



**comune di trieste**  
piazza Unità d'Italia 4  
34121 Trieste  
tel. 040 6751  
www.comune.trieste.it  
partita iva 00210240321

**OGGETTO:** Processo verbale di gara a procedura aperta per l'affidamento dei servizi inerenti interventi domiciliari suddivisi in quattro lotti. Apertura delle buste contenenti le offerte tecniche in seduta pubblica. Verbale n. 6 dd. 03/10/2019.

## VERBALE DI GARA

L'anno duemiladiciannove, il giorno 3 ottobre alle ore 09.35, si è riunita in seduta riservata nella stanza 311, sita al III piano degli uffici comunali di via Mazzini n. 25, la Commissione giudicatrice nominata e istituita con determinazione dirigenziale n. 2108 adottata il 02/08/2019, costituita da:

- dott. Mauro Silla, Direttore del Dipartimento Servizi e Politiche Sociali, in qualità di Presidente;
- dott.ssa Antonella Rai, funzionaria direttiva Assistente Sociale del Dipartimento Servizi e Politiche Sociali del Comune di Trieste, in qualità di esperta tecnica (membro effettivo);
- dott. Giulio Barocco, responsabile di Posizione Organizzativa integrazione sicurezza alimentare e nutrizionale della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste, in qualità di esperto tecnico (membro effettivo esterno);
- dott. Marco Iancor, Funzionario Direttivo Amministrativo del Servizio Sociale Comunale, quale segretario verbalizzante,

avente il compito di procedere alla valutazione delle offerte relative alla procedura aperta per l'affidamento per l'affidamento dell'appalto di servizi domiciliari, suddiviso in:

- lotto 1: servizi inerenti interventi domiciliari, così diversificati:
  - a) pronto intervento domiciliare sociale integrato con i servizi sanitari;
  - b) assistenza domiciliare integrata a valenza socio - sanitaria (ADI sociosanitaria);
  - c) interventi di pulizie;
  - d) pasti a domicilio;
- lotto 2: interventi di manutenzione alloggi per fruitori dei servizi domiciliari e interventi per degrado abitativo;
- lotto 3: servizi di telecontatto/centrale informativa/call center;
- lotto 4: servizi di monitoraggio e valutazione della qualità dell'appalto oggetto del lotto 1.

La Commissione procede all'assegnazione dei punteggi relativi al lotto 1. Preliminarmente viene stabilito che, per quanto riguarda il punto C.3), ai fini dell'applicazione della formula:

$$P = (Odv \times Pmax) : Opc \text{ dove:}$$

P = punteggio da assegnare

Odv = offerta da valutare

M.2 Re.  
B



Pmax= punteggio massimo attribuibile  
Opc= offerta migliore,

verrà calcolata la media tra le percentuali offerte dal singolo concorrente.  
La Commissione attribuisce i seguenti punteggi:

I - A.T.I. CODESS					
Descrizione voci da Capitolato d'Appalto					
Punti	Coeff. prov.	Punti	SILLA	RAI	BAROCCO
A. MODELLO ORGANIZZATIVO					
36					
20	0,850	17,000	0,85	0,85	0,85
A.1) Organizzazione del servizio per garantire la migliore efficacia del supporto fornito: saranno valutate le soluzioni proposte per le modalità di svolgimento del servizio					
10	0,750	7,500	0,75	0,75	0,75
A.2) Tempistica degli interventi proposti in relazione alle varie tipologie di intervento.					
4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
A.3) Flessibilità offerta dall'appaltatore in percentuale superiore al 20% previsto dall'art. 9, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto					
2	1,000	2,000	1,00	1,00	1,00
A.4) Disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno					
19		B. PERSONALE ADDETTO: QUALIFICAZIONE E AGGIORNAMENTO			
4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
B.1) Quantità e qualità della formazione rivolta alla triqualificazione del personale impiegato, svolta negli ultimi due anni e pertinente all'oggetto di questo capitolato (esclusa la formazione obbligatoria per legge come sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni, primo soccorso, misure antincendio), da dimostrare con opportuna documentazione a richiesta dell'Amministrazione Comunale					
4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
B.2) Disponibilità a far partecipare il proprio personale a percorsi formativi integrati, unita-mente a personale del Comune, concordati con l'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno solare sulla base della tipologia dell'utenza in carico e delle problematiche evidenziate dal personale nella realizzazione degli interventi e servizi					
4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
B.3) Qualità del progetto formativo e del relativo tutoraggio per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate di cui all'art. 13, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto					
4	0,283	1,133	0,30	0,30	0,25
B.4) Metodologie impiegate per contrastare il burn out ed il turn-over degli operatori impegnati nell'erogazione dei servizi					
4	0,567	2,267	0,60	0,60	0,50
3	0,900	2,700	0,90	0,90	0,90
B.5) Organigramma migliorativo e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio di ristorazione domiciliare, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornaliere e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.)					
20		C. QUALITÀ DEGLI INTERVENTI OFFERTI			
3	0,750	2,250	0,750	0,750	0,750
C.1) Specificità della linea di prodotti alimentari per gli anziani					
4	0,750	3,000	0,750	0,750	0,750
C.2) Processo di produzione dei pasti: verrà valutato l'iter giornaliero del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e					

