

A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA

Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/MENSA DIFFUSA PER
IL CENTRO STORICO DI TERNI PER IL PERIODO 2026-2028
CIG BA8D6F8A85**

PROCESSO VERBALE del Seggio di gara

Seduta riservata del 13.03.2026



1. Insediamento del Seggio di gara

Il giorno 13.03.2026 alle ore 10:30 nella sede dell'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario in Via Benedetta n. 14 in Perugia, la dott.ssa Maddalena Alunni, Responsabile della Sezione Gestione patrimonio, servizi di ristorazione, pulizie ed altri servizi, in qualità di componente del Seggio di gara monocratico come previsto dall'art. 22 del Disciplinare di gara, ha proceduto all'apertura della documentazione amministrativa. Le operazioni di gara sono svolte con seduta in forma riservata tramite Portale Acquisti Umbria come previsto dal citato art. 22 del Disciplinare di gara. La regolarità, la trasparenza e l'integrità della procedura di gara è garantita attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica, in quanto inalterabile e inviolabile nei suoi contenuti. Qualunque operazione resta tracciata e conoscibile agli operatori economici tramite il sistema elettronico stesso che garantisce, tra l'altro, la piena garanzia di immodificabilità, segretezza e inviolabilità delle offerte.

2. Inizio operazioni di gara

Il Seggio di gara dà preliminarmente atto delle seguenti determinazioni:

- la determinazione dirigenziale n. 90 del 30.01.2026 recante *"Avviso di indagine di mercato, finalizzata all'acquisizione di manifestazioni di interesse di operatori economici da invitare alla procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) D.lgs. n. 36/2023, per l'affidamento del servizio ristorazione/mensa diffusa per gli studenti universitari presso il centro storico di Terni (TR) Periodo dal 2026 al 2028."*;
- la determinazione dirigenziale n. 190 del 23.02.2026 recante *"Affidamento del servizio di ristorazione/mensa diffusa universitaria del centro storico di Terni per il periodo 2026 - 2028. CIG da acquisire mediante Portale Acquisti Umbria. Approvazione Capitolato speciale di appalto e relativi allegati. Determinazione a contrarre procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D.Lgs. n. 36/2023"*;
- la determinazione dirigenziale n. 264 del 13.03.2026 recante *"Procedura negoziata per l'affidamento del servizio ristorazione/mensa diffusa universitaria del centro storico di Terni per il periodo 2026 2028. CIG BA8D6F8A85. Nomina Seggio di gara e Commissione giudicatrice ex art. 93 D.lgs 36/23."*;

3. Presentazione delle offerte

I componenti del Seggio danno atto che non vi sono situazioni di incompatibilità o di conflitto di interessi tra i componenti del Seggio e gli operatori partecipanti.

Si accerta che per la gara in oggetto sono pervenute regolarmente entro il termine di scadenza del 13.03.2026 ore 08:00 le offerte dei seguenti Operatori Economici:



N.Offerta	Ragione Sociale	Sede legale	Località sede legale	P.IVA	IP caricamento offerta
1	Panificio Ramozzi Srl	Largo Volfrango Frankl 23/24	Terni (TR)	01570140556	78.134.49.242

Si provvede ad aprire la documentazione amministrativa e si procede a scaricare dal Portale Acquisti Umbria i file originali, salvando una copia all'interno di apposita cartella della rete aziendale dell'Adisu per la disamina da parte del Seggio.

4. Disamina documentazione amministrativa

Il Seggio di gara procede all'apertura della busta telematica contenente la documentazione amministrativa.

Per l'operatore partecipante il Seggio:

- verifica la presenza della documentazione richiesta dalla stazione appaltante e la completezza e regolarità dell'istanza di partecipazione, del dgue e relativa documentazione obbligatoria per la partecipazione richiesta come da art.15 del disciplinare di gara presentata dall'operatore economico partecipante alla procedura di gara.

Il Seggio prende atto della completezza e della regolarità della documentazione amministrativa

Il Seggio di gara, pertanto, dà atto che tramite piattaforma si procede alla ammissione definitiva alla successiva fase di gara dell'operatore economico partecipante alla gara in oggetto e alla chiusura della relativa fase di gara di esame della documentazione amministrativa.

