



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

## AVVISO DI PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

(ai sensi dell'art. 32-33 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.)

**Procedura aperta in ambito U.E. mediante piattaforma ASP (Codice iniziativa n.2604174) per l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso le Sedi del C.N.VV.F. dal 01/05/2021 al 30/04/2024, per i seguenti lotti:**

- **Lotto 1 - Scuole Centrali Antincendi di Roma;**
- **Lotto 2 - Scuola di Formazione Operativa di Montelibretti.**
- **Lotto 3 - Istituto Superiore Antincendi di Roma.**

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 del D.Lgs n.50/2016 secondo la ripartizione del punteggio tecnico (punti attribuiti 70) e del punteggio economico (punti attribuiti 30) indicata nel capitolato tecnico di gara;

IMPORTO A BASE DI GARA:

- ✓ €5.555.624,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a € 9.307,00 per il LOTTO 1 - SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI di ROMA - CIG:838656083E;
- ✓ €1.860.460,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a €6.143,00 per il LOTTO 2 - SCUOLA DI FORMAZIONE OPERATIVA di Montelibretti (RM) - CIG:8386600940;
- ✓ €775.968,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a €4.654,00 per il LOTTO 3 - ISTITUTO SUPERIORE ANTINCENDI di ROMA - CIG:83866090B0;



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE: 30/09/2020 ore 12:00;

1^ SEDUTA PUBBLICA (*verifica documentazione amministrativa*): 01/10/2020 ore 11:45;

2^ SEDUTA PUBBLICA (*apertura offerte tecniche*): 27/11/2020 ore 10:00;

3^ SEDUTA PUBBLICA (*apertura offerte economiche*): 21/12/2020 ore 14:00;

DITTE PARTECIPANTI: n. 9 per il lotto n.1; n.8 per il lotto n.2 e n.7 per il lotto n.3;

Entro il termine previsto (30/09/2020 ore 12:00) sono pervenute le seguenti offerte, sulla piattaforma [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) da parte degli operatori economici di seguito elencati, distinte per lotto di gara a cui hanno manifestato l'intenzione di partecipare:

## **LOTTO 1 - SCA**

1. CIRFOOD S.C.
2. DUSSMANN SERVICE SRL
3. ELIOR RISTORAZIONE SPA
4. FABBRO FOOD SPA
5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL
6. LADISA SRL
7. RTI LE PALME RISTORAZIONE & SERVIZI SRL E SCAMAR SRL
8. RI.CA. SRL
9. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

## **LOTTO 2 - SFO**

1. CIRFOOD S.C.
2. ELIOR RISTORAZIONE SPA
3. FABBRO FOOD SPA
4. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

5. LADISA SRL
6. RTI LE PALME RISTORAZIONE & SERVIZI SRL E SCAMAR SRL
7. RI.CA. SRL
8. RTI TEBET SRL E CICLAT S.MARCO SOC.COOP.

## **LOTTO 3 - ISA**

1. ELIOR RISTORAZIONE SRL
2. FABBRO FOOD SPA
3. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL
4. LADISA SRL
5. RTI LE PALME RISTORAZIONE & SERVIZI SRL E SCAMAR SRL
6. RI.CA. SRL
7. RTI TEBET SRL E CICLAT S.MARCO SOC.COOP.

Gli Operatori Economici suindicati sono stati ammessi tutti alla procedura di gara per il lotto a cui hanno chiesto di partecipare, ad esclusione del costituendo RTI "TEBET Srl/CICLAT S.MARCO Soc.Coop." che è stato escluso dalla partecipazione al lotto n.2 di gara per mancanza dei requisiti di capacità economico e finanziaria.

Al riguardo la Commissione per il tramite del RUP, secondo quanto previsto dall'art. 76 del D.L.vo n. 50/2016, ha provveduto agli obblighi di informazione alla ditta esclusa, con nota prot.n.31024 del 25/11/2020.

