



APPALTO CONGIUNTO

Comune di Rosta - Comune di Buttigliera Alta - Comune di Villarbasse

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Piazza Vittorio Veneto 1 - 10090 Rosta TO - tel. 011/9568811- Fax 011/9540038 - P.IVA 01679120012 -
E-mail: protocollo@comune.rosta.to.it - PEC: protocollo@pec.comune.rosta.to.it
Via Reano n. 3 - 10090 Buttigliera Alta TO -tel. 011/93.29.340 - Fax. 011/93.29.349 - P.IVA: 03901620017
E-mail: segreteria@comune.buttiglieraalta.to.it- PEC: segreteria@pec.comune.buttiglieraalta.to.it
Piazza del Municipio n. 1 - 10090 Villarbasse TO - Tel. 011/9528484 - Fax 011/952029 P.IVA 04037940014
E-mail: comune@comune.villarbasse.to.it - PEC: comune.villarbasse.to@legalmail.it

VERBALE DI GARA MEDIANTE

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI MENSA PER UTENTI CENTRI ESTIVI E DIPENDENTI COMUNALI DEI COMUNI DI ROSTA, BUTTIGLIERA ALTA E VILLARBASSE DALL'01.09.2022 AL 31.08.2026 CON OPZIONE DI RINNOVO FINO AL 31.08.2028
CIG	9159136621
Importo di gara	€ 4.478.110,00
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO CHE

- con verbale del 15.06.2022, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo ed ha ravvisato la necessità di ricorrere al soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, per l'integrazione della documentazione mancante;
- a tal fine, con nota prot. n. 3520 del 15.06.2022, i concorrenti ammessi con riserva alla gara sono stati invitati, mediante posta elettronica certificata istituzionale ai sensi e per gli effetti della vigente normativa prevista in materia dal CAD - Decreto Legislativo 7 marzo 2005, a presentare la documentazione mancante;
- come risulta dal verbale del 20.06.2022, il Seggio di gara ha verificato la seguente situazione dei concorrenti inizialmente ammessi con riserva:

Partecipante	Data e ora di arrivo	Offerta
EUTOURIST NEW SPA SOC. UNIPERSONALE	17/06/2022 14:43	AMMESSA
CIRFOOD S.C.	16/06/2022 09:31	AMMESSA

- con determina del Responsabile del Servizio amministrativo/segreteria generale n. 117 del 14.06.2022 si nominavano, quali membri della Commissione Giudicatrice per l'espletamento della procedura di gara in oggetto i seguenti componenti:
 - ✓ Presidente di gara: sig.ra Bianca Suppo, Istruttore Direttivo, cat D, assegnata all'ufficio servizi scolastici dell'area amministrativa del Comune di Buttigliera Alta;
 - ✓ Commissario: - Dott. Alessandro PACE, Istruttore Amministrativo categoria C, assegnato all'ufficio scuola del Servizio amministrativo/segreteria generale dell'Ente
 - ✓ Commissario: - Sig.ra Sandra BASTRENTA, Istruttore Amministrativo categoria C, assegnata ai servizi affari generali dell'area amministrativa del Comune di Buttigliera Alta;
- con successivo verbale, sempre in data 20.06.2022, qui interamente richiamato, 20.06.2022, la Commissione giudicatrice, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dai candidati ammessi, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
EURORISTORAZIONE SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
EUTOURIST NEW SPA SOC. UNIPERSONALE Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
CIRFOOD S.C. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo

CIO' PREMESSO

In data 20.06.2022 alle ore 14:45, il Presidente della commissione giudicatrice dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" dei concorrenti.

Preliminarmente il Presidente ricorda che:

- l'aggiudicazione della procedura avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, valutato sulla base dei seguenti punteggi massimi assegnabili:
 - ✓ Elemento qualità - Offerta tecnica: Max 70 punti
 - ✓ Elemento prezzo - Offerta economica: Max 30 punti;
- l'offerta tecnica e le condizioni proposte dall'offerente saranno oggetto di giudizio tecnico, sulla base degli elementi di valutazione previsti all'art. 17.3 "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" del disciplinare di Gara di seguito elencati:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILA - PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1</u> Allegare documentazione con: <ul style="list-style-type: none">- indicazione dell'ubicazione del centro di cottura- piena disponibilità del centro per tutta la durata dell'appalto- comprova del tempo di percorrenza impiegato dal centro di cottura alla sede del Comune di Rosta, calcolato considerando il tragitto stradale più veloce transitabile con i mezzi adibiti al servizio negli orari di consegna dei pasti (il tempo di percorrenza sarà calcolato utilizzando il sito https://www.google.it/maps)	Punti 6	Tra 20 e 30 minuti	Punti 0
			Tra 10 e 20 minuti	Punti 3
			Meno di 10 minuti	Punti 6

