



Prot.

Class. 002-13 Fasc. 2018/71/0



II ° Verbale di gara (seduta riservata+pubblica)

OGGETTO: **Verbale di gara a procedura aperta per l' affidamento del del servizio di Mensa Scolastica della "Scuola dell'Infanzia e Primaria Fausta Fratesi" nel Comune di Peglio (PU) per gli anni scolastici 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022. - CIG: 7615278634**

L'anno **duemiladiciotto** (2018) il giorno **Tredici** (13) del mese di **Novembre** alle ore 9.00 si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione n. 1057 del 16-10-2018 presso un ufficio del palazzo B della Provincia di Pesaro e Urbino, viale Gramsci n.4, composta dalle seguenti persone:

- **Dott. Domenicucci Marco in qualità di** pubblico dipendente in servizio presso l'Amministrazione Provinciale di Pesaro e Urbino con qualifica di Direttore Generale Direttore Generale e Direttore della SUA Provincia di Pesaro e Urbino - **Presidente;**
- **Dott. Davide Giacomo Praticò** - Dipendente pubblico in servizio presso il Comune di Peglio con qualifica di Segretario Comunale – **Commissario;**
- **Dott. Piero Fraternali**, Dipendente pubblico in servizio presso il Comune di Urbino con qualifica di Responsabile Settore Politiche Educative – Trasparenza/Anticorruzione – Urp del Comune di Urbino – **Commissario**

Che è stata inoltre individuato, in qualità di Segretario verbalizzante senza diritto di voto, il **Dott. Carlo Rossi** Funzionario Amministrativo del Servizio 2.5 Appalti e Contratti della Provincia di Pesaro e Urbino

Premesso:

Che la Provincia di Pesaro e Urbino, in funzione di Stazione Unica Appaltante (nel prosieguo anche S.U.A. Provincia di Pesaro e Urbino o SUA) è stata incaricata dal Comune di Peglio (PU), **di**

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



seguito Comune, allo svolgimento delle funzioni di Stazione Appaltante in applicazione della Convenzione che sarà sottoscritta tra le parti ai sensi dell'art. 37 comma 4 lett. c) del D.Lgs. n.50/2016;

Che, vista la richiesta acquisita agli atti con prot. n. 29129 del 07/09/2018 del Comune con la quale si chiede alla SUA di indire la gara a procedura aperta ad oggetto: “ Gara a procedura aperta per l' affidamento del servizio di Mensa Scolastica della “Scuola dell'Infanzia e Primaria Fausta Fratesi” nel Comune di Peglio (PU) per gli anni scolastici 2018-2019, 2019-2020,2020-2021,2021-2022. Numero gara: 7188888 CIG: 7615278634 CPV: 55523100-3 -Servizi di mensa scolastica” in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale del Comune di Peglio n. 96 del 20-12-2017 e della determinazione a contrarre del Responsabile del Settore Amministrativo Contabile n. 211 del 05-09-2018;

Che con i sopra indicati atti il Comune ha approvato il Capitolato di Gara, i criteri di aggiudicazione, il finanziamento e le modalità di gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n.50/2016, i requisiti speciali di partecipazione, nonché altre ulteriori informazioni relative all'appalto,

Che la gara di cui trattasi è soggetta all'applicazione del D.Lgs. n.50/2016 e successive modificazioni e integrazioni“ e del D.P.R. n.207/1010, per la parte ancora in vigore ex art.216 del D.Lgs. n.50/2016.

Che l'affidamento e l'esecuzione del presente appalto garantisce la qualità delle prestazioni e si svolge nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza. Sono, altresì, rispettati i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché di pubblicità con le modalità indicate nel D.Lgs. n.50/2016.

Che l'appalto è affidato mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 3; comma 1 – lett. vv) - lett. sss), 36, 59, 60 e 95 del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, seguendo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con esclusione delle offerte a ribasso. La valutazione dell'anomalia sarà effettuata ai sensi dell'art. 97, comma 3, del medesimo decreto e l'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta ammissibile e valida, se ritenuta dalla stazione appaltante conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto avendo facoltà il Comune di Peglio di non procedere

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto e/o per ragioni di pubblico interesse.

