



**Guardia di Finanza  
ACCADEMIA**

Ufficio Amministrazione - Sezione Acquisti  
Largo G. Barozzi, 1 - 24128 Bergamo - Tel. 035/404 3601 – 3602 - 3603  
C.F. 80197070586 Pec: [bg0200000p@pec.gdf.it](mailto:bg0200000p@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. 6  
Verifica delle giustificazioni dell'offerta anomala  
(art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.)  
(seduta riservata)**

L'anno 2022 (duemilaventidue), il giorno 11 del mese di agosto, alle ore 08:05, si è riunita, in seduta riservata, presso l'Ufficio Amministrazione dell'Accademia della Guardia di Finanza, 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 membro componente e segretario

per procedere, in supporto al RUP, alla specifica verifica della congruità dell'offerta anomala ai sensi dell'art. 97 del D.lgs. n. 50/2016 relativamente alla procedura di cui all'oggetto.

**PREMESSO CHE:**

- in data **21/07/2022** si è tenuta la seconda riunione della Commissione giudicatrice per procedere:
  - in seduta pubblica, a dare conto delle risultanze della valutazione delle offerte tecniche e ad aprire, sulla piattaforma telematica di "Consip S.p.A." [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), la documentazione economica;
  - in seduta riservata, alla valutazione dell'offerta economica ed all'attribuzione del punteggio;
  - nuovamente in seduta pubblica, per comunicare i risultati finali e dare atto dell'avvio, se dovuto, del procedimento di verifica delle offerte anormalmente basse ovvero, se quest'ultimo non dovuto, alla formulazione della proposta di aggiudicazione della gara telematica;
- in tale riunione, giusto Verbale n. 5, in relazione agli esiti dell'attività di attribuzione dei punteggi, sono emerse le seguenti offerte anomale:

Concorrente	Soglia di anomalia tecnica	Punteggio offerta tecnica	Soglia di anomalia economica	Punteggio offerta economica	Punteggio finale	Offerta anomala
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	<b>56,00 punti</b>	69	<b>24,00 punti</b>	30	<b>99</b>	<b>SI</b>
DUSSMANN SERVICE S.R.L.		70		28,63	<b>98,63</b>	<b>SI</b>
COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.		70		28,55	<b>98,55</b>	<b>SI</b>
LADISA S.R.L.		64		9,34	<b>73,34</b>	<b>NO</b>
RISTOSERVICE S.R.L.		53		15,56	<b>68,56</b>	<b>NO</b>
S.L.E.M. S.R.L.		31		16,41	<b>47,41</b>	<b>NO</b>

- con riferimento all'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 la Commissione ha preso altresì atto che il punteggio complessivo delle offerte economiche dei concorrenti:
  - ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.
  - DUSSMANN SERVICE S.R.L.
  - COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.

è pari o superiore ai 4/5 del corrispondente punteggio massimo stabilito dal Disciplinare di Gara, ovvero a punti 24 che corrispondono ai 4/5 di 30.

Ai fini della valutazione della congruità dell'offerta presentata, la Commissione ha dato pubblicamente atto che ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016, occorre procedere alla verifica delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo e sia i punti relativi agli altri elementi di valutazione erano entrambi pari o superiori alla soglia di anomalia, la quale, come già precisato, per la presente gara, corrisponde ai seguenti valori:

- per l'offerta tecnica: **punti 56** (pari ai 4/5 del punteggio massimo assegnabile che è di punti 70);
  - per l'offerta economica: **punti 24** (pari ai 4/5 del punteggio massimo assegnabile che è di punti 30).
- Il RUP, Cap. Gabriele Hamel, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 97, comma 5, del Codice, con le richieste prot. GdF nr. 0099697, nr. 0099702 e 0099704 del 22.07.2022 (inviate mediante posta elettronica certificata e conservate agli atti d'ufficio), richiedeva agli operatori economici **Elior Ristorazione S.p.A.**, **Dussmann Service S.r.l.** e **Compass Group Italia S.p.a.**, di fornire entro **le ore 12:00 del giorno 8 agosto 2022** (termine non inferiore a quindici giorni, ai sensi dell'art. 97, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.), tutte le spiegazioni ritenute utili al fine di accertare la congruità dell'offerta sopra meglio specificata;
  - la **Compass Group Italia S.p.A.** con nota del 04/08/2022 inviata mediante posta elettronica certificata (acquisita al prot. GdF n. 0105689 del 04/08/2022 e conservata agli atti d'ufficio), forniva apposite giustificazioni;
  - la **Elior Ristorazione S.p.A.** con nota del 05/08/2022 inviata mediante posta elettronica certificata (acquisita al prot. GdF n. 0106265 del 05/08/2022 e conservata agli atti d'ufficio), forniva apposite giustificazioni;
  - la **Dussmann Service S.r.l.** con nota del 08/08/2022 inviata mediante posta elettronica certificata (acquisita al prot. GdF n. 0106498 del 08/08/2022 e conservata agli atti d'ufficio), forniva apposite giustificazioni;
  - per la valutazione delle offerte anormalmente basse, la Linea guida n. 3, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni», approvata dal Consiglio dell'ANAC con deliberazione n. 1096 del 26/10/2016 ed aggiornata al D.Lgs. n. 56 del 19/04/2017 con deliberazione del Consiglio n. 1007 dell'11/10/2017, prevede: "Nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, invece, la verifica sulle offerte anormalmente basse è svolta dal RUP con l'eventuale supporto della commissione nominata ex articolo 77 del Codice";

