



COMUNE DI VINOVO

(Provincia di Torino)

Piazza Marconi, 1 - C.A.P. 10048
C.F. e P. IVA 01504430016

Tel. (011) 9620411
Fax (011) 9620430

VERBALE N° 5 – 09/06/2025 ORE 11 QUINTA SEDUTA RISERVATA VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE DEL COMUNE DI VINOVO PERIODO DAL 1 SETTEMBRE 2025 AL 31 AGOSTO 2030
Codice CIG: B5E4EE38C8

PREMESSO CHE:

- Con proprio verbale n. 1 in data 21/05/2025 ore 15 la Commissione ha accertato la presenza della documentazione inerente l'offerta tecnica;
- Con proprio verbale n. 2 in data 21/05/2025 ore 15.15 sono state esaminate le offerte delle ditte Sodexo Italia Sp.a. e Camst Soc. Coop. Arl. e sono stati assegnati i relativi punteggi.
- Con proprio verbale n. 3 in data 28/05/2025 ore 9 sono state esaminate le offerte delle ditte Volpi Pietro S.r.l., Dussmann Service S.r.l., Euroristorazione S.r.l. e Ristoservice S.r.l.;
- Con proprio verbale n. 4 in data 29/05/2025 ore 12 è stata esaminata l'offerta della ditta Scamar S.r.l. ed è stato assegnato il relativo punteggio;

L'anno duemilaventicinque, il 9 giugno 2025 alle ore 11, presso la Sala Giunta del Comune di Vinovo, si è riunita la Commissione Giudicatrice composta da:

- **Presidente:** Dr. Gianluca Marannano - Dirigente Area Amministrativa del Comune di Vinovo;
- **Commissario esperto:** Dott.ssa Stefania Marcolin - Responsabile dell'Area cultura – istruzione – sport – manifestazioni – politiche sociali e del lavoro – demografici e R.U.P
- **Commissario esperto esterno:** Luciana Bosticco - Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Candiolo;
- **Segretario verbalizzante:** Dott.ssa Fabiana Dal Cero – istruttore ufficio Istruzione.

Con il 4° verbale del 29/05/2025 è stata richiesta integrazione alle seguenti ditte:

- 1) DUSSMANN SERVICE S.r.l. richiede integrazioni per i punti B3 e C2;
- 2) VOLPI PIETRO S.r.l. richiede integrazioni per i punti B3 e C5;
- 3) EURORISTORAZIONE S.r.l. richiede integrazione per il punto C2;

Con comunicazioni tramite posta elettronica certificata e tramite piattaforma telematica, sono state richieste le integrazioni documentali alle ditte sopraelencate assegnando un termine di cinque giorni dalla ricezione:

- 1) DUSSMANN SERVICE S.r.l. prot. n. 9769/2025 del 04/06/2025;
- 2) VOLPI PIETRO S.r.l. prot. n. 9770/2025 del 04/06/2025;
- 3) EURORISTORAZIONE S.r.l. prot. n. 9771/2025 del 04/06/2025;

Il termine per la presentazione delle integrazioni è scaduta il 09/06/2025 alle ore 11.00;

Il Responsabile Unico del Progetto, dato atto di quanto sopra, dichiara aperta la seduta di gara riferendo che, entro il giorno 09/06/2025 alle ore 11.00 sono pervenute a protocollo in ordine cronologico di arrivo le seguenti integrazioni come da elenco che segue:

N°	IMPRESA/SOCIETÀ
1	DUSSMANN SERVICE S.r.l.
2	VOLPI PIETRO S.r.l.
3	EURORISTORAZIONE S.r.l.

