

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Broso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Lorzè, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cimana, Strambino, Traversella, Vestignè.

VERBALE SEDUTA TECNICA

Procedura telematica per la gara:

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE, A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, PER LA SCUOLA PRIMARIA, I DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI ROMANO CANAVESE PER GLI AA.SS. 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028

CIG B727BAB58A

Valore presunto del servizio € 320.830,20

L'anno duemilaventicinque, addì 04(quattro) del mese di luglio alle ore 11:37 in Lombardore presso la sede della CUC - associazione consortile tra i comuni di Lombardore, Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Broso, Candia Canavese, CISA Gassino, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lessolo, Lorzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimana, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè - si insedia il seggio di gara tecnica della gara in oggetto nelle persone di:

- MANASSERO Dott.ssa Monica, Presidente della commissione di gara;
- FORMIA Dott. Luca, componente del seggio di gara;
- CURCIO Dott. Filadelfio, componente del seggio di gara;
- ORLANDI Dott.ssa Elisa, Segretaria verbalizzante.

Richiamato il Verbale Amministrativo della CUC in data 04/07/2025 con il quale sono stati ammessi i concorrenti a seguito della verifica della documentazione amministrativa e verificati gli allegati contenuti nell'offerta tecnica di Seguito riportati:

- GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL:

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

-  20250701163312-tech.pdf
-  20250703091459-Relazione-Tecnica.pdf
-  20250703091517-Dichiarazione-diniego-e-Relazione-oscurata.pdf
-  20250703091526-CV-Responsabile-e-Dietista.pdf
-  20250703091533-Piano-assorbimento.pdf

- SODEXO ITALIA S.P.A.:

-  20250702100647-tech.pdf
-  20250703101555-Relazione-Tecnica-Romano-Canavese.pdf.zip
-  20250703101610-Diniego-accesso.pdf.zip

- C.M. SERVICE S.R.L.:

-  20250703121315-tech.pdf
-  20250703121335-OFFERTA-TECNICA-ROMANO-CANAVESE.pdf
-  20250703121350-OFFERTA-TECNICA-ROMANO-CANAVESE-OSCURATA.pdf
-  20250703121559-ALLEGATI-OFFERTA-TECNICA.zip

Si richiama di seguito il metodo e criteri di aggiudicazione come riportato nel disciplinare della gara di appalto:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

N.	PARAMETRI QUALITA'	
1	Modalità Operative Di Approvvigionamento, Preparazione e Somministrazione dei Pasti, Gestione Diete Speciali, Lavaggio e Sanificazione	Max 22
1A	Modalità di selezione dei fornitori (con indicazione di eventuali certificazioni dei medesimi), di approvvigionamento e gestione delle derrate alimentari, di trasformazione e cottura del pasto.	6
1B	Quantità e varietà di prodotti biologici da KM 0. Specificare la varietà dei prodotti e i dati identificativi del produttore e/o distributore, ai sensi del criterio C.b.1.a) dei CAM 2020, fra le seguenti categorie: a) ortaggi, frutta b) cereali e legumi c) pasta d) prodotto lattiero-caseari e) carne, derivati della carne	5

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

	f) uova g) olio extravergine di oliva h) passate e conserve di pomodoro	
1C	Gestione diete speciali. Modalità di preparazione; tipologia e varietà di materie prime utilizzate; elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete nell'intero processo produttivo, compresa la somministrazione.	5
1D	Modalità di effettuazione di pulizie e sanificazioni. Valutazione delle modalità d'uso dei prodotti e delle misure per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	6
2	Personale	Max 6
2A	Responsabile del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (allegare CV)	3
2B	Dietista: titolo di studio, esperienza professionale (allegare CV)	3
3	Gestione delle Manutenzioni	Max 14
3A	Piano di manutenzione ordinaria degli immobili	7
3B	Piano di manutenzione delle attrezzature	7
4	Iniziative di Comunicazione all'Utenza e Gestione Delle Segnalazioni	Max 8
4A	Iniziative di comunicazione efficaci per alunni e famiglie sulle misure di sostenibilità ambientale, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto. (valutazione modalità, frequenza, contenuti e adeguatezza delle iniziative)	4
4B	Procedure di gestione dei reclami (tempi e modalità) e segnalazione delle eventuali variazioni al menu alle famiglie	4
5	Misure di Sostenibilità Ambientale	Max 10
5A	Iniziative volte all'attivazione di un sistema di recupero e utilizzo del cibo non consumato	5
5B	Attivazione di un sistema di monitoraggio e quantificazione degli scarti per ogni pasto, con iniziative volte al coinvolgimento degli alunni	5
6	Proposte Migliorative	Max 17
6A	Sostituzione o introduzione di nuove attrezzature presso il centro cottura	8