### **Tutto ciò premesso e considerato**

il Responsabile del Procedimento (Cap. Gabriele Hamel), alla presenza dei componenti della Commissione giudicatrice (Ten. Col. Damiano Domenico Manzari, Cap. pil. Domenico Cocchi e Mar. Ord. Angelo Cava), in seduta riservata, procede alla verifica delle spiegazioni formulate con riguardo alla prima migliore offerta anormalmente bassa, prodotte dall'operatore economico **Elior Ristorazione S.p.A.** con la nota prot. n. 0106265 del 05/08/2022.

Prima di procedere alla valutazione della documentazione prodotta dall'operatore economico **Elior Ristorazione S.p.A.**, il Responsabile del Procedimento supportato dalla Commissione giudicatrice, sulla base della Giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull'offerta anomala, ricorda che:

- la giustificazione dell'offerta deve essere estesa all'intero importo dell'appalto e deve essere rapportata al momento in cui l'offerta è stata formulata ossia alla data della sua presentazione;
- l'anomalia può anche riguardare il margine di utile qualora i costi esposti e l'incidenza delle spese generali non consentano un minimo apprezzabile margine di utile d'impresa. Peraltro, pur escludendosi che un'impresa possa produrre un'offerta economica sguarnita di qualsiasi previsione di utile, non sussiste una quota di utile rigida al di sotto della quale la proposta dell'appaltatore debba considerarsi incongrua per definizione – (vedansi anche le sentenze del Consiglio di Stato, sez. V, 31 luglio 2019, n. 5435; del Consiglio di Stato, sez. V, 25 luglio 2019, n. 5259; del Consiglio di Stato, sez. V, 17 gennaio 2018, n. 269; del Consiglio di Stato, sez. V, 13 febbraio 2017, n. 607; del Consiglio di Stato, sez. V, 15 dicembre 2016, n. 5290; del Consiglio di Stato, sez. V, 6 dicembre 2016, n. 5152);
- l'art. 97, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 precisa che le spiegazioni, di cui al comma 1 (spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte) possono, in particolare, riferirsi a:
  - a) l'economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
  - b) le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
  - c) l'originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente.
- ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'articolo 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- la verifica di congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dal concorrente, né può essere limitata alle voci di prezzo più significative che concorrono a formare l'offerta: non devono, infatti, essere giustificati i singoli prezzi, ma si deve tener conto della loro incidenza sull'offerta complessiva (Consiglio di Stato, sez. III, 14 maggio 2021, n. 3817);
- il giudizio sul carattere anomalo o meno delle offerte non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato ed in quella aziendale (Consiglio di Stato, sez. V, 19 aprile 2021, n. 3174; Consiglio di Stato, sez. V, 28 maggio 2019, n. 3502); può pertanto ritenersi anomala un'offerta solo quando il giudizio negativo sul piano dell'attendibilità riguardi voci che, per la loro rilevanza ed incidenza complessiva, rendano l'intera operazione economicamente non plausibile e, pertanto, non suscettibile di accettazione da parte della stazione appaltante (Consiglio di Stato, sez. V, 27 settembre 2017, n. 4527);
- la motivazione dell'anomalia deve essere particolarmente diffusa ed analitica solo nel caso in cui l'Amministrazione esprima un giudizio negativo che fa venire meno l'aggiudicazione (TAR Lazio, Roma, sez. III *quater*, 13 gennaio 2022, n. 347); quando invece l'Amministrazione considera correttamente e soddisfacentemente formulato l'insieme delle giustificazioni, non occorre un'articolata motivazione, ripetitiva delle medesime giustificazioni ritenute accettabili. In sostanza, per il giudizio favorevole non sussiste il

dovere di motivazione analitica e puntuale, essendo invece sufficiente una motivazione stringata e una motivazione espressa *per relationem* alle giustificazioni offerte dall'impresa qualora si tratti, come è per le giustificazioni offerte dalle imprese concorrenti, di documentazione scritta e depositata agli atti, che, nel momento in cui viene acquisita al procedimento, assume un valore giuridico che rende possibile il richiamo (Consiglio di Stato, sez. V, 25 ottobre 2017, n. 4912);

- le valutazioni dell'Amministrazione in ordine agli elementi e alla congruità della offerta sono espressione di un apprezzamento di natura tecnico-discrezionale e possono essere sindacate solo in caso di macroscopica illegittimità o irragionevolezza quali errori di valutazione gravi ed evidenti oppure valutazioni abnormi o inficiate da errori di fatto (TAR Campania, Napoli, sez. V, 8 marzo 2022, n. 1580; Consiglio di Stato, sez. III, 3 giugno 2021, n. 4282; Consiglio di Stato, sez. V, 12 settembre 2019, n. 6161; Consiglio di Stato, sez. V, 22 ottobre 2018, n. 6023; Consiglio di Stato, sez. V, 30 marzo 2017, n. 1465; in tal senso, anche parere n. 84 del 10 aprile 2014, delibera n. 438 del 27 aprile 2017 e delibera n. 488 del 3 maggio 2017);
- devono essere osservate le prescrizioni dell'art. 97, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016.