5. Apertura offerte tecniche

Il Seggio di gara provvede tramite piattaforma telematica ad aprire la busta telematica contenente l'offerta tecnica e constatata la regolarità della presentazione, procede a scaricare dal Portale i file originali, salvando una copia all'interno di apposita cartella della rete aziendale dell'Adisu per la successiva disamina e valutazione da parte del Commissione nominata con DD n. 264 del 13.03.2026 a cui viene trasmessa.

La seduta termina il giorno 13.03.2026 alle ore 10.40.

Del ché viene redatto il presente verbale, il quale, previa lettura, viene approvato e sottoscritto.

Dott.ssa Maddalena Alunni	Seggio di gara – Segretaria verbalizzante	
---------------------------	---	--

A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA

Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/MENSA DIFFUSA PER
IL CENTRO STORICO DI TERNI
PERIODO 2026 - 2028
CIG BA8D6F8A85**

VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE

Seduta del 13 marzo 2026

L'anno duemilaventisei, il giorno 13 del mese di marzo con inizio alle ore 10,40 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell'A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata dal Dirigente del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" con Determinazione n. 264 del 13.03.2026.

Sono presenti:

- Dott.ssa Maddalena Alunni **Presidente** (Responsabile Funzionario EQ della Sezione Gestione patrimonio, servizi di ristorazione, pulizie ed altri servizi);
- Sig. Giuliano Pierfederici **Componente** (Dipendente Istruttore amministrativo-contabile);
- Dott. Filippo Corbucci **Componente e segretario verbalizzante** (Dipendente Istruttore amministrativo-contabile);

PRESO ATTO che i componenti della Commissione Giudicatrice hanno reso le dichiarazioni in merito all'inesistenza delle cause di incompatibilità, conflitti di interesse, idoneità e astensione di cui al comma 5 lettera a), b) e c) dell'art. 93 del D.Lgs. n. 36/2023 ove applicabili, allegate al presente verbale.

Viste le seguenti determinazioni:

- la determinazione dirigenziale n. 90 del 30.01.2026 recante "Avviso di indagine di mercato, finalizzata all'acquisizione di manifestazioni di interesse di operatori economici da invitare alla procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) D.Lgs. n. 36/2023, per l'affidamento del servizio ristorazione/mensa diffusa per gli studenti universitari presso il centro storico di Terni (TR) Periodo dal 2026 al 2028.";
- la determinazione dirigenziale n. 190 del 23.02.2026 recante "Affidamento del servizio di ristorazione/mensa diffusa universitaria del centro storico di Terni per il periodo 2026 - 2028. CIG da acquisire mediante Portale Acquisti Umbria. Approvazione Capitolato speciale di appalto e relativi allegati. Determinazione a contrarre procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D.Lgs. n. 36/2023.";
- la determinazione dirigenziale n. 264 del 13.03.2026 recante "Procedura negoziata per l'affidamento del servizio ristorazione/mensa diffusa universitaria del centro storico di Terni per il periodo 2026 2028. CIG BA8D6F8A85. Nomina Seggio di gara e Commissione giudicatrice ex art. 93 D.lgs 36/23.";

Acquisito il verbale delle sedute riservate del Seggio di Gara, il Presidente:

- ricorda che il Seggio ha provveduto a trasmettere alla Commissione l'offerta tecnica per la valutazione da parte della Commissione giudicatrice, avendo provveduto ad ammettere alla fase di valutazione e assegnazione dei punteggi l'offerta tecnica presentata dall'operatore indicato nella seguente tabella:

N.Offerta	Ragione Sociale	Sede legale	Località sede legale	P.IVA
1	Panificio Ramozzi S.r.l.	Largo Volfrango Frankl 23/24	Terni (TR)	01570140556

- dà atto che l'offerta tecnica, pervenuta entro il termine previsto del 13.03.2026 ore 08:00, telematicamente sul Portale Acquisti Umbria con i dati seguenti:

N.Offerta	Ragione Sociale	Data di caricamento	ID di caricamento
1	Panificio Ramozzi Srl	10.03.2026 ore 16:00	78.134.49.242