Il Responsabile Unico del Progetto procede all'apertura telematica delle integrazioni richieste in ordine cronologico di arrivo, indicato nella tabella seguente:

N°	IMPRESA/SOCIETÀ	DOCUMENTAZIONE PRESENTATA
1	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	<ul style="list-style-type: none">➤ Per il punto B3 "<i>Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature</i>" è stato indicato il valore per ognuna delle migliorie proposte nell'offerta tecnica;➤ Per il punto C2 "<i>Utilizzo di prodotti di filiera corta</i>" sono stati indicati i dati dei produttori/fornitori dei prodotti indicati nell'offerta tecnica;
2	VOLPI PIETRO S.r.l.	<ol style="list-style-type: none">1) Per il punto B3 "<i>Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature</i>" è stato indicato il valore per ognuna delle migliorie proposte nell'offerta tecnica;2) Per il punto C5 "<i>Approvvigionamento derrate enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 – Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati</i>" la ditta ha presentato dichiarazione riguardante le cooperative da cui l'azienda acquista beni indicati nell'offerta tecnica;
3	EURORISTORAZIONE S.r.l.	<ol style="list-style-type: none">3) Per il punto C2 "<i>Utilizzo di prodotti di filiera corta</i>" sono stati indicati i dati dei produttori/fornitori dei prodotti indicati nell'offerta tecnica;

Completato l'esame delle integrazioni di ciascuna ditta si procede all'assegnazione dei punteggi per i punti sopraindicati come segue:

N°	IMPRESA/SOCIETÀ	Punto B3 Max 6 punti	Punto C2 Max 2 punti	Punto C5 Max 1 punto
1	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	6	2	-
2	VOLPI PIETRO S.r.l.	2	-	1
3	EURORISTORAZIONE S.r.l.	-	1	-

1) Dussmann Service S.r.l.:

- **Punto B3:** la Commissione prende atto dell'integrazione pervenuta ed attribuisce, a seguito dell'analisi di quanto indicato, punti 6;
- **Punto C2:** la Commissione ritiene idonei tutti i prodotti/fornitori e vengono assegnati punti 2;

2) Volpi Pietro S.r.l.:

- **Punto B3:** la Commissione prende atto dell'integrazione pervenuta e non viene ritenuto pertinente il mobile self service in quanto, ove possibile, risulta già installato mentre negli altri plessi non è prevista l'installazione di nuovi self service. La tinteggiatura dei locali magazzino, cucine e zona lavaggio non può essere considerata una "miglioria" ai locali e pertanto non viene assegnato alcun punteggio. A seguito dell'analisi di quanto indicato, la Commissione assegna punti 2;
- **Punto C5:** la Commissione prende atto dell'integrazione pervenuta ed attribuisce, a seguito dell'analisi di quanto indicato, punti 1;

3) Euroristorazione S.r.l.:

- **Punto C2:** la Commissione assegna punti 1 in quanto ai fornitori Biodiffusione S.r.l. e F.F.F. S.r.l. non è stato attribuito punteggio poiché intermediari;

Pertanto, la valutazione dell'offerta della ditta Dussmann Service S.r.l. è la seguente:

A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità (max 30 punti)		Media coeff.	Punteggio
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 10. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 10 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	9
A2	Piano organizzativo del personale proposto	Max 10 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 10 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	8

A3	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 2 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice che verranno assegnati in base al numero delle ore di formazione e alla pertinenza dei corsi proposti	0,6	1,2
A4	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A5	Cuoco responsabile	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A6	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 4 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	3,33
B	Migliorie (max 18 punti)		Media coeff.	Punteggio
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 2 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 2; Imbiancatura entro il secondo anno punti 1		2
B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	Max 10 punti. Per ogni attrezzatura da 1 a 3 punti con riferimento alla coerenza e alla pertinenza con i menù e l'organizzazione del servizio		10
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	Max 6 punti. 0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti (allegare progetto)		6
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari (max 12 punti)		Media coeff.	Punteggio
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 5 punti. 100% carne avicola: 1 punto 100% carne bovina: 1 punto Altri prodotti biologici: 0,5 punti a prodotto se rilevanti nel menù (max 3 punti)		5
C2	Utilizzo di prodotti di filiera corta	0,50 ogni prodotto per un max di 2		2