Ricordato e tenuto presente quanto sopra, il Responsabile Unico del Procedimento congiuntamente alla Commissione giudicatrice, procede all'esame della documentazione giustificativa pervenuta dall'operatore economico "**Elior Ristorazione S.p.A.**", prima migliore offerta anormalmente bassa.

Dopo attento lavoro di valutazione il RUP e la Commissione giudicatrice concludono che le giustificazioni presentate dalla concorrente "**Elior Ristorazione S.p.A.**", prima in graduatoria, sono adeguatamente esaustive e dettagliate in termini di costi per derrate alimentari, costi per manodopera, costi per materiali di consumo (detersivi, stoviglie, tovaglioli, tovaglette ecc.), costi per la sicurezza (oltre a quello derivante dal DUVRI), costi generali e amministrativi, altri costi non contemplati nelle voci precedenti (manutenzione, derattizzazione, Haccp, formazione, imprevisti, eventuali trasporti, ecc.), utili d'impresa e condizioni favorevoli per svolgere il servizio, pertanto è possibile ricavare un giudizio complessivamente positivo circa l'affidabilità e la sostenibilità economica dell'offerta.

Per quanto riguarda il costo del personale, esso è stato determinato applicando il costo orario indicato nella Tabella Ministeriale del "Costo del lavoro" per dipendenti da Aziende del settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva" – Provincia di Bergamo – Dicembre 2021 – D.D. 44/2019. Sono stati mantenuti tutti i trattamenti salariali minimi previsti dalla suddetta tabella.

La **Elior Ristorazione S.p.A.** ha, altresì, rappresentato:

- il costo annuale del Personale, totalmente riassunto nel rispetto della "clausola sociale" ed integrato delle figure professionali e delle ore necessarie al perfetto funzionamento del servizio;
- l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- le condizioni eccezionalmente favorevoli per la prestazione del servizio;
- le soluzioni tecniche adottate;
- l'originalità dei servizi offerti;
- il costo delle derrate alimentari, calcolato in modo attento valorizzando l'incidenza media del consumo in funzione delle tabelle merceologiche e delle grammature;

- il costo dei materiali di consumo, che comprende tutti i materiali di uso e consumo necessari per la corretta gestione dell'appalto (utensilerie, termometri, materiali di pulizia e sanificazione e le relative attrezzature, detersivi, disinfettanti, materiale monouso ecc.);
- i costi della sicurezza interni all'azienda calcolati tenendo in debita considerazione la formazione del personale e l'aggiornamento sulla sicurezza, indumenti e D.P.I. del personale, la sorveglianza sanitaria ed il servizio di prevenzione, la redazione piani di sicurezza e documentazione, coordinamento e gestione dell'attività di sicurezza sul luogo di lavoro, la redazione DUVRI e i costi della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale;
- i costi generali e amministrativi, che comprendono le manutenzioni delle attrezzature, la derattizzazione e le disinfestazioni, le analisi di laboratorio sugli alimenti, sulle superfici, l'HACCP, i costi per i sanitizzanti per le mani ed i relativi *dispencer*, l'informatizzazione, la consulenza/formazione, le spese relative al contratto, la cancelleria, gli stampati, costi d'impresa imprevisi ed aggiuntivi non preventivamente stimabili;
- altri costi non contemplati nelle voci precedenti, dove vengono considerate le residue manutenzioni supplementari e i costi generali;
- utile aziendale;
- l'incidenza del centro di cottura fisso di emergenza sito nel Comune di Treviglio (BG).

Alla luce di quanto sopra evidenziato, il Responsabile del Procedimento e la Commissione ritengono che le giustificazioni prodotte dalla **Elior Ristorazione S.p.A.** siano sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata e, pertanto, la congruità della stessa, non ritenendo quindi necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per la giustificazione della medesima.

Per quanto sopra, il RUP propone di aggiudicare il presente appalto alla **Elior Ristorazione S.p.A.** (Codice fiscale e partita IVA n. 08746440018) con sede legale in Milano, Via Privata Venezia Giulia, 5/A, che ha conseguito il punteggio totale di 99 punti (69,00 nell'offerta tecnica e 30,00 nell'offerta economica).

La menzionata aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. in capo alla **Elior Ristorazione S.p.A.**

La seduta si è conclusa alle ore 12.35 del giorno 11/08/2022.

Fatto, letto e chiuso in data e luogo come sopra, il presente verbale, composto da 7 (sette) pagine totali, viene sottoscritto come appresso.

F.to l'originale  
**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**  
 Cap. Gabriele HAMEL

**LA COMMISSIONE GIUDICATRICE**

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

F.to l'originale

V°

**IL COMANDANTE DELL'ACCADEMIA**

Gen. D. Paolo KALENDA