<p>2</p>	<p><u>GESTIONE DELLE EMERGENZE</u></p> <p>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con indicazione delle sedi alternative (massimo 3 pagine formato A4)</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Pertinenza del contenuto della proposta con le finalità specifiche e peculiari del servizio, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione ed il contesto organizzativo</p>	<p>Punti 6</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo il progetto presentato</p>	<p>Massimo 6 punti</p>																
<p>3</p>	<p><u>PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano d'individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	<p>Punti 14</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="951 831 1214 875">NO</td> <td data-bbox="1222 831 1402 875">Punti 0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 875 1214 920">Uova</td> <td data-bbox="1222 875 1402 920">Punti 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 920 1214 965">Pane</td> <td data-bbox="1222 920 1402 965">Punti 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 965 1214 1010">Pasta, farine</td> <td data-bbox="1222 965 1402 1010">Punti 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 1010 1214 1088">Formaggi, latte e derivati</td> <td data-bbox="1222 1010 1402 1088">Punti 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 1088 1214 1133">Carne e salumi</td> <td data-bbox="1222 1088 1402 1133">Punti 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 1133 1214 1234">Verdura e legumi freschi, patate e pelati</td> <td data-bbox="1222 1133 1402 1234">Punti 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="951 1234 1214 1330">Frutta (escluse, banane e agrumi)</td> <td data-bbox="1222 1234 1402 1330">Punti 2</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	Uova	Punti 2	Pane	Punti 2	Pasta, farine	Punti 2	Formaggi, latte e derivati	Punti 2	Carne e salumi	Punti 2	Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2	Frutta (escluse, banane e agrumi)	Punti 2	
NO	Punti 0																			
Uova	Punti 2																			
Pane	Punti 2																			
Pasta, farine	Punti 2																			
Formaggi, latte e derivati	Punti 2																			
Carne e salumi	Punti 2																			
Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2																			
Frutta (escluse, banane e agrumi)	Punti 2																			

<p>4</p>	<p><u>PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI</u></p> <p>Piano d'informazione all'utenza che indichi chiaramente i materiali di comunicazione ed i supporti che verranno realizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, le skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti</p> <p>Allegare progetto max 5 facciate formato A4</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito sull'efficacia e sulla capillarità del mezzo d'informazione prescelto e sulla coesistenza di molteplici modalità informative</p>	<p>Punti 6</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo il progetto presentato</p>	<p>Massimo 6</p>
<p>5</p>	<p><u>MEZZI DI TRASPORTO:</u></p> <p>Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile.</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida ...) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso</p>	<p>Punti 8</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo il numero di mezzi a minor impatto ambientale</p>	<p>Massimo 8 punti</p>

6	<p><u>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO:</u></p> <p>Allegare progetto con relativo cronoprogramma max 5 facciate formato A4</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u> Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interventi rivolti ai bambini finalizzati allo sviluppo ed al mantenimento di una corretta educazione alimentare con la presenza di un animatore nel singolo refettorio - organizzazione di laboratori a tema all'interno dei singoli refettori. <p>I progetti dovranno contenere le modalità ed i tempi di realizzazione degli stessi. Si precisa che tutti i progetti proposti dovranno, tassativamente, essere realizzati nel corso del contratto.</p>	Punti 6	Il punteggio sarà assegnato secondo il progetto tecnico presentato	
7	<p><u>PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE</u></p>	Punti 4	<p>Disponibile con reperibilità</p> <p>Presenza in loco 1 volta a settimana</p> <p>Presenza in loco 2 volte a settimana</p> <p>Presenza in loco 3 volte a settimana</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p>

<p>8</p>	<p><u>MIGLIORIE TECNICHE:</u> Allegare progetto max 5 facciate formato A4</p> <p>Proposte progettuali migliorative dei refettori senza costo aggiuntivo per la stazione appaltante, finalizzate al miglioramento del servizio. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente ed adeguatamente dettagliate al fine di rendere agevole l'esame della commissione, mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u> Il punteggio sarà attribuito tenendo conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SOSTITUZIONE ARREDI E/O ATTREZZATURE - ALLESTIMENTO CON CARTELLONISTICA/BANNERS A ROTAZIONE O STAGIONALI - TINTEGGIATURA DEI LOCALI - ALLESTIMENTO ISOLE ECOLOGICHE PRESSO I REFETTORI - IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE INFORMATICA DEDICATA ALLA PRENOTAZIONE PASTI PRESSO I PLESSI SCOLASTICI 	<p>Punti 18</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato secondo il progetto tecnico presentato</p>	
<p>9</p>	<p><u>POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO</u> (allegare copia delle certificazioni di qualità)</p>	<p>Punti 2</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito assegnando un punto per ogni certificazione posseduta</p>	

Ogni commissario, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, attribuisce discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno sulla base dei seguenti parametri:

Non valutabile	Coefficiente pari a 0
Gravemente insufficiente	Coefficiente pari a 0,2
Insufficiente	Coefficiente pari a 0,4
Sufficiente	Coefficiente pari a 0,6
Buono	Coefficiente pari a 0,75
Distinto	Coefficiente pari a 0,9
Ottimo	Coefficiente pari a 1

- ciascun commissario può esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati;
- nella definizione dei coefficienti si deve tenere conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque;
- la sommatoria dei punteggi dei singoli criteri determina il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente in relazione all'offerta tecnica complessiva.