8 m 2 Roy



Handwritten signature and initials: "M.2" and "Qes".

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto						RAI			BAROCCO		
Punti						Punti			SILLA		
Coeff. provv.						RAI			BAROCCO		
Punti						Punti			SILLA		
A. MODELLO ORGANIZZATIVO						36					
A.1) Organizzazione del servizio per garantire la miglio re efficacia del supporto fornito: saranno valutate le soluzioni proposte per le modalità di svolgimento del servizio						20	0,850	17,000	0,85	0,85	0,85
A.2) Tempistica degli interventi proposti in relazione alle varie tipologie di intervento.						10	0,500	5,000	0,50	0,50	0,50
A.3) Flessibilità offerta dall'appaltatore in percentuale superiore al 20% previsto dall'art. 9, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto						4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00

2 - A.T.I. ITACA - QUERCIA - DUSSMANN

D. EVENTUALI SERVIZI ULTERIORI						10					
D.1) Progettualità e/o prestazioni innovative o complementari, anche in collegamento con la rete della socialità cittadina e con il progetto Habitat Microaree, a carico dell'appaltatore, con indicazione del numero di ore annue di prestazioni innovative o complementari offerte						5	0,750	3,750	0,750	0,750	0,750
D.2) N. di servizi/prestazioni accessori a carico dell'utenza						5	1,000	5,000	1,000	1,000	1,000
Totale								69,500			
C.3) Utilizzo, nell'arco delle 4 settimane, di prodotti provenienti da Agricoltura biologica. Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, la quantità in percentuale, l'elenco dei prodotti e l'elenco dettagliato delle giornate presenti nel menù nelle quali l'offerta si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti i prodotti da agricoltura biologica e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico; altresì dovrà essere presentata una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica. La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente per ciascuna delle tre categorie previste dal CAM						6		3,900			
C.4) Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia monouso, quali contenitori, vaschette e bicchieri a perdere, ecc., sia prodotti per la pulizia). Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, le tipologie di prodotti utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio						3	1,000	3,000	1,000	1,000	1,000
C.5) disponibilità all'adozione del diario interventi domiciliari per casi complessi sui quali intervengono più figure ai fini di facilitare l'integrazione e la tenuta del progetto personalizzato						2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000
C.6) disponibilità ad erogare gli interventi di assistenza domiciliare con gruppi professionali operanti su territori più riservati rispetto a quelli dei Nuclei Operativi Territoriali, ovvero corrispondenti agli Uffici Territoriali Sociali						2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000



A.4) Disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno	2	1,000	2,000	1,00	1,00	1,00
--	---	-------	-------	------	------	------