è stata messa a disposizione dei componenti della Commissione in una cartella del server aziendale A.Di.S.U.;

- in via preliminare ricorda che le offerte dei concorrenti saranno valutate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e che, pertanto, verranno presi in considerazione sia la qualità dell'offerta sia il prezzo, secondo la seguente ripartizione dei pesi di ponderazione secondo quanto riportato dal Disciplinare di Gara:

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
Totale	100

Con riferimento alla qualità dell'offerta tecnica il punteggio massimo attribuibile, pari a 80 punti totali, sarà ripartito secondo quanto evidenziato nella tabella esplicativa dei criteri e sub criteri di attribuzione del punteggio così come approvati nel Disciplinare di gara e di seguito riportati:

Punteggi dei criteri di valutazione

N	DESCRIZIONE ELEMENTI	PUNT. MAX
	OFFERTA TECNICA (Punteggio max 80)	
T.1	Organizzazione del servizio	12

T.2	Qualità dei pasti	22
	di cui	
T.2a	Qualità delle derrate	11
T.2b	Qualità del menù	11
T.3	Varietà dei menu proposti	20
T.4	Tutela dell'ambiente e sostenibilità ambientale	6
	di cui	
T.4a	Riduzione degli sprechi	2
T.4b	Raccolta differenziata	2
T.4c	Acqua microfiltrata	2
T.5	Migliorie	20

A ciascuno dei sub-criteri qualitativi è assegnato un punteggio discrezionale, come riportato nella colonna "punt. max" della tabella dei criteri di valutazione sopra riportata, sulla base del calcolo della media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo la sottoindicata tabella di valutazione. La commissione giudicatrice calcola poi la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al singolo elemento, arrotondato alla seconda cifra decimale. Per ogni criterio saranno valutati, oltre agli elementi ed aspetti ivi presi in considerazione, anche la coerenza e la completezza della relazione tecnica, nonché la chiarezza espositiva.

Tabella di valutazione

Eccellente	Assoluta rispondenza della proposta alle esigenze dell'Agenzia; concreta fattibilità della proposta e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, di gran lunga superiore agli standard richiesti (applicabile ai criteri T.1 – T.2 – T.3)	da 0,80 – a 1
Ottimo	Progetto completo e ben argomentato. La qualità è elevata, le soluzioni sono innovative e con standard superiori a quelle del Capitolato (applicabile ai criteri T.1 – T.2 – T.3)	da 0,66 – a 0,79
Buono	Progetto completo e ben argomentato. Presenta alcuni elementi migliorativi di scarsa rilevanza (applicabile ai criteri T.1 – T.2 – T.3)	da 0,31 – a 0,65
Sufficiente	Progetto completo, descritto in modo chiaro e articolato. Presenta aspetti positivi ma inferiori a buone soluzioni (applicabile ai criteri T.1 – T.2 – T.3)	da 0,10 – a 0,30

Insufficiente	Il progetto rispetta il Capitolato, ma non indica nel dettaglio alcuni aspetti richiesti, rendendo incerta la proposta (applicabile ai criteri T.1 – T.2 – T.3)	0
---------------	---	---

Al punteggio complessivo conseguito per l'offerta tecnica (sommatoria di tutti i punteggi conseguiti per ciascun criterio - eventualmente suddiviso in sub-criteri) sarà applicata la riparametrazione: sarà quindi assegnato il punteggio massimo previsto dal presente disciplinare (80 punti) al concorrente che avrà ricevuto il punteggio più elevato e, conseguentemente, tramite proporzione lineare, saranno assegnati i punteggi agli altri concorrenti.

Non sarà applicata la riparametrazione per ciascun criterio o relativo sub-criterio.

La Commissione inizia le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica e in particolare procede ad una prima disamina della regolarità/completezza della relativa documentazione presentata dai concorrenti.

La Commissione dà atto preliminarmente che l'offerta tecnica è stata presentata secondo il modello e le indicazioni predisposte dalla stazione appaltante da parte di tutti i concorrenti.

La Commissione procede pertanto ad attribuire i punteggi per i criteri previsti dal disciplinare di gara.

Criterio T.1 Organizzazione del servizio.