C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 2 (specificare prodotti)		2
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		2
C5	Approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati"	Max 1 punto. Specificare i prodotti utilizzati.		1
D	Educazione alimentare (max 7 punti)			Punteggio
D1	Progetti per la realizzazione di attività di informazione e di educazione alimentare o altri progetti inerenti l'alimentazione Precisare le attività diverse, il numero delle classi coinvolte e tempi precisi di realizzazione	1 punti per ogni progetto che coinvolga almeno un ordine di scuola completo rispondente ai criteri delle linee di indirizzo regionali per un max di 7		7
E	Gestione della qualità del servizio (max 13 punti)		Media coeff.	Punteggio
E1	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)	Max 2 punti. Una rilevazione annuale 1 punti. Due rilevazioni annuali 2 punti		2
E2	Analisi del consumo delle pietanze L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata entro il primo anno sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 3 punti. No 0 punti Si 3 punti		3
E3	Proposta per aumentare la gradibilità dei piatti con scarto superiore al 35%	Max punti 4. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	3,2
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	Max punti 2. Un punto ogni ora aggiuntiva		2
E5	Proposta e gestione della comunicazione verso l'utenza	Max punti 2. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	1,8

TOTALE 74,53

La valutazione della ditta Volpi Pietro S.r.l, dà il seguente esito:

A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità (max 30 punti)		Media coeff.	Punteggio
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 10. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73	7,33
A2	Piano organizzativo del personale proposto	Max 10 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	9
A3	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice che verranno assegnati in base al numero delle ore di formazione e alla pertinenza dei corsi proposti	0,3	0,6
A4	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A5	Cuoco responsabile	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A6	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	3,33
B	Migliorie (max 18 punti)		Media coeff.	Punteggio
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 2 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 2; Imbiancatura entro il secondo anno punti 1		2

B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	Max 10 punti. Per ogni attrezzatura da 1 a 3 punti con riferimento alla coerenza e alla pertinenza con i menù e l'organizzazione del servizio		2
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	Max 6 punti. 0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti (allegare progetto)		2
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari (max 12 punti)		Media coeff.	Punteggio
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 5 punti. 100% carne avicola: 1 punto 100% carne bovina: 1 punto Altri prodotti biologici: 0,5 punti a prodotto se rilevanti nel menù (max 3 punti)		3,5
C2	Utilizzo di prodotti di filiera corta	0,50 ogni prodotto per un max di 2		1,5
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 2 (specificare prodotti)		1,5
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		2
C5	Approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati"	Max 1 punto.. Specificare i prodotti utilizzati.		1
D	Educazione alimentare (max 7 punti)			Punteggio
D1	Progetti per la realizzazione di attività di informazione e di educazione alimentare o altri progetti inerenti l'alimentazione Precisare le attività diverse, il numero delle classi coinvolte e tempi precisi di realizzazione	1 punti per ogni progetto che coinvolga almeno un ordine di scuola completo rispondente ai criteri delle linee di indirizzo regionali per un max di 7		7
E	Gestione della qualità del servizio (max 13 punti)		Media coeff.	Punteggio
E1	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)	Max 2 punti. Una rilevazione annuale 1 punti. Due rilevazioni annuali 2 punti		2
E2	Analisi del consumo delle pietanze	Max 3 punti. No 0 punti Si 3		3

	L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata entro il primo anno sul menù invernale e sul menù estivo.	punti		
E3	Proposta per aumentare la gradibilità dei piatti con scarto superiore al 35%	Max punti 4. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,3	1,2
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	Max punti 2. Un punto ogni ora aggiuntiva		2
E5	Proposta e gestione della comunicazione verso l'utenza	Max punti 2. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,6	1,2

TOTALE 56,17

Completata la valutazione dell'offerta della precedente ditta, si procede alla valutazione dell'integrazione della ditta Euroristorazione S.r.l.:

A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità (max 30 punti)		Media coeff.	Punteggio
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 10. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	8
A2	Piano organizzativo del personale proposto	Max 10 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	9
A3	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice che verranno assegnati in base al numero delle ore di formazione e alla pertinenza dei corsi proposti	0,6	1,2