B. PERSONALE ADDETTO: QUALIFICAZIONE E AGGIORNAMENTO	19					
--	----	--	--	--	--	--

B.1) Quantità e qualità della formazione rivolta alla riqualificazione del personale impiegato, svolta negli ultimi due anni e pertinente all'oggetto per legge capitolato (esclusa la formazione obbligatoria per legge come sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni, primo soccorso, misure antincendio), da dimostrare con opportuna documentazione a richiesta	4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
B.2) Disponibilità a far partecipare il proprio personale all'Amministrazione Comunale						
B.3) Qualità del progetto formativo e del relativo tutoraggio per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate di cui all'art. 13, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto	4	0,933	3,733	1,00	0,95	0,85
B.4) Metodologie impiegate per contrastare il burn out ed il turn-over degli operatori impegnati nell'erogazione dei servizi	4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
B.5) Organigramma migliorativo e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio di ristorazione domiciliare, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornaliere e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.)	3	0,333	1,000	0,30	0,35	0,35

C. QUALITÀ DEGLI INTERVENTI OFFERTI	20					
-------------------------------------	----	--	--	--	--	--

C.1) Specificità della linea di prodotti alimentari per gli anziani	3	0,700	2,100	0,700	0,700	0,700
C.2) Processo di produzione dei pasti: verrà valutato l'iter giornaliero del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità: di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime; di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti; dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo	4	0,383	1,533	0,350	0,400	0,400
C.3) Utilizzo, nell'arco delle 4 settimane, di prodotti provenienti da Agricoltura biologica. Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, la quantità in percentuale, l'elenco dei prodotti e l'elenco dettagliato delle giornate presenti nel menù nelle quali l'offerta si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti i prodotti da agricoltura biologica e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico; altresì dovrà essere presentata una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica. La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente per ciascuna delle tre categorie previste dal CAM	6		5,340			
C.4) Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia monouso, quali contenitori, vaschette e bicchieri a perdere, ecc., sia prodotti per la pulizia). Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, le tipologie di prodotti utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione;	3	1,000	3,000	1,000	1,000	1,000

*Handwritten signature and date: 12/12/2022*



Mr. Barocco

Trieste

3 - A.T.I. ELLEUNO SOC. COOP						Descrizione voci da Capitolato d'Appalto				RAI				BAROCCO			
A. MODELLO ORGANIZZATIVO						Punti	Coeff. provv.	Punti	SILLA								
A.1) Organizzazione del servizio per garantire la migliore efficacia del supporto fornito: saranno valutate le soluzioni proposte per le modalità di svolgimento del servizio						20	1,000	20,000	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
A.2) Tempistica degli interventi proposti in relazione alle varie tipologie di intervento.						10	0,917	9,167	0,90	0,95	0,90	0,95	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
A.3) Flessibilità offerta dall'appaltatore in percentuale superiore al 20% previsto dall'art. 9, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto						4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
A.4) Disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno						2	1,000	2,000	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
B. PERSONALE ADDETTO: QUALIFICAZIONE E AGGIORNAMENTO						19											
B.1) Quantità e qualità della formazione rivolta alla riqualificazione del personale impiegato, svolta negli ultimi due anni e pertinente all'oggetto di questo capitolato (esclusa la formazione obbligatoria per legge come sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni, primo soccorso, misure antincendio), da dimostrare con opportuna documentazione a richiesta dell'Amministrazione Comunale						4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
B.2) Disponibilità a far partecipare il proprio personale a percorsi formativi integrati, unita-mente a personale del Comune, concordati con l'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno solare sulla base della tipologia dell'utenza in carico e delle problematiche evidenziate dal personale nella realizzazione degli interventi e servizi						4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
B.3) Qualità del progetto formativo e del relativo tutoraggio per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate di cui all'art. 13, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto						4	0,750	3,000	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75

D. EVENTUALI SERVIZI ULTERIORI						Totale				68,207			
D.1) Progettualità e/o prestazioni innovative o complementari, anche in collegamento con la rete della socialità cittadina e con il progetto Habitat Microaree, a carico dell'appaltatore, con indicazione del numero di ore annue di prestazioni innovative o complementari offerte						5	1,000	5,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
D.2) N. di servizi/prestazioni accessori a carico dell'utenza						5	0,500	2,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500
C.5) disponibilità all'adozione del diario interventi domiciliari per casi complessi sui quali intervengono più figure ai fini di facilitare l'integrazione e la tenuta del progetto personalizzato						2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
C.6) disponibilità ad erogare gli interventi di assistenza domiciliare con gruppi professionali operanti su territori più ristretti rispetto a quelli dei Nuclei Operativi Territoriali, ovvero corrispondenti agli Uffici Territoriali Sociali						2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
C.7) disponibilità ad erogare gli interventi di assistenza domiciliare con gruppi professionali operanti su territori più ristretti rispetto a quelli dei Nuclei Operativi Territoriali, ovvero corrispondenti agli Uffici Territoriali Sociali						2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000