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

6B	Offerta di attrezzature o arredi atti al miglioramento del servizio presso i refettori	5
6C	Eventuali altri elementi migliorativi riferiti ad aspetti ambientali o sociali del servizio, eventi per ricorrenze o altre iniziative	4

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che avranno conseguito un punteggio tecnico inferiore a 48.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale (colonna D) è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, come sotto riportato:

Coeff.	Rispondenza
0,0	Assente completamente
0,1	Quasi del tutto assente
0,2	Negativo
0,3	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,5	Quasi sufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buona
0,9	Ottimo
1,00	Eccellente

Terminata l'attribuzione dei coefficienti ai singoli sub-criteri da parte di ciascun commissario, verrà calcolata la media, per ognuno dei sub-criteri, tra i coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

I punteggi per ciascun sub-criterio saranno assegnati applicando la seguente formula:

$$P_{conc} = \frac{MC_{conc}}{MC_{top}} \times P$$

P_{conc} = punteggio spettante al concorrente

MC_{conc} = media coefficienti del concorrente

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Lorzè, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

MC_{top} = media coefficienti concorrente con valutazione migliore

P = punti massimi assegnabili

L'offerta tecnica dovrà essere elaborata in un'unica relazione redatta in lingua italiana, in formato A4, con caratteri leggibili (stile: Arial 11, interlinea singola, orientamento verticale del foglio, margini 1.5 cm minimo) contenuta in massimo 20 pagine oltre allegati (CV, eventuali planimetrie o attestati).

La struttura dei capitoli della relazione tecnica dovrà essere impostata in modo da consentire l'immediata identificazione e corrispondenza tra i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e offerta del concorrente.

La proposta dovrà essere rispettosa delle prescrizioni del capitolato e quindi immediatamente applicabile e realizzabile.

E' altresì richiesta la predisposizione di un progetto/piano di riassorbimento del personale, che non sarà oggetto di valutazione ma di impegno per il concorrente. Tale relazione non rientra nel limite di 20 pagine della relazione.

Alle ore 11:15 il RUP consegna i fascicoli e gli allegati alla commissione per la valutazione in seduta riservata.

Si riportano i punteggi attribuiti dalla Commissione di gara:

- GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL:

Punteggi assegnati alla ditta GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
GESTIONE DELLE MANUTENZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
Piano di manutenzione delle attrezzature	7.0000	5.8333
Piano di manutenzione ordinaria degli immobili.	7.0000	5.8333
Totale criterio		11.6666
INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE ALL'UTENZA E GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
Iniziativa di comunicazione efficaci per alunni e famiglie sulle misure di sostenibilità ambientale, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto	4.0000	3.6000
Procedure di gestione dei reclami	4.0000	3.3333
Totale criterio		6.9333
MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	Punteggio Massimo	Punteggio
Attivazione di un sistema di monitoraggio e quantificazione degli scarti per ogni pasto, con iniziative volte al coinvolgimento degli alunni	5.0000	4.0000
Iniziativa volte all'attivazione di un sistema di recupero e utilizzo del cibo non consumato	5.0000	4.1667
Totale criterio		8.1667