A4	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A5	Cuoco responsabile	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A6	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 4 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	3,33
B	Migliorie (max 18 punti)		Media coeff.	Punteggio
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 2 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 2; Imbiancatura entro il secondo anno punti 1		2
B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	Max 10 punti. Per ogni attrezzatura da 1 a 3 punti con riferimento alla coerenza e alla pertinenza con i menù e l'organizzazione del servizio		6
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	Max 6 punti. 0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti (allegare progetto)		4
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari (max 12 punti)		Media coeff.	Punteggio
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 5 punti. 100% carne avicola: 1 punto 100% carne bovina: 1 punto Altri prodotti biologici: 0,5 punti a prodotto se rilevanti nel menù (max 3 punti)		5
C2	Utilizzo di prodotti di filiera corta	0,50 ogni prodotto per un max di 2		1
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 2 (specificare prodotti)		0,5
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		2

C5	Approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati”	Max 1 punto.. Specificare i prodotti utilizzati.		1
D	Educazione alimentare (max 7 punti)			Punteggio
D1	Progetti per la realizzazione di attività di informazione e di educazione alimentare o altri progetti inerenti l'alimentazione Precisare le attività diverse, il numero delle classi coinvolte e tempi precisi di realizzazione	1 punti per ogni progetto che coinvolga almeno un ordine di scuola completo rispondente ai criteri delle linee di indirizzo regionali per un max di 7		7
E	Gestione della qualità del servizio (max 13 punti)		Media coeff.	Punteggio
E1	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)	Max 2 punti. Una rilevazione annuale 1 punti. Due rilevazioni annuali 2 punti		2
E2	Analisi del consumo delle pietanze L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata entro il primo anno sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 3 punti. No 0 punti Si 3 punti		3
E3	Proposta per aumentare la gradibilità dei piatti con scarto superiore al 35%	Max punti 4. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,6	2,4
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	Max punti 2. Un punto ogni ora aggiuntiva		2
E5	Proposta e gestione della comunicazione verso l'utenza	Max punti 2. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,7	1,4

TOTALE 64,83

Completato l'esame delle offerte tecniche di ciascuna ditta, si procede alla riparametrazione così come prevista al punto 18.2 del disciplinare di gara, risultando quindi i punteggi di ogni singolo criterio e sub criterio come segue:

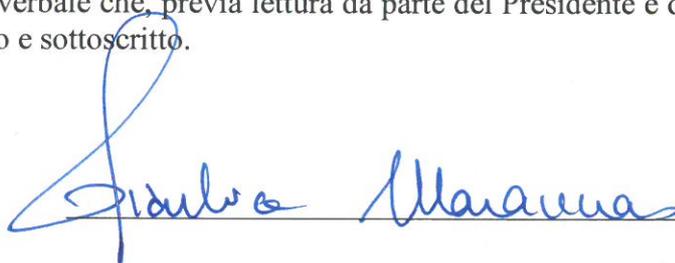
Si provvede inoltre alla riparametrazione totale del punteggio, così come previsto dall'art. 18 del disciplinare di gara, che risulta essere come segue:

	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO
SODEXO	71,80	77,07
CAMST	73,40	78,78
VOLPI	56,17	60,29
DUSSMANN	74,53	80
EURORISTORAZIONE	64,83	69,59
RISTOSERVICE	68,63	73,67
SCAMAR	67,93	72,92

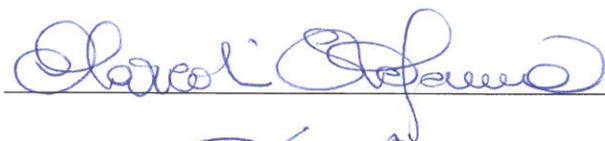
Alle ore 12.40 si chiude la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che, previa lettura da parte del Presidente e dei componenti la Commissione, viene confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Marannano dott. Gianluca



I COMPONENTI
MARCOLIN dott.ssa Stefania



BOSTICCO Luciana



Il Segretario verbalizzante
DAL CERO dott.ssa Fabiana