In relazione all'offerta tecnica presentata dalla ditta **EURORISTORAZIONE SRL** la Commissione di gara esprime la propria valutazione sui criteri e sub-criteri sopra esposti, assegnando, come stabilito dall'art. 17 del disciplinare di gara un coefficiente di apprezzamento tenendo conto dei parametri motivazionali precedentemente indicati come di seguito dettagliato:

	DESCRIZIONE	SUPPO	PACE	BASTRENTA
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILA – PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1	3		
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	0,72	0,72	0,72
3	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato	14		
4	PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI	0,65	0,65	0,65
5	MEZZI DI TRASPORTO	8		
6	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO	0,65	0,65	0,65
7	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE	4		
8	MIGLIORIE TECNICHE	0,71	0,71	0,71
9	POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO	2		

Successivamente all'attribuzione dei singoli punteggi da parte dei commissari, si procede al calcolo della media aritmetica dei suddetti coefficienti (punteggi assegnati/n. commissari di gara), la media aritmetica è moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio evidenziando quanto segue:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TOTALE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILA – PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1	3
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	4,32
3	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato	14
4	PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI	3,90
5	MEZZI DI TRASPORTO	8
6	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO	3,90
7	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE	4
8	MIGLIORIE TECNICHE	12,78
9	POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO	2
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	55,90

Alle ore 17:00 al termine delle suddette operazioni la seduta si scioglie. .

Alle ore 09:00 del giorno 21.06.2022, ricostituita la Commissione di gara, la stessa procede ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla ditta **EUTOURIST NEW SPA SOC. UNIPERSONALE** e ad assegnare i seguenti punteggi:

	DESCRIZIONE	SUPPO	PACE	BASTRENTA
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILA – PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1		0	

2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	0,60	0,60	0,60
3	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato	14		
4	PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI	0,60	0,60	0,60
5	MEZZI DI TRASPORTO	8		
6	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO	0,85	0,85	0,85
7	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE	4		
8	MIGLIORIE TECNICHE	0,60	0,60	0,60
9	POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO	2		

Successivamente all'attribuzione dei singoli punteggi da parte dei commissari, si procede al calcolo della media aritmetica dei suddetti coefficienti (punteggi assegnati/n. commissari di gara), la media aritmetica è moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio evidenziando quanto segue:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TOTALE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILIA - PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1	0
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3,60
3	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato	14
4	PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI	3,60
5	MEZZI DI TRASPORTO	8
6	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO	5,10

7	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE	4
8	MIGLIORIE TECNICHE	10,80
9	POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO	2
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	51,10

Infine la Commissione procede all'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta **CIRFOOD SC** e assegna i seguenti punteggi:

	DESCRIZIONE	SUPPO	PACE	BASTRENTA
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILA - PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1	3		
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	0,70	0,70	0,70
3	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato	14		
4	PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI	0,63	0,63	0,63
5	MEZZI DI TRASPORTO	8		
6	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO	0,70	0,70	0,70
7	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE	4		
8	MIGLIORIE TECNICHE	0,63	0,63	0,63
9	POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO	2		

Successivamente all'attribuzione dei singoli punteggi da parte dei commissari, si procede al calcolo della media aritmetica dei suddetti coefficienti (punteggi assegnati/n. commissari di gara), la media

aritmetica è moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio evidenziando quanto segue:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TOTALE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAPOFILA - PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1	3
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	4,20
3	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato	14
4	PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI	3,78
5	MEZZI DI TRASPORTO	8
6	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO	4,20
7	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE	4
8	MIGLIORIE TECNICHE	11,34
9	POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO	2
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	54,52

La Commissione dà atto che, relativamente all'assegnazione del punteggio del criterio n. 3 – prodotti agricoli a km. 0 – il punteggio massimo è stato attribuito considerando la prevalenza del requisito per ciascuna tipologia di prodotti (es. tipologia: latte, formaggio e derivati).

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica fissata in data 23 giugno 2022 alle ore 09:00.

Alle ore 16:45 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

f.to Sig.ra Bianca SUPPO

Il Componente

f.to Dott. Alessandro PACE

Il Componente

f.to Sig.ra Sandra BASTRENTA