Che il Bando di gara è stato pubblicato sulla G.U.R.I. n° 116 del 05/10/2018, sul profilo di committente, sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, sulla sezione Amministrazione Trasparente del profilo di committente di questa Amministrazione e all'Albo Pretorio del Comune.

Che tutta la documentazione di gara (composta da Bando di gara, Disciplinare di gara correlato della relativa modulistica, Capitolato Speciale d'appalto) è stata messa a disposizione degli operatori economici, con accesso libero e incondizionato, sul profilo di committente;

Che con tali pubblicazioni sono state rese note le modalità di aggiudicazione e presentazione delle offerte, la cui scadenza era stata fissata il **giorno 26 OTTOBRE 2018** alle ore 12.00;

Che entro la data di scadenza sono pervenuti n. 1 plico:

1. - **CAMST Soc. Coop. A r.l. - Via Tosarelli n. 318 – 40055 CASTENASO BO Fraz. Villanova – C,F 00311310379 – P.I. 00501611206** acquisito al protocollo dell'Ente con n. 37108/2018;

Che in data 06-11-2018 si è riunito, come risulta dal primo verbale prot. n° 37910, il Seggio di gara che ha proceduto alla verifica della corretta presentazione dei plichi pervenuti, all'apertura degli stessi, delle buste contenenti la documentazione amministrativa dei concorrenti; ha verificato l'ammissibilità di tutti i concorrenti alla fase successiva di valutazione delle offerte tecniche ed economiche di competenza della Commissione giudicatrice.

Nella stessa seduta il Seggio di gara ha proceduto alla fase di apertura delle buste contenenti l'Offerta Tecnica ed ha siglato gli elaborati ivi contenuti in ogni pagina; infine ha siglato i lembi di chiusura delle buste C contenenti l'Offerta Economica, le ha racchiuse in un'unica busta che ha proceduto a sigillare e siglare ed ha consegnato tutto il materiale di gara al Resp. le P.O. Appalti e Contratti per la custodia in cassaforte.

Il Presidente, dichiarata aperta la seduta e ritirate le offerte tecniche dalla P.O. Appalti e Contratti, conferma che la valutazione sarà tenuta in conformità a quanto previsto nel disciplinare che testualmente si riporta:

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



L'offerta si compone di un'offerta tecnica, cui sarà attribuita una valutazione massima di 80 punti, e di un'offerta economica, cui sarà assegnato un punteggio massimo di 20 punti, per un totale complessivo pari a 100 punti.

L'affidamento avverrà in favore della Ditta che offrirà nel complesso le condizioni ritenute più vantaggiose per l'amministrazione, che valuterà l'offerta sulla base dei seguenti criteri di valutazione, sulla base dei 100 punti disponibili e ripartiti come segue:

.Progetto Tecnico di gestione: punteggio massimo punti 80

.Offerta Economica: punteggio massimo punti 20

L'Appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo una pluralità di criteri definiti nel seguente prospetto:

.QUALITA' DEI PRODOTTI	MAX	PUNTI 25
- Sistema aziendale e rintracciabilità di filiera	15	
1.2 - Prodotti Locali	10	
2. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX	PUNTI 10
2.1 - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	5	
2.2 Piano di formazione del personale	5	
3) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX	PUNTI 35
3.1 - Modalità di svolgimento del servizio	7	
3.2 - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	
3.3 - Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	2	
3.4 - Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	6	
3.5 - Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	6	
3.6 - Gestione del buono pasto	7	
4) PROPOSTE MIGLIORATIVE	MAX	PUNTI 10
4.1 - Progetto per giornate formative	8	
4.2. - Destinazione del cibo non somministrato	2	
TOTALE OFFERTA TECNICA	MAX	PUNTI 80
TOTALE OFFERTA ECONOMICA	MAX	PUNTI 20

Ciascun commissario attribuirà per ogni criterio di valutazione un giudizio cui corrisponderà un coefficiente compreso tra 0 e 1 come segue:

Valutazione	Coefficiente
OTTIMO	1,00
BUONO	0,80
DISCRETO	0,60
SUFFICIENTE	0,40
PARZIALMENTE SUFFICIENTE	0,20
NON VALUTABILE	0,00

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi.