*[Handwritten signatures and initials]*

C. QUALITÀ DEGLI INTERVENTI OFFERTI				20			
B.4) Metodologie impiegate per contrastare il burn out ed il turn-over degli operatori impegnati nell'erogazione dei servizi	4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00	1,00
B.5) Organigramma migliorativo e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio di ristorazione domiciliare, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.)	3	0,850	2,550	0,85	0,85	0,85	0,85
C.1) Specificità della linea di prodotti alimentari per gli anziani	3	0,300	0,900	0,300	0,300	0,300	0,300
C.2) Processo di produzione dei pasti: verrà valutato l'iter giornaliero del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità: di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime; di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti; dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo	4	0,500	2,000	0,500	0,500	0,500	0,500
C.3) Utilizzo, nell'arco delle 4 settimane, di prodotti provenienti da Agricoltura biologica. Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, la quantità in percentuale, l'elenco dei prodotti e l'elenco dettagliato delle giornate presenti nel menù nelle quali l'offerente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti i prodotti da agricoltura biologica e nel rispetto del calendario di stagionalità stabilito nel capitolato tecnico; altresì dovrà essere presentata una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica. La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'ecceденza rispetto a quella prevista obbligatoriamente per ciascuna delle tre categorie previste dal CAM	6		6,000				
C.4) Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia monouso, quali contenitori, vaschette e bicchieri a perdere, ecc., sia prodotti per la pulizia). Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, le tipologie di prodotti utilizzati nel servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio	3	0,817	2,450	0,850	0,800	0,800	0,800
C.5) disponibilità all'adozione del diario interventi domiciliari per casi complessi sui quali intervengono più figure ai fini di facilitare l'integrazione e la tenuta del progetto personalizzato	2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000
C.6) disponibilità ad erogare gli interventi di assistenza domiciliare con gruppi professionali operanti su territori più ristretti rispetto a quelli dei Nuclei Operativi Territoriali, ovvero corrispondenti agli Uffici Territoriali Sociali	2	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000
D. EVENTUALI SERVIZI ULTERIORI				10			
D.1) Progettualità e/o prestazioni innovative o complementari, anche in collegamento con la rete della socialità cittadina e con il progetto Habitat Microaree, a carico dell'appaltatore, con indicazione del numero di ore annue di prestazioni innovative o complementari offerte	5	0,717	3,583	0,700	0,750	0,700	0,700
D.2) N. di servizi/prestazioni accessori a carico dell'utenza	5	0,250	1,250	0,250	0,250	0,250	0,250
Totale				72,900			