Poiché l'appalto specifico prevede l'aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. L.vo n. 50/2016, con conseguente attribuzione discrezionale di un punteggio da parte della Commissione ai "sub-criteri di valutazione" relativi ai seguenti ambiti di valutazione, sulla base di un coefficiente percentuale discrezionale al quale sono stati associati i giudizi di seguito riportati.



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

## AMBITI DI VALUTAZIONE

<b>A) Piano alimentare</b>	punti massimi attribuibili 30
<b>B) Realizzazione del servizio e gestione delle risorse</b>	punti massimi attribuibili 40
<b>TOTALE</b>	70 punti massimi attribuibili

## TABELLA DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

### **1. PIANO ALIMENTARE (fino ad un massimo di punti 30)**

**REQUISITI OBBLIGATORI DEGLI ALIMENTI** Per quanto concerne la qualità delle derrate alimentari si fa rinvio a quanto prescritto nell'Allegato 1 al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", paragrafo D, lett. b) "CLAUSOLE CONTRATTUALI", punto 1 "REQUISITI DEGLI ALIMENTI". Le derrate alimentari dovranno essere certificate. Nel Progetto di Gestione l'Impresa dovrà dichiarare tutti i fornitori di generi alimentari di cui intenderà avvalersi durante l'intero periodo contrattuale. L'Impresa predisporrà, quindi, un Elenco Fornitori, iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e muniti di attestati di assoggettamento in originale, nonché in possesso della CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 (con indicazione dell'Ente certificatore). Nel caso in cui dovesse ricorrere a distributori, l'Impresa dovrà comunque dichiarare il produttore dei generi alimentari e fornire un elenco dei distributori, che dovrà essere corredato dagli impegni sottoscritti dagli stessi a fornire i prodotti indicati in Offerta in caso di aggiudicazione. L'Impresa, in caso di aggiudicazione, nel corso dell'esecuzione del contratto può sostituire i fornitori e i distributori con altri che presentino i medesimi requisiti, previa comunicazione all'Amministrazione, che effettuerà i controlli di competenza. Il preavviso non sarà inferiore ai quindici giorni, salvo diverso accordo tra referente per l'Impresa e referente per la Stazione appaltante. La valutazione del piano alimentare sarà ripartita come segue, attraverso l'attribuzione dei seguenti punteggi alle derrate alimentari che dovranno essere fornite secondo i parametri CAM e utilizzate in aderenza ai menù proposti dall'Amministrazione, facenti parte integrante della documentazione di gara.



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

## **1.1 REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI DEGLI ALIMENTI (fino a un massimo di 15 punti)**

a) ortaggi, frutta, legumi e 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 riportati nei CAM e con il numero dei pasti da offrire **(discrezionale - fino a un massimo di 5 punti)**

b) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la/le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali riportati nei CAM e con il numero dei pasti da offrire **(discrezionale - fino a un massimo di 5 punti)**

c) per quanto riguarda il pesce di allevamento, l'Impresa si impegna alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848 **(tabellare 2 punti)**

d) per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), l'Impresa si impegna alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura. L'Impresa deve presentare una dichiarazione nella quale attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale. **(tabellare - 2 punti)**

e) L'Impresa si impegna a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n.141/2015 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 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. A tal fine l'Impresa deve presentare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto, con indicazione delle aziende produttrici, delle caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e della capacità produttiva di ciascuna azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica. **(tabellare 1 punto)**