Saranno ammesse alla fase di valutazione complessiva, solo gli operatori che per quanto riguarda l'offerta tecnica avranno totalizzato un punteggio di valore tecnico almeno pari a **52/80** imi.

SPECIFICHE DESCRITTIVE CRITERI E SUB CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

PROPOSTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO: 80 da attribuirsi dalla Commissione giudicatrice con riferimento ai seguenti criteri (riportati con il corrispondente "peso"):

MACROVOCE 1 - QUALITA' DEI PRODOTTI - PUNTI TOTALI 25

SOTTOVOCE 1.1. Sistema aziendale e rintracciabilità della filiera - Punti 15

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 1.1.: Le offerte saranno valutate sulla base dell'evidenza della rintracciabilità delle varie fasi della filiera produttiva dei prodotti agroalimentari impiegati nello svolgimento del servizio. Si terrà in particolare considerazione l'assenza di produttori situati in zone "a rischio sanitario". A tal fine, dovranno essere indicate tutte le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa (produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione etc.). L'impresa concorrente dovrà indicare quali sono le Imprese che compongono le varie fasi della filiera, allegando per ogni Azienda interessata una dichiarazione di fornitura del prodotto alla impresa concorrente o ad un altro soggetto componente la filiera produttiva. Potranno essere allegate anche dichiarazioni di acquisto dei prodotti. Sarà valutato non solo il numero dei prodotti a filiera rintracciabile ma anche la completezza delle filiere produttive, la tipologia di alimenti a filiera rintracciabile e la loro ricorrenza nel menu' scolastico. Saranno valutati positivamente, altresì, i prodotti a filiera corta di cui si sia dato atto di tutte le fasi della filiera medesima.

SOTTOVOCE 1.2 Prodotti Locali – Punti 10

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 1.2. Il punteggio sarà conseguente alla valutazione complessiva sulla quantità di prodotti di provenienza locale offerti, sul loro valore economico, sulla tipologia e sulla loro ricorrenza nei menù scolastici di cui al Capitolato d'appalto. Per prodotti locali si intendono quelli la cui produzione è compresa in un territorio limitato coincidente con quello delle Regioni Marche ed Emilia Romagna. Dovranno essere indicate le tipologie e i quantitativi annuali di generi alimentari offerti di provenienza locale.

MACROVOCE 2 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE – PUNTI TOTALI 10

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



SOTTOVOCE 2.1 Numero di addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio – Punti 5

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 2.1 saranno oggetto di valutazione il complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio e relative professionalità (dietisti, cuochi, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori).

L'impresa dovrà indicare nella relazione il numero e la qualifica delle persone impiegate e allegare i relativi curriculum professionali. Verrà considerata la rispondenza dell'organizzazione del personale alle esigenze del servizio.

SOTTOVOCE 2.2. Piano di formazione del personale – Punti 5

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 2.2. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (bambini e adulti)

MACROVOCE 3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – PUNTI TOTALI 35

SOTTOVOCE 3.1 Modalità di svolgimento del servizio – Punti 7

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.1 Saranno oggetto di valutazione lo schema organizzativo e funzionale che l'operatore economico intende predisporre per l'organizzazione del servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara (approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo). Si valuterà la corrispondenza del progetto alle caratteristiche dell'utenza, il livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, la completezza ed aderenza al capitolato di gara.

SOTTOVOCE 3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori – Punti 7

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.2 Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, la conservazione delle derrate, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;

SOTTOVOCE 3.3. Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze – Punti 2

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.3. L'impresa concorrente dovrà illustrare il piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata consegna derrate, mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas., difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc. Nel piano dovranno essere illustrate tutte le misure adottate dall'impresa per la gestione delle emergenze. Potrà anche essere indicata l'eventuale disponibilità di un centro cottura e /o di un magazzino di stoccaggio derrate, in grado di supportare/sostituire in caso di emergenza quelli normalmente utilizzati. Verrà valutata la capacità di disponibilità (1) di un centro di cottura

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



alternativo alla cucina della scuola di Peglio, per affrontare eventuali emergenze, si assegnerà un punteggio fino ad un massimo di 3 in ragione di:

-Ubicazione centro di cottura alternativo - Max Punti 2 Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale fino a 10 km dal centro di cottura di Peglio. Max Punti 1 Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale da 11 a 20 km.