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

MODALITÀ OPERATIVE DI APPROVVIGIONAMENTO, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, GESTIONE DIETE SPECIALI, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE	Punteggio Massimo	Punteggio
Gestione diete speciali.	5.0000	4.3333
Modalità di effettuazione di pulizie e sanificazioni.	6.0000	4.8000
Modalità di selezione dei fornitori	6.0000	5.4000
Quantità e varietà di prodotti biologici da KM 0.	5.0000	4.5000
Totale criterio		19.0333
PERSONALE	Punteggio Massimo	Punteggio
Dietista	3.0000	2.1000
Responsabile del Servizio	3.0000	2.4000
Totale criterio		4.5000
POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE A QUELLE RICHIESTE DAL DISCIPLINARE DI GARA	Punteggio Massimo	Punteggio
Possesso di certificazione UNI EN ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - Titolo: rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	1.0000	
Possesso di certificazione Valutazione UNI EN ISO 22000:2018 - Titolo: sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	1.0000	
Possesso di certificazione: BS OHSAS 18001:2007 (in alternativa UNI ISO 45001:2018) Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)	1.0000	
Totale criterio		0.0000
PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio Massimo	Punteggio
Eventuali altri elementi migliorativi riferiti ad aspetti ambientali o sociali del servizio, eventi per ricorrenze o altre iniziative.	4.0000	3.4667
Offerta di attrezzature o arredi atti al miglioramento del servizio presso i refettori	5.0000	4.3333
Sostituzione o introduzione di nuove attrezzature presso il centro cottura	8.0000	6.9333
Totale criterio		14.7333
PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio Massimo	Punteggio
Eventuali altri elementi migliorativi riferiti ad aspetti ambientali o sociali del servizio, eventi per ricorrenze o altre iniziative.	4.0000	3.4667
Offerta di attrezzature o arredi atti al miglioramento del servizio presso i refettori	5.0000	4.3333
Sostituzione o introduzione di nuove attrezzature presso il centro cottura	8.0000	6.9333
Totale criterio		14.7333
Totale punteggio		65.0332

- SODEXO ITALIA S.P.A.:

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Lorzè, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cimana, Strambino, Traversella, Vestignè.

Punteggi assegnati alla ditta SODEXO ITALIA S.P.A.		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
GESTIONE DELLE MANUTENZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
Piano di manutenzione delle attrezzature	7.0000	6.0667
Piano di manutenzione ordinaria degli immobili.	7.0000	5.6000
Totale criterio		11.6667
INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE ALL'UTENZA E GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
Iniziative di comunicazione efficaci per alunni e famiglie sulle misure di sostenibilità ambientale, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto	4.0000	2.9333
Procedure di gestione dei reclami	4.0000	2.9333
Totale criterio		5.8666
MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	Punteggio Massimo	Punteggio
Attivazione di un sistema di monitoraggio e quantificazione degli scarti per ogni pasto, con iniziative volte al coinvolgimento degli alunni	5.0000	3.8333
Iniziative volte all'attivazione di un sistema di recupero e utilizzo del cibo non consumato	5.0000	4.1667
Totale criterio		8.0000
MODALITÀ OPERATIVE DI APPROVVIGIONAMENTO, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, GESTIONE DIETE SPECIALI, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE	Punteggio Massimo	Punteggio
Gestione diete speciali.	5.0000	4.1667
Modalità di effettuazione di pulizie e sanificazioni.	6.0000	4.8000
Modalità di selezione dei fornitori	6.0000	5.0000
Quantità e varietà di prodotti biologici da KM 0.	5.0000	4.5000
Totale criterio		18.4667
PERSONALE	Punteggio Massimo	Punteggio
Dietista	3.0000	1.2000
Responsabile del Servizio	3.0000	2.5000
Totale criterio		3.7000
POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE A QUELLE RICHIESTE DAL DISCIPLINARE DI GARA	Punteggio Massimo	Punteggio
Possesso di certificazione UNI EN ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - Titolo: rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	1.0000	
Possesso di certificazione Valutazione UNI EN ISO 22000:2018 - Titolo: sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	1.0000	
Possesso di certificazione: BS OHSAS 18001:2007 (in alternativa UNI ISO 45001:2018) Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)	1.0000	
Totale criterio		0.0000
PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio Massimo	Punteggio
Eventuali altri elementi migliorativi riferiti ad aspetti ambientali o sociali del servizio, eventi per ricorrenze o altre iniziative.	4.0000	2.9333
Offerta di attrezzature o arredi atti al miglioramento del servizio presso i refettori	5.0000	4.1667
Sostituzione o introduzione di nuove attrezzature presso il centro cottura	8.0000	7.2000
Totale criterio		14.3000
Totale punteggio		62.0000