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

<b>1.2. REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI DEI MENÙ (fino a un massimo di 15 punti)</b>
a) Descrizione dei menù proposti dall'Impresa per particolari esigenze dietetiche e problemi di intolleranza alimentare con rotazione settimanale e stagionale <b>(discrezionale - fino a un massimo di 5 punti)</b>
b) Predisposizione, descrizione di menù proposti dall'Impresa ed indicazione dei tempi di organizzazione del servizio in occasione di festività, ricorrenze ed eventi particolari (S. Barbara ecc). <b>(discrezionale fino a un massimo di 5 punti)</b>
c) Predisposizione e descrizione di menù diversificati, appetibili e versatili che siano in grado di prevenire sprechi alimentari. <b>(discrezionale - fino a un massimo di 5 punti)</b>
<b>2. REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE RISORSE (fino ad un massimo di punti 40)</b>
Nel redigere la relazione si dovrà tenere conto, ove applicabile, di quanto previsto nella norma UNI EN ISO 9001:2015 ai punti: 7.1 "Risorse", 8.1 "Pianificazione operativa e controllo", 8.2 "Determinazione di requisiti per prodotti e servizi", 8.5 "Produzione ed erogazione del servizio", 7.1.5 "Risorse per il monitoraggio e la misurazione", 5.1.2 "Attenzione al cliente", 9.1.2 "Soddisfazione del cliente".
<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b> L'Impresa dovrà dare evidenza delle proprie capacità secondo quanto indicato nei CAM sulla ristorazione, paragrafo D, lett. b "CLAUSOLE CONTRATTUALI", relativamente ai seguenti elementi non suscettibili di attribuzione di punteggio: PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCESSIONI ALIMENTARI - Punto 3 CAM - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) - Punto 4 CAM - PREVENZIONE DI ALTRI RIFIUTI E GESTIONE DEI RIFIUTI - Punto 5 CAM - TOVAGLIE, TOVAGLIOLI - Punto 6 CAM - PULIZIE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE - Punto 7 CAM - FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO - Punto 8 CAM - SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN CENTRO DI COTTURA INTERNO: ACQUISTO O FORNITURA DI FRIGORIFERI, CONGELATORI E LAVASTOVIGLIE PER USO PROFESSIONALE ED ALTRE APPARECCHIATURE CONNESSE ALL'USO DI ENERGIA DOTATE DI ETICHETTATURA ENERGETICA - Punto 9 CAM



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

## **2.1 REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI DELLA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE RISORSE**

a) Il possesso del rating di legalità da parte dell'Impresa comporta l'assegnazione di punteggio ai fini della valutazione complessiva dell'Offerta tecnica. Le Imprese che non sono in possesso del rating di legalità possono produrre una delle attestazioni o certificazioni indicate all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.: attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001, certificazione social accountability 8000, certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, certificazione OHSAS 18001, certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia, UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni - **(tabellare 2 punti)**

b) piano di formazione ed aggiornamento per il personale dell'Impresa impiegato nel presente appalto, che intenderà attivare, in caso di aggiudicazione, nel periodo di validità del contratto ai sensi della normativa vigente in materia, oltre quello obbligatorio previsto nei CAM e indicato al punto "FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO" all'interno del presente Capitolato.

Tale piano deve indicare dettagliatamente i periodi di formazione, la durata, le materie trattate e deve essere corredato dai curricula dei formatori.

Il punteggio massimo attribuibile è pari a 6 e il piano è così valutato:

– periodicità dei corsi - **(discrezionale - fino a un massimo di 3 punti)**

– formazione specifica per la preparazione di menù particolari - **(discrezionale - fino a un massimo di 3 punti)**

c) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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). - L'Impresa deve elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Ai fini della valutazione del requisito sopra indicato, alla luce delle pregresse esperienze verificatesi presso questa Amministrazione, si richiede l'indicazione di eventuale utilizzo del medesimo parco mezzi anche per ulteriori Stazioni Appaltanti VV.F in caso di partecipazione a più gare. **(discrezionale fino a un massimo di 3 punti)**



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

d) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) - **(discrezionale fino a un massimo di 3 punti)**

e) Apparecchi indicati nel "Piano di Manutenzione", ad uso professionale e non in possesso della certificazione energetica – vedi paragrafo "SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN CENTRO DI COTTURA INTERNO: ACQUISTO O FORNITURA DI FRIGORIFERI, CONGELATORI E LAVASTOVIGLIE PER USO PROFESSIONALE ED ALTRE APPARECCHIATURE CONNESSE ALL'USO DI ENERGIA DOTATE DI ETICHETTATURA ENERGETICA" del presente Capitolato. All'offerente che utilizza apparecchi di propria fornitura con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica, è assegnato un punteggio - **(discrezionale fino a un massimo di 3 punti)**

