><input type="checkbox"/> 3 punti (oltre 6 e fino a 9);</li> <li><input type="checkbox"/> 4 punti (oltre 9 e fino a 12);</li> <li><input type="checkbox"/> 5 punti (oltre 12 e fino a 15);</li> <li><input type="checkbox"/> 6 punti (oltre 15 e fino a 18);</li> <li><input type="checkbox"/> 7 punti (oltre 18 e fino a 21);</li> <li><input type="checkbox"/> 8 punti (oltre 21).</li> </ul>	<b>8</b>
		<b>14</b>

	<p><b>2.2</b> - Ulteriori punti tecnici si assegnano se il <b>trasporto primario</b> dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al numero di veicoli da trasporto impiegati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 1 punto (1);</li> <li><input type="checkbox"/> 2 punti (2);</li> <li><input type="checkbox"/> 3 punti (3);</li> <li><input type="checkbox"/> 4 punti (4);</li> <li><input type="checkbox"/> 5 punti (5);</li> <li><input type="checkbox"/> 6 punti (oltre 5 veicoli).</li> </ul>	<b>6</b>	
--	---	----------	--

Criterio di valutazione	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)		Punti max
<b>3</b>	<p><b>3.1</b> – Somministrazione, per la quota parte di <b>prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale</b> di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.</p> <p>Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 1 punto (fino a 3 prodotti);</li> <li><input type="checkbox"/> 2 punti (oltre 3 e fino a 6);</li> <li><input type="checkbox"/> 3 punti (oltre 6).</li> </ul>	<b>3</b>	<b>9</b>

	<p><b>3.2</b> - Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con <b>prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale</b> di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.</p> <p>Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività:</p> <p><input type="checkbox"/> 2 punti (fino a 3 prodotti);</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti (oltre 3 e fino a 6);</p> <p><input type="checkbox"/> 6 punti (oltre 6).</p>	<b>6</b>	
--	---	----------	--

<b>Critério di valutazione</b>	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Critério premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>		<b>Punti max</b>
<b>4</b>	<p><b>4.1</b> - Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di <b>prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica</b>, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848:</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti.</p> <p><input type="checkbox"/> 0 punti (nessuna somministrazione).</p>	<b>4</b>	<b>12</b>
	<p><b>4.2</b> - Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui <b>tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile</b>:</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti.</p> <p><input type="checkbox"/> 0 punti (nessuna somministrazione).</p>	<b>4</b>	
	<p><b>4.3</b> - Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei <b>solli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura</b>:</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti.</p> <p><input type="checkbox"/> 0 punti (nessuna somministrazione)</p>	<b>4</b>	

<b>Critério di valutazione</b>	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>		<b>Punti max</b>
<b>5</b>	<b>5.1</b> - Possesso del sistema di gestione della sicurezza alimentare durante l'esecuzione del servizio conforme alla norma <b>ISO 22000</b>	<b>1</b>	<b>4</b>



	<p>– <b>Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare nel settore IAF 30</b>, idonea pertinente al "servizio di ristorazione". Sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della predetta certificazione.</p> <p><input type="checkbox"/> 1 punto.</p>		
	<p><b>5.2</b> - Possesso del sistema di gestione della salute e sicurezza conforme alla norma <b>ISO 45001 – Sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro nel settore IAF 30</b>, idonea pertinente al "servizio di ristorazione". Sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della predetta certificazione.</p> <p><input type="checkbox"/> 1 punto.</p>	<b>1</b>	
	<p><b>5.3</b> - Possesso del sistema di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione del servizio conforme alla norma <b>ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari nel settore IAF 30</b>, idonea pertinente al "servizio di ristorazione". Sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della predetta certificazione.</p> <p><input type="checkbox"/> 1 punto.</p>	<b>1</b>	
	<p><b>5.4</b> - Possesso del sistema di gestione aziendale attinenti alla responsabilità sociale d'impresa conforme alla norma <b>SA 8000 – responsabilità sociale nel settore IAF 30</b>, idonea pertinente al "servizio di ristorazione". Sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della predetta certificazione.</p> <p><input type="checkbox"/> 1 punto.</p>	<b>1</b>	
<b>TOTALE</b>			<b>70</b>

La Commissione giudicatrice prende atto che, ai sensi del Disciplinare di Gara, la comprova dei punteggi tecnici dei criteri 2, 3, 4 e 5 dovrà avvenire mediante la compilazione della "Relazione Tecnica".