(1) concetto di disponibilità: per disponibilità di un centro di cottura si intende la titolarità di diritti reali o personali di godimento su cespiti aventi la destinazione richiesta o in alternativa, la disponibilità a qualsiasi altro titolo (es. in virtù di un contratto di appalto in essere alla data di presentazione dell'offerta) di cespiti medesimi.

SOTTOVOCE 3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature – Punti 6

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.4 Pulizia e sanificazione: Descrizione delle modalità organizzative ed indicazione della frequenza della pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, elencazione dei materiali in uso e dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei locali e dei materiali (utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa su detergenti - utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta")

SOTTOVOCE 3.5 Gestione del sistema di autocontrollo HACCP ai sensi del D.lgs. 193/2007 e della ulteriore eventuale normativa vigente in materia – Punti 6

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.5 Descrizione delle attività relative al Piano di autocontrollo (sistema HACCP);

SOTTOVOCE 3.6 Gestione del buono pasto – Punti 7

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.6 Saranno valutate le modalità per l'innovazione della vendita e rendicontazione dei buoni pasto in modalità pre-pagato che:

- Esoneri l'Ente dalla vendita diretta del buono presso la sede municipale e che consenta allo stesso di controllare in tempo reale gli incassi ed il numero di pasti venduti quotidianamente;
- Consenta agli utenti, cioè ai genitori degli alunni, di poter acquistare i buoni senza doversi recare presso la sede municipale per il ritiro degli stessi evitando altresì di dover utilizzare come unici canali di pagamento, gli sportelli degli uffici postali e della banche;
- Consenta agli utenti, cioè ai genitori degli alunni il controllo del proprio estratto conto;
- Per l'attivazione e gestione di ogni nuova modalità operativa non possono essere chiesti costi aggiuntivi ed il Comune di Peglio (PU) resterà l'unico titolare preposto all'incasso dei buoni pasto.

MACROVOCE 4 PROPOSTE MIGLIORATIVE - PUNTI 10 TOTALI

SOTTOVOCE 4.1. Progetto per giornate formative – Punti 8

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 4.1. Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione Appaltante e alle scuole interessate dal servizio (che prevede il

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Appaltatore, Amministrazione, Dirigente scolastico, personale della Ditta, Genitori e soprattutto bambini), finalizzato allo svolgimento di almeno tre giornate formative.

In particolare saranno positivamente valutati quei progetti che, nell'ambito delle 3 giornate, prevedano:

1 giornata nell'ambito della quale venga organizzata una attività con la presenza di un esperto nutrizionista e di un fornitore dei prodotti alimentari, per la promozione ed informazione all'educazione alimentare per alunni, genitori ed insegnanti;

1 giornata "laboratoriale" che coinvolga attivamente gli alunni nello sporzionamento, nella realizzazione di pietanze etc.;

1 giornata dedicata all'illustrazione di un opuscolo informativo, da realizzare a cura e spese dell'appaltatore in collaborazione con l'amministrazione, che con illustrazione dettagliata del Menù predisposto dal servizio ASUR su quattro o più settimane e con dettaglio di tutti i prodotti biologici e locali utilizzati nel menù giornaliero e la loro provenienza al fine di informare ed offrire suggerimenti per una corretta e sana alimentazione;

SOTTOVOCE 4.2 Destinazione del cibo non somministrato – Punti 2

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 4.2. Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con l'Amministrazione Comunale e senza costi aggiuntivi.

SPECIFICHE DESCRITTIVE CRITERI E SUB CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA.