f) L'Impresa, nelle sedi dove eroga il servizio mediante la nuova formula di catering, utilizza le seguenti modalità: provvede a fornire adeguate attrezzature da cucina, anche in aggiunta a quelle eventualmente già presenti al fine di consentire al personale dell'Impresa di cucinare in loco carne e pesce freschi, ad es. alla griglia; prepara in loco contorni, caldi o freddi, con derrate, sughi e condimenti freschi - ) - Nel Progetto di Gestione il legale rappresentante dovrà presentare apposita dichiarazione che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la piena disponibilità ad erogare pasti secondo le citate prescrizioni del nuovo catering fin dall'inizio dell'esecuzione contrattuale. **(discrezionale fino a un massimo di 5 punti)**

g) Contratti, da allegare al Progetto di Gestione, già stipulati tra Impresa offerente e altre amministrazioni per garantire a queste ultime l'erogazione di pasti mediante catering, anche veicolato, e senza pregiudizio per il servizio da erogare al personale VF. In sede di esecuzione contrattuale potranno essere utilizzati, per il confezionamento dei pasti, i centri cottura VF con successivo rimborso alla Stazione appaltante dei costi derivanti dall'utilizzo degli stessi. L'importo del rimborso, calcolato in ragione della percentuale sul prezzo unitario dei pasti erogati all'Amministrazione terza, viene sottratto dall'importo delle fatture relative ai pasti erogati alla Stazione appaltante. La percentuale, indicata nel Progetto di gestione, darà luogo all'attribuzione del punteggio in base alla formula di seguito specificata:

$$V = \frac{V_i}{V_m} \times 3 \times \frac{N_i}{N_{max}}$$

dove V: punteggio attribuito all'elemento tecnico-organizzativo

$V_i$ : percentuale indicate



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

$V_m$  : percentuale più elevate

$N_i$ : numero di contratti pasti erogati

$N_{max}$ : numero massimo di contratti pasti erogati

### 3: punteggio massimo attribuibile

h) Predisposizione di un piano di erogazione del servizio, mediante la fornitura di pasti caldi, da espletarsi nel territorio di competenza in occasione di situazioni di emergenza, ad esempio in caso di calamità naturale, o di temporanea indisponibilità della sede per cambio o manutenzione, al personale coinvolto, compreso quello che abbia optato per il servizio sostitutivo di mensa. Sarà valutato il numero di pasti erogati per ogni ora, in ogni caso non superiore a 3.000, l'organizzazione del servizio, i tempi di risposta - **(discrezionale fino a un massimo di 5 punti)**

- i) opere migliorative alle strutture in relazione alle sedi della Stazione appaltante (es. tinteggiatura delle cucine e delle sale mensa, sostituzione di attrezzature obsolete, ecc.). L'attribuzione del punteggio (fino ad un massimo di 5 punti) sarà valutato rapportando il valore della migliorata proposta rispetto all'importo più elevato tra le imprese partecipanti, secondo la formula di seguito specificata:

$$V = \frac{5}{V_m} V_i$$

dove  $V$ : punteggio attribuito all'elemento tecnico-organizzativo

$V_i$ : importo offerto

$V_m$  : importo più elevato

### 5: punteggio massimo attribuibile

j) L'impresa precisa se le attrezzature che mette a disposizione della stazione appaltante sono oggetto di trasferimento di proprietà o di comodato d'uso: **donazione delle attrezzature (discrezionale fino a un massimo di 3 punti) - comodato d'uso 0 punti**

k) Erogazione di un pasto conforme ai Menù proposti al personale che fruisce del servizio sostitutivo di mensa, previa corresponsione del buono pasto. Si precisa che il buono pasto non deve essere fornito dall'Impresa esecutrice del servizio - **(tabellare 2 punti)**



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

N.B. i punti relativi al requisito premiante di cui al punto 2.1 f) non sono stati assegnati in quanto tale tipologia di servizio non è contemplata nelle tre strutture oggetto dei lotti 1-2-3, dove invece il servizio viene svolto tramite il catering completo.