La Commissione prende, inoltre, atto di poter attribuire il punteggio massimo anche a più imprese partecipanti, ai sensi del Disciplinare di Gara e prende atto dell'integrale contenuto del paragrafo 18 del medesimo Disciplinare.

Alle ore 09:57 hanno inizio le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, procedendo in successione nell'ordine che segue e attribuendo collegialmente, dopo attento esame, i punteggi così come di seguito riportati:

1) Offerta Tecnica della **COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.**

N°	Criteri di valutazione		Punti
1	<b>Servizi migliorativi e aggiuntivi</b>	1.1	8
		1.2	3
		1.3	7
		1.4	5
		1.5	8
2	<b>Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	2.1	8
		2.2	6
3	<b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	3.1	3
		3.2	6
4	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	4.1	4
		4.2	4
		4.3	4

5	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>	5.1	1
		5.2	1
		5.3	1
		5.4	1
<b>Totale punti 1+2+3+4+5</b>		<b>70</b>	

2) Offerta Tecnica della **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

<b>N°</b>	<b>Criteri di valutazione</b>		<b>Punti</b>
1	<b>Servizi migliorativi e aggiuntivi</b>	1.1	8
		1.2	3
		1.3	7
		1.4	5
		1.5	8
2	<b>Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	2.1	8
		2.2	6

3	<b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	3.1	3
		3.2	6
4	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	4.1	4
		4.2	4
		4.3	4
5	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>	5.1	1
		5.2	1
		5.3	1
		5.4	1
<b>Totale punti 1+2+3+4+5</b>		<b>70</b>	

3) Offerta Tecnica della **ELIOR RISTORAZIONE SPA**

<b>N°</b>	<b>Criteri di valutazione</b>		<b>Punti</b>
	<b>Servizi migliorativi e aggiuntivi</b>	1.1	8
		1.2	3

1		1.3	7
		1.4	5
		1.5	8
2	<b>Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	2.1	8
		2.2	5
3	<b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	3.1	3
		3.2	6
4	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	4.1	4
		4.2	4
		4.3	4
5	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>	5.1	1
		5.2	1
		5.3	1
		5.4	1

<b>Totale punti 1+2+3+4+5</b>	<b>69</b>
-------------------------------	-----------

La seduta viene sospesa alle ore 12:15 del giorno 14/07/2022 e ripresa alle ore 09:00 del giorno successivo 15/07/2022, procedendo in successione nell'ordine che segue e attribuendo collegialmente, dopo attento esame, i punteggi così come di seguito riportati:

4) Offerta Tecnica della **LADISA SRL**

<b>N°</b>	<b>Criteri di valutazione</b>		<b>Punti</b>
1	<b>Servizi migliorativi aggiuntivi</b>	1.1	8
		1.2	3
		1.3	7
		1.4	5
		1.5	8
2	<b>Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	2.1	8
		2.2	0 (comprova assente)
3	<b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	3.1	3
		3.2	6

4	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	4.1	4
		4.2	4
		4.3	4
5	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>	5.1	1
		5.2	1
		5.3	1
		5.4	1
<b>Totale punti 1+2+3+4+5</b>		<b>64</b>	

5) Offerta tecnica della **RISTOSERVICE SRL**

<b>N°</b>	<b>Criteri di valutazione</b>		<b>Punti</b>
1	<b>Servizi migliorativi e aggiuntivi</b>	1.1	8
		1.2	3
		1.3	7
		1.4	5
		1.5	8

2	<b>Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	2.1	8
		2.2	1
3	<b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	3.1	3
		3.2	6
4	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	4.1	0 (comprova assente)
		4.2	0 (comprova assente)
		4.3	0 (comprova assente)
5	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>	5.1	1
		5.2	1
		5.3	1
		5.4	1
<b>Totale punti 1+2+3+4+5</b>		<b>53</b>	