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

- C.M. SERVICE S.R.L.:

Punteggi assegnati alla ditta C.M. SERVICE S.R.L.		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
GESTIONE DELLE MANUTENZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
Piano di manutenzione delle attrezzature	7.0000	5.6000
Piano di manutenzione ordinaria degli immobili.	7.0000	4.6667
Totale criterio		10.2667
INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE ALL'UTENZA E GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
Iniziative di comunicazione efficaci per alunni e famiglie sulle misure di sostenibilità ambientale, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto	4.0000	3.3333
Procedure di gestione dei reclami	4.0000	3.0667
Totale criterio		6.4000
MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	Punteggio Massimo	Punteggio
Attivazione di un sistema di monitoraggio e quantificazione degli scarti per ogni pasto, con iniziative volte al coinvolgimento degli alunni	5.0000	3.6667
Iniziative volte all'attivazione di un sistema di recupero e utilizzo del cibo non consumato	5.0000	3.6667
Totale criterio		7.3334
MODALITÀ OPERATIVE DI APPROVVIGIONAMENTO, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, GESTIONE DIETE SPECIALI, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE	Punteggio Massimo	Punteggio
Gestione diete speciali.	5.0000	4.1667
Modalità di effettuazione di pulizie e sanificazioni.	6.0000	4.8000
Modalità di selezione dei fornitori	6.0000	4.6000
Quantità e varietà di prodotti biologici da KM 0.	5.0000	3.8333
Totale criterio		17.4000
PERSONALE	Punteggio Massimo	Punteggio
Dietista	3.0000	2.1000
Responsabile del Servizio	3.0000	2.6000
Totale criterio		4.7000
POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE A QUELLE RICHIESTE DAL DISCIPLINARE DI GARA	Punteggio Massimo	Punteggio
Possesso di certificazione UNI EN ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - Titolo: rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	1.0000	
Possesso di certificazione Valutazione UNI EN ISO 22000:2018 - Titolo: sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	1.0000	
Possesso di certificazione: BS OHSAS 18001:2007 (in alternativa UNI ISO 45001:2018) Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)	1.0000	
Totale criterio		0.0000
PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio Massimo	Punteggio
Eventuali altri elementi migliorativi riferiti ad aspetti ambientali o sociali del servizio, eventi per ricorrenze o altre iniziative.	4.0000	3.2000
Offerta di attrezzature o arredi atti al miglioramento del servizio presso i refettori	5.0000	4.0000
Sostituzione o introduzione di nuove attrezzature presso il centro cottura	8.0000	6.4000
Totale criterio		13.6000
Totale punteggio		59.7001

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

Allegate videate piattaforma punteggi offerta tecnica riparametrata:

Fase 4 - V			
Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	03/07/2025 09:17:29	valida	Q 67.0332
SODEXO ITALIA S.P.A.	03/07/2025 10:31:57	valida	Q 65.0000
C.M. SERVICE S.R.L.	03/07/2025 12:19:43	valida	Q 62.7001

Si dà mandato al RUP di inserire sulla piattaforma i punteggi e di comunicare le valutazioni assegnate al partecipante.

La seduta si aggiorna alle ore 16:30 del giorno 15.07.2025 per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 14:27 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

LA PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA

F.to MANASSERO Dott.ssa Monica

COMMISSARIO DI GARA

F.to FORMIA Dott. Luca

COMMISSARIO DI GARA

F.to CURCIO Dott. Filadelfio

SEGRETARIA VERBALIZZANTE:

F.to Dott. Elisa ORLANDI