## **PARAMETRI PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI**

A ciascuno dei requisiti *di valutazione* di natura discrezionale è stato attribuito un coefficiente percentuale da 0% a 100%, sulla base dei seguenti giudizi cui corrispondono i relativi “coefficienti percentuali”:

<b>Giudizio</b>	<b>Motivazione</b>	<b>Coefficiente</b>
Ottimo	Eccellente rispondenza alle esigenze della Stazione Appaltante, completamente in linea con i requisiti facoltativi e premianti del progetto di gestione richiesti nel capitolato tecnico. Ottime le soluzioni proposte, sia riguardo la realizzazione del servizio che per quanto riguarda la gestione delle risorse utilizzate, nel rispetto della normativa in materia ambientale.	1
Più che buono	Piena ed esaustiva risposta alle richieste ed alle esigenze della Stazione Appaltante, con vantaggiose soluzioni proposte, sia riguardo la realizzazione del servizio che per quanto riguarda la gestione delle risorse utilizzate, nel rispetto della normativa in materia ambientale.	0,80
Buono	Efficace rispondenza alle esigenze della Stazione Appaltante nel rispetto dei requisiti facoltativi e premianti del progetto di gestione, così come le soluzioni prospettate riguardo la realizzazione del servizio e la gestione delle risorse utilizzate che si dimostrano pienamente idonee.	0,60
Adeguito	Rispondenza sufficiente alle esigenze della Stazione Appaltante, con soluzioni sufficienti riguardo la realizzazione del servizio e la gestione delle risorse utilizzate.	0,40
Parzialmente adeguato	Non completa rispondenza alle esigenze della Stazione Appaltante, con soluzioni offerte riguardo la realizzazione del servizio e la gestione delle risorse utilizzate che non soddisfano pienamente i requisiti richiesti e le esigenze dell'Amministrazione.	0,20
Inadeguato	Non in linea con quanto richiesto dalla Stazione Appaltante	0,00



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

Dall'esame dei Progetti di Gestione e dalle valutazioni discrezionali della Commissione di gara, effettuate in seduta riservata, è scaturita la seguente graduatoria relativa all'elemento tecnico dell'offerta:

## GRADUATORIA COMPLESSIVA DOPO L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'ELEMENTO TECNICO

Operatore Economico	lotto 1	lotto 2	lotto 3
LADISA	56,50	56,50	56,50
CIR FOOD	54,84	53,50	
DUSSMAN SERVICE	53,11		
ELIOR RISTORAZIONE	53,07	53,14	52,46
FABBRO FOOD	49,91	50,67	50,46
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI	48,77	47,77	47,90
LE PALME RISTORAZIONE	44,76	45,04	45,29
SERENISSIMA RISTORAZIONE	44,61		
RI.CA.	44,10	44,64	44,97
TEBET			38,37



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

Il sistema informatizzato del portale Acquisti in rete, sulla base delle offerte economiche presentate e dei punteggi attribuiti sia all'elemento tecnico che economico, ha dato la seguente graduatoria finale, con l'indicazione della soglia di anomalia di cui all'art. 97 co.3, così di seguito rappresentata:

## **LOTTO N.1 (SCA)**

DITTE PARTECIPANTI	Soglia di anomalia tecnica	Punteggio tecnico	Valore dell'offerta economica	Soglia di anomalia economica	Punteggio economico	Punteggio complessivo	Offerta anomala
LADISA Srl	52	56,50	€.4.389.271,76	24	25,45	81,95	SI
ELIOR RISTORAZIONE SpA		53,07	€.4.287.771,20		26,22	79,29	SI
DUSSMANN SERVICE Srl		53,11	€.4.679.262,40		22,40	75,51	NO
CIRFOOD S.C.		54,84	€.4.805.181,84		20,60	75,44	NO
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI Srl		48,77	€.4.686.605,60		22,31	71,08	NO
SERENISSIMA RISTORAZIONE		44,61	€.4.280.965,04		26,27	70,88	NO
FABBRO FOOD SpA		49,91	€.4.796.644,00		20,74	70,65	NO
RTI LE PALME RISTORAZIONE E SERVIZI - R.I.CA. Srl		44,76	€.4.382.601,61		25,50	70,26	NO
		44,10	€.4.529.229,00		24,15	68,25	NO