PUNTEGGIO MASSIMO: 20

Il punteggio massimo di 20 punti verrà attribuito con la seguente formula:

$$\text{RIBASSO OFFERTO (in \%)} \times 20$$
$$\text{Ribasso Max (\%)}$$

Per il calcolo di tutti i punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica verranno utilizzati due decimali arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

Punteggio ottenuto dalla Ditta Camst Soc. Coop a r.l. di Castenaso (BO) :

.QUALITA' DEI PRODOTTI	Punti Parziali	PUNTI totali
- Sistema aziendale e rintracciabilità di filiera	0,80x15=12	
1.2 - Prodotti Locali	0,80x10= 8	
max. 25		20,00
2. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



2.1 - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	0,93x5= 4,65	
2.2 Piano di formazione del personale	0,93x5= 4,65	
Max 10,00		9,30
3) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
3.1 - Modalità di svolgimento del servizio	0,80x7= 5,60	
3.2 - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	1,00x7= 7,00	
3.3 - Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	0,40x2= 0,80	
3.4 - Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	0,80x6= 4,80	
3.5 - Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	0,86x6= 5,16	
3.6 - Gestione del buono pasto	0,93x7= 6,51	
Max 35,00		29,87
4) PROPOSTE MIGLIORATIVE		
4.1 - Progetto per giornate formative	0,80x8= 6,40	
4.2. - Destinazione del cibo non somministrato	0,80x2= 1,60	
Max 10,00		8,00
TOTALE OFFERTA TECNICA		67,17

Il Presidente chiude la seduta riservata alle ore 10,30 e riapre immediatamente la Gara in seduta pubblica per la comunicazione del punteggio ottenuto dalla ditta CAMST Soc. Coop a r.l. di Castenaso (BO) che risulta essere 67,17/80 procede all'apertura dell'offerta economica che risulta essere la seguente:

- **Percentuale di ribasso applicato sul prezzo di ogni singolo pasto di € 5,10 posto a base di gara, pari al 0,09% , escluso IVA e oneri di sicurezza, e provvede ad assegnare il seguente punteggio 20/20**

Riepilogo Punteggi Offerta Tecnica + Offerta Economica

Ditta Partecipante	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta Economica	Totale Punteggio	Graduatoria
CAMST	67,17/80	20/20	87,17/100	1°

L'offerta, debitamente siglata dai componenti della Commissione di gara viene consegnata alla P.O. Appalti e Contratti Dott. Stefano Braccioni, per la trasmissione di copia dell'offerta tecnica ed economica alla **Rag. Daniela Balsamini** - Responsabile del Settore Amministrativo Contabile del Comune di Peglio e RUP della gara in oggetto ai fini della verifica del rispetto di quanto previsto

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI



all'art.97, comma 5, lettera d) del D.Lgs. n.50/2016 relativamente ai costi della manodopera, nonché per la successiva predisposizione della determinazione dirigenziale di approvazione delle risultanze e aggiudicazione della gara, fatte salve le verifiche del possesso dei requisiti generali e speciali in capo al concorrente proposto all'aggiudicazione **CAMST Soc. Coop. A r.l. - Via Tosarelli n. 318 - 40055 CASTENASO BO Fraz. Villanova - C,F 00311310379 - P.I. 00501611206** che ha ottenuto il punteggio totale di **87,17/100 a seguito del ribasso percentuale offerto pari al 0,09%** per un importo complessivo sul prezzo unitario posto a base di gara di euro 5,09;

Del che si è redatto il presente verbale, chiuso alle ore 11.00 che, dopo lettura e conferma viene sottoscritto dal Presidente della gara e dai Componenti.

I COMPONENTI LA COMMISSIONE

Dott. Marco Domenicucci - Presidente

Dott. Davide Giacomo Praticò - Commissario

Dott. Piero Fraternali - Commissario

Dott. Carlo Rossi - Segretario Verbalizzante

Three handwritten signatures in blue ink are shown, each on a horizontal line. The first signature is the most prominent and appears to be 'Marco Domenicucci'. The second signature is 'Davide Giacomo Praticò' and the third is 'Piero Fraternali'. Below these, there is a fourth signature, 'Carlo Rossi', also on a horizontal line.

CR/pb

POSIZIONE ORGANIZZATIVA 2.5 APPALTI E CONTRATTI