		Panificio Ramozzi srl		
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.1 (max 12)	Maddalena Alunni	0,79	0,75	9,00
	Giuliano Pierfederici	0,70		
	Filippo Corbucci	0,77		

Criterio T.2 Qualità dei pasti.

Sub criterio T.2a – Qualità delle derrate.

		Panificio Ramozzi srl		
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.2a (max 11)	Maddalena Alunni	1,00	0,92	10,12
	Giuliano Pierfederici	0,90		
	Filippo Corbucci	0,85		

Sub criterio T.2b – Qualità dei menù.

		Panificio Ramozzi srl		
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.2b (max 11)	Maddalena Alunni	1,00	0,92	10,12
	Giuliano Pierfederici	0,90		
	Filippo Corbucci	0,85		

Criterio T.3 – Varietà dei menù proposti.

		Panificio Ramozzi srl		
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.3 (max 20)	Maddalena Alunni	0,79	0,75	15,00
	Giuliano Pierfederici	0,70		
	Filippo Corbucci	0,77		

Criterio T.4 – Tutela dell'ambiente e sostenibilità ambientale.
Sub criterio T.4a – Riduzione degli sprechi

		Panificio Ramozzi srl		
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.4a (max 2)	Maddalena Alunni	0,65	0,62	1,24
	Giuliano Pierfederici	0,60		
	Filippo Corbucci	0,60		

Sub criterio T.4b – Raccolta differenziata.

		Panificio Ramozzi srl		
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.4b (max 2)	Maddalena Alunni	0,60	0,62	1,24
	Giuliano Pierfederici	0,65		
	Filippo Corbucci	0,60		

Sub criterio T.4c – Acqua microfiltrata.

Panificio Ramozzi srl				
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.4c (max 2)	Maddalena Alunni	0,55	0,60	1,20
	Giuliano Pierfederici	0,65		
	Filippo Corbucci	0,60		

Criterio T.5 - Migliorie

Panificio Ramozzi srl				
Descrizione elementi	Nominativi commissione	Punteggio	Media	Punteggio criterio
T.5 (max 20)	Maddalena Alunni	1,00	1,00	20,00
	Giuliano Pierfederici	1,00		
	Filippo Corbucci	1,00		

Le valutazioni per tutti i criteri possono quindi essere riassunte nella tabella seguente:

Descrizione elementi	Panificio Ramozzi Srl
T.1 (max 12)	9,00
T.2a (max 11)	10,12
T.2b (max 11)	10,12
T.3 (max 20)	15,00
T.4a (max 2)	1,24
T.4b (max 2)	1,24
T.4c (max 2)	1,20
T.5 (max 20)	20,00
TOTALI	67,92

Infine, come previsto dal disciplinare di gara, si procede con la riparametrazione assegnando 80 punti al concorrente che ha raggiunto il punteggio più elevato:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO CONSEGUITO PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO
---------------------	--	------------------------------

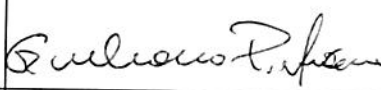
		RIPARAMETRIZZATO A 80 PUNTI (PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO DAL DISCIPLINARE DI GARA)
Panificio Ramoszi S.r.l.	67,92	80,00

Il punteggio sopra indicato è inserito nell'apposita sezione del Portale Acquisti Umbria Net4market. La Commissione dichiara chiusa la fase di valutazione delle offerte tecniche, comprese le necessarie operazioni tecniche sul Portale Acquisti Umbria.

La Commissione precisa che, alla luce di quanto sopra riportato, il concorrente è ammesso alla valutazione dell'offerta economica.

Terminata la valutazione la Commissione chiude la seduta alle ore 11,13.

Del ché viene redatto il presente verbale, il quale, previa lettura, viene approvato e sottoscritto.

dott.ssa Maddalena Alunni	Componente (Responsabile della Sezione Gestione patrimonio, servizi di ristorazione, pulizie ed altri servizi);	
sig. Giuliano Pierfederici	Componente	
dott. Filippo Corbucci	Componente e Segretario verbalizzante	

A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA**Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio****PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/MENSA DIFFUSA PER
IL CENTRO STORICO DI TERNI
PERIODO 2026 - 2028
CIG BA8D6F8A85****VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE****Seduta del 13 marzo 2026**

L'anno duemilaventisei, il giorno 13 del mese di marzo con inizio alle ore 11,14 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell'A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA ECONOMICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata dal Dirigente del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" con Determinazione n. 264 del 13.03.2026.