## **LOTTO N.2 (SFO)**

DITTE PARTECIPANTI	Soglia di anomalia tecnica	Punteggio tecnico	Valore dell'offerta economica	Soglia di anomalia economica	Punteggio economico	Punteggio complessivo	Offerta anomala
LADISA Srl	52	56,50	€.1.548.374,00	24	23,09	79,59	NO
ELIOR RISTORAZIONE SpA		53,14	€.1.433.622,80		26,27	79,41	SI
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI Srl		47,77	€.1.460.694,00		25,67	73,44	NO



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

CIRFOOD S.C.	52	53,50	€1.656.878,00	24	18,13	71,63	NO
FABBRO FOOD SpA		50,67	€1.606.407,20		20,73	71,40	NO
RTI LE PALME RISTORAZIONE E SERVIZI - R.I.CA. Srl		45,04	€1.445.128,06		26,02	71,06	NO
		44,64	€1.589.085,00		21,50	66,14	NO

## LOTTO N.3 (ISA)

DITTE PARTECIPANTI	Soglia di anomalia tecnica	Punteggio tecnico	Valore dell'offerta economica	Soglia di anomalia economica	Punteggio economico	Punteggio complessivo	Offerta anomala
LADISA Srl	52	56,50	€.737.191,52	24	10,09	66,59	NO
ELIOR RISTORAZIONE SpA		52,46	€.725.815,04		12,42	64,88	NO
FABBRO FOOD SpA		50,46	€.717.606,00		13,95	64,41	NO
RTI TEBET Srl - CICLAT S.MARCO		38,37	€.614.483,36		25,36	63,73	NO
RTI LE PALME RISTORAZIONE E SERVIZI - SCAMAR Srl		45,29	€.711.950,04		14,94	60,23	NO
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI Srl		47,90	€.743.307,20		8,73	56,63	NO
R.I.CA. Srl		44,97	€.757.219,44		5,33	50,30	NO

La Commissione giudicatrice, in collaborazione con il RUP, fatte le opportune valutazioni ai sensi dell'art.97 - comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., ha verificato che talune offerte sono anormalmente basse in quanto sia il punteggio tecnico che quello economico risultano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal Capitolato di gara.

Tutto ciò premesso, visto che le Società classificate ai primi 2 posti della graduatoria finale per tutti e tre i lotti di gara sono le stesse (LADISA Srl 1° classificata e ELIOR RISTORAZIONE SpA 2° classificata)



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

e che, per il lotto di gara n.1, le medesime offerte risultano anormalmente basse ai sensi dell'art.97 comma 3 del D.Lgs n.50/2016, la Commissione Giudicatrice e il RUP hanno deciso, ai sensi del disposto del comma 3 e dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art.97 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii., di richiedere giustificazioni alle offerte presentate da LADISA Srl 1° classificata (vedasi nota prot.n.34192 del 22/12/2020) e ELIOR RISTORAZIONE SpA 2° classificata (vedasi nota prot.n.34193 del 22/12/2020) per tutti e tre i lotti di gara.

In data 04/01/2021, con nota prot.n.1/2021, acquisita agli atti in data 05/01/2021 con protocollo n.152, la Società LADISA S.r.l. ha trasmesso la documentazione a comprova degli elementi richiesti, ai fini di giustificare l'offerta presentata per i tre lotti di gara, facendo un'analisi dettagliata delle voci di cui si compone l'offerta economica (costo delle derrate alimentati, costo della manodopera, costi fissi e variabili della sicurezza, e dettaglio delle spese generali).

