



COMUNE DI MOGLIA

Provincia di Mantova

Sede Legale: Piazza Matteotti n. 2 - 46024 Moglia (MN)

P. Iva: 00216270207 - Cod. Fisc: 00261470207

Tel.: 0376/511411 - Pec: comune.moglia@pec.regione.lombardia.it

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE SCUOLE
DEL COMUNE DI MOGLIA (MN) E PER LA FONDAZIONE "P. SISSA" - RESIDENZA
SANITARIA ASSISTENZIALE (R.S.A.) PER LA DURATA DI ANNI 5 (CINQUE)
– (PERIODO INDICATIVO DAL 01.07.2025 AL 30.06.2030).
CUI: 00216470207202400005 - CIG: B6E4C2CB89**

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Alle ore 10.