Sono presenti:

- Dott.ssa Maddalena Alunni **Presidente** (Responsabile Funzionario EQ della Sezione Gestione patrimonio, servizi di ristorazione, pulizie ed altri servizi);
- Sig. Giuliano Pierfederici **Componente** (Dipendente Istruttore amministrativo-contabile);
- Dott. Filippo Corbucci **Componente e segretario verbalizzante** (Dipendente Istruttore amministrativo-contabile);

La Commissione prende atto del verbale unico dei lavori riferiti alle sedute di valutazione dell'offerta tecnica e riporta i punteggi relativi all'esito dei lavori come riportato nella seguente tabella:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO CONSEGUITO PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO RIPARAMETRIZZATO A 80 PUNTI (PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO DAL DISCIPLINARE DI GARA)
Panificio Ramoszi Srl	67,92	80,00

Il concorrente risulta pertanto ammesso alla fase successiva relativa alla valutazione dell'offerta economica. Si procede quindi alla apertura delle offerte economiche dell'operatore economico ammesso.

Per l'operatore economico ammesso alle successive fasi di gara si provvede al controllo di regolarità formale con riferimento a:

- caricamento dell'offerta economica entro i tempi indicati sul Portale Acquisti Umbria;
- rispondenza dei contenuti rispetto al modello di "Offerta economica" allegato al Disciplinare di gara allegato alla DD n. 190/2026;
- controllo della presenza della firma digitale del legale rappresentante apposta sulla documentazione;

- copia del file "Offerta economica" estrapolandolo dalla Piattaforma e conseguente salvataggio sul server aziendale Adisu.

L'esito dei predetti controlli è così riassunto:

OPERATORE ECONOMICO	Data di caricamento	Id caricamento	Esito dei controlli
Panificio Ramozzi S.r.l.	10/03/2026 16:00	78.134.49.242	Regolare

La Commissione di gara dà lettura del valore delle offerte economiche:

OPERATORE ECONOMICO	Prezzo totale offerto (Prezzo pasto unica combinazione)
Panificio Ramozzi S.r.l.	€ 8,50

La Commissione, essendo il concorrente il solo partecipante alla procedura di gara in oggetto, assegna 20 punti (punteggio massimo) all'offerta economica presentata.

La Commissione procede pertanto alla lettura dei punteggi relativi all'offerta economica, all'offerta tecnica riparametrati e al punteggio complessivo come riportato provvisoriamente nella tabella di seguito riportata:

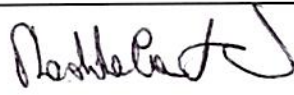
OPERATORE ECONOMICO	Punteggio offerta economica	Punteggio offerta economica	Punteggio complessivo
Panificio Ramozzi S.r.l.	20,00	80,00	100,00

Il punteggio dell'offerta economica dell'operatore economico partecipante viene inserito nella piattaforma digitale Portale Acquisti Umbria Net4market riportando la seguente graduatoria provvisoria, dichiarando aggiudicatario provvisorio l'operatore economico Panificio Ramozzi S.r.l., dando conferma che l'offerta non risulta anomala ai sensi dell'art. 24 del Disciplinare di gara:

Pos.	Ragione Sociale	Punt. Qualitativo	Punt. Quantitativo	Punt. Totale	Aggiud.
1	Panificio Ramozzi S.r.l.	80,00	20,00	100,00	SI

Alle ore 11,30 il Presidente della Commissione dichiara chiusa la seduta.

Del ché viene redatto il presente verbale il quale, previa lettura, viene approvato e sottoscritto.

dott.ssa Maddalena Alunni	Componente (Responsabile della Sezione Gestione patrimonio, servizi di ristorazione, pulizie ed altri servizi);	
sig. Giuliano Pierfederici	Componente	

dott. Filippo Corbucci	Componente verbalizzante	e Segretario	
------------------------	-----------------------------	--------------	---