6) Offerta tecnica della **S.L.E.M. SRL**

<b>N°</b>	<b>Criteri di valutazione</b>		<b>Punti</b>
-----------	-------------------------------	--	--------------



1	<b>Servizi migliorativi aggiuntivi</b>	1.1	8
		1.2	3
		1.3	7
		1.4	5
		1.5	8
2	<b>Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	2.1	0 (comprova assente)
		2.2	0 (comprova assente)
3	<b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	3.1	0 (comprova assente)
		3.2	0 (comprova assente)
4	<b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)</b>	4.1	0 (comprova assente)
		4.2	0 (comprova assente)
		4.3	0 (comprova assente)
5	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b>	5.1	0 (comprova assente)

	5.2	0 (comprova assente)
	5.3	0 (comprova assente)
	5.4	0 (comprova assente)
<b>Totale punti 1+2+3+4+5</b>		<b>31</b>

Al termine dell'analisi dei singoli elementi dell'offerta tecnica, la Commissione riepiloga come segue i punteggi assegnati:

DITTA	1) Servizi migliorativi aggiuntivi	2) Chilometro zero e filiera corta. (Criterio premiante n. 1 previsto dal D.M. del 10/03/2020)	3) Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (Criterio premiante n. 4 previsto dal D.M. del 10/03/2020)	4) Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Criterio premiante n. 5 previsto dal D.M. del 10/03/2020)	5) Ulteriori certificazioni possedute	Totale punti
<b>COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.</b>	31	14	9	12	4	70
<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L.</b>	31	14	9	12	4	70
<b>ELIOR RISTORAZIONE SPA</b>	31	13	9	12	4	69
<b>LADISA SRL</b>	31	8	9	12	4	64
<b>RISTOSERVICE SRL</b>	31	9	9	0	4	53
<b>S.L.E.M. SRL</b>	31	0	0	0	0	31

Con riferimento all'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 la Commissione prende altresì atto che il punteggio complessivo delle offerte tecniche dei concorrenti:

- COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.
- DUSSMANN SERVICE S.R.L.
- ELIOR RISTORAZIONE SPA
- LADISA SRL

è pari o superiore ai 4/5 del corrispondente punteggio massimo stabilito dal Disciplinare di Gara, ovvero a punti 56 che corrispondono ai 4/5 di 70.

Conclusa la fase inerente alla valutazione della "Offerta Tecnica", il Presidente fissa per il giorno 20/07/2022 alle ore 09:00 la prossima riunione della Commissione nel corso della quale si procederà:

- in seduta pubblica: a dare conto delle risultanze della valutazione delle offerte tecniche e all'apertura sulla piattaforma di Consip S.p.A. [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), della documentazione economica;
- in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi economici complessivi totalizzati dai concorrenti;
- di nuovo in seduta pubblica, a comunicare gli esiti complessivi dell'attività di attribuzione dei punteggi (tecnici ed economici) ed a dare atto dell'avvio, se dovuto, del procedimento di verifica delle offerte anormalmente basse ovvero, se quest'ultimo non dovuto, alla proposta di aggiudicazione della procedura di gara, che rimane comunque formalmente subordinata all'aggiudicazione definitiva e alla sua efficacia, previa verifica, in capo all'aggiudicatario, del possesso dei prescritti requisiti.

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) provvederà a comunicare ai concorrenti la suindicata data di riunione della Commissione.

Alle ore 13:00 il Presidente, terminati i lavori, scioglie la seduta.

Di quanto precede si è redatto il presente verbale, composto da numero 19 (diciannove) pagine totali che, previa lettura, viene confermato e sottoscritto come appresso.

## **LA COMMISSIONE**

F.to l'originale

**Il Presidente:**

Ten. Col. Damiano Domenico MANZARI

F.to l'originale

**I membri:**

Cap. pil. Domenico COCCHI

Mar. Ord. Angelo CAVA

V°

F.to l'originale

IL CAPO UFFICIO AMMINISTRAZIONE

Cap. Gabriele HAMEL

V°

F.to l'originale

L'UFFICIALE ROGANTE

Ten. Col. Fabrizio BONELLO

V°

F.to l'originale

IL COMANDANTE DELL'ACCADEMIA

Gen. D. Paolo KALENDA