In data 07/01/2021, con nota acquisita agli atti con protocollo n.345 pari data, la Società ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. ha trasmesso la documentazione a comprova degli elementi richiesti, ai fini di giustificare l'offerta presentata per i tre lotti di gara, facendo un'analisi dettagliata delle voci di cui si compone l'offerta economica (costo delle derrate alimentati, costo della manodopera, costi fissi e variabili della sicurezza, e dettaglio delle spese generali).

Valutate le giustificazioni prodotte dalla Società LADISA Srl, la Commissione di gara e il RUP, in data 13/01/2021 con nota 783, hanno predisposto una richiesta di ulteriori chiarimenti con particolare riferimento al costo della manodopera che risulta essere calcolato sulla base delle ore mediamente lavorate e non sulle ore teoriche, non computando in tal modo le ore non lavorate per ferie, festività soppresse, permessi retribuiti, festività, malattie, gravidanze, infortuni, assemblee sindacali, permessi, formazione.

Valutate le giustificazioni prodotte dalla Società ELIOR RISTORAZIONE SpA, la Commissione di gara e il RUP, in data 13/01/2021 con nota prot.n.785, hanno predisposto una richiesta di ulteriori chiarimenti relativi all'assunzione del personale presente nell'appalto.

Entro il termine previsto sia la Società LADISA Srl che la Società ELIOR RISTORAZIONE SpA hanno inviato le ulteriori giustificazioni richieste.

Valutate le giustificazioni prodotte dalla Società ELIOR RISTORAZIONE SpA, la Commissione di gara e il RUP accettano quanto dichiarato.

Per quanto riguarda le ulteriori giustificazioni prodotte dalla Società LADISA Srl, la Commissione di gara e il RUP prendono atto di quanto dichiarato relativamente al calcolo del costo della manodopera (... *il calcolo va eseguito moltiplicando il costo orario medio per il monte ore effettivamente prestate dai lavoratori, non già per il numero di ore teoriche contrattuali; .. lo scrivente ha elaborato una struttura organizzativa in misura tale che le assenze fisiologiche troveranno copertura nell'organico che è stato*



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA FORMAZIONE  
UFFICIO PIANIFICAZIONE, CONTROLLO E SVILUPPO DELLA FORMAZIONE  
Centro di costo: SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI

*complessivamente preventivato*) e decidono di convocare l'Impresa presso le SCA di Roma in data 27/01/2021 per ulteriori delucidazioni (vedasi nota prot. n. 1874 del 22/01/2021).

A seguito dell'incontro con i rappresentanti della LADISA Srl, per il quale è stato redatto il verbale trasmesso alla Ditta stessa con nota prot.n. 2276 del 28/01/2020, la Commissione di gara e il RUP decidono di accettare le giustificazioni prodotte dall'Impresa stessa ai fini della valutazione della congruità dell'offerta.

Valutate e accettate le giustificazioni addotte, si propone l'aggiudicazione del servizio di ristorazione delle 3 strutture formative del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco per il periodo: 1° maggio 2021 - 30 aprile 2024, come di seguito elencato:

- lotto n.1 SCA - Società aggiudicataria **LADISA Srl** al prezzo complessivo di **€.4.389.271,76** (diconsi euro quattromilionitrecentottantanovemiladuecentosettantuno/76) esclusa iva;
- lotto n.2 SFO - Società aggiudicataria **LADISA Srl** al prezzo complessivo di **€.1.548.374,00** (diconsi euro unmilione cinquecento quarantottomilatrecentosettantaquattro/00) esclusa iva;
- lotto n.3 ISA - Società aggiudicataria **LADISA Srl** al prezzo complessivo di **€.737.191,52** (diconsi euro settecentotrentasettemilacentonovantuno/52) esclusa iva.

La presente proposta di aggiudicazione viene inviata alla Stazione Appaltante e diventerà efficace ad avvenuta 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..

Roma, 02 febbraio 2020

Il Responsabile Unico del Procedimento  
D.C.S.L.G. Francesco GIUBILEO  
*Doc. firmato ai sensi del D. L.vo n. 82/2005*