Handwritten signature and initials: *Barocco*

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto					Punti	Coeff. provv.	Punti	SILLA	RAI	BAROCCO
<b>A. MODELLO ORGANIZZATIVO</b>					36					
<b>A.1) Organizzazione del servizio per garantire la migliore efficacia del supporto fornito: saranno valutate le soluzioni proposte per le modalità di svolgimento del servizio</b>					20	0,950	19,000	1,00	1,00	0,85
<b>A.2) Tempistica degli interventi proposti in relazione alle varie tipologie di intervento.</b>					10	1,000	10,000	1,00	1,00	1,00
<b>A.3) Flessibilità offerta dall'appaltatore in percentuale superiore al 20% previsto dall'art. 9, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto</b>					4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
<b>A.4) Disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno</b>					2	1,000	2,000	1,00	1,00	1,00
<b>B. PERSONALE ADDETTO: QUALIFICAZIONE E AGGIORNAMENTO</b>					19					
<b>B.1) Quantità e qualità della formazione rivolta alla qualificazione del personale impiegato, svolta negli ultimi due anni e pertinente all'oggetto di questo capitolato (esclusa la formazione obbligatoria per legge come sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni, primo soccorso, misure antincendio), da dimostrare con opportuna documentazione a richiesta dell'Amministrazione Comunale</b>					4	0,667	2,667	0,70	0,70	0,60
<b>B.2) Disponibilità a far partecipare il proprio personale a percorsi formativi integrati, unitamente a personale del Comune, concordati con l'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno solare sulla base della tipologia dell'utenza in carico e delle problematiche evidenziate dal personale nella realizzazione degli interventi e servizi</b>					4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
<b>B.3) Qualità del progetto formativo e del relativo tutoraggio per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate di cui all'art. 13, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto</b>					4	0,283	1,133	0,30	0,30	0,25
<b>B.4) Metodologie impiegate per contrastare il burn out ed il turn-over degli operatori impegnati nell'erogazione dei servizi</b>					4	1,000	4,000	1,00	1,00	1,00
<b>B.5) Organigramma migliorativo e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio di ristorazione domiciliare, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornaliere e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.)</b>					3	0,250	0,750	0,25	0,25	0,25
<b>C. QUALITÀ DEGLI INTERVENTI OFFERTI</b>					20					
<b>C.1) Specificità della linea di prodotti alimentari per gli anziani</b>					3	0,083	0,250	0,100	0,100	0,050
<b>C.2) Processo di produzione dei pasti: verrà valutato l'iter giornaliero del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità: di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime; di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti; dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo</b>					4	0,300	1,200	0,350	0,300	0,250
<b>C.3) Utilizzo, nell'arco delle 4 settimane, di prodotti provenienti da Agricoltura biologica. Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, la quantità in percentuale, l'elenco dei prodotti e l'elenco dettagliato</b>					6		2,470			



BASE	COEF.	DEF.	lv RIP
------	-------	------	--------

2 - A.T.I. ITACA

BASE	COEF.	DEF.	lv RIP
------	-------	------	--------

**I - A.T.I. CODESS**

[illegible]



Il Presidente  
dott. Mauro Silla

La Commissaria  
dott.ssa Antonella Rai

Il Commissario  
dott. Giulio Barocco

Il segretario verbalizzante  
dott. Marco Iancer

*Mauro Silla*

Letto, approvato e sottoscritto

La Commissione interrompe i propri lavori alle ore 12.15. Il Presidente dichiara conclusa la seduta riservata ed aggiorna i lavori della Commissione al giorno 04/10/2019.

Le offerte sono riposte in un apposito contenitore sigillato e siglato dai membri della commissione. Il segretario, su disposizione del Presidente, ripone il contenitore nell'armadio sito nella stanza 316 al III piano degli uffici comunali di via Mazzini n. 25, che viene successivamente chiuso a chiave.

1 - A.T.I. CODESS DUEMILAUO BASAGLIA	82,532
2 - A.T.I. ITACA - QUERCIA - DUSSMANN	80,353
3 - A.T.I. ELLEUNO SOC. COOP	85,000
4 - COOP SERVIZI GROUP FVG S.C.S. - UDINE	72,153

La Commissione procede quindi alla riparametrazione finale. Al termine delle operazioni i risultati sono i seguenti:

62,720	63,368	66,851
BASE	COEF. DEF.	1 <sup>a</sup> RIP

4 - COOP SERVIZI GROUP

72,900	74,364	78,755
BASE	COEF. DEF.	1 <sup>a</sup> RIP

3 - A.T.I. ELLEUNO



# Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: DE CANDIDO AMBRA

CODICE FISCALE: DCNMBR60M67L424P

DATA FIRMA: 24/12/2019 12:52:10

IMPRONTA: 58A2262B13053597BF5321E57EAC4832B1D09AFED78E34E20B21B3255F4BC21A  
B1D09AFED78E34E20B21B3255F4BC21A284E4E6D69C9EB0D99F5BE28747EF198  
284E4E6D69C9EB0D99F5BE28747EF198F2F7789435AED96C1CF40163EA7E9F84  
F2F7789435AED96C1CF40163EA7E9F84EBB58293F2D46273EB9EA9C2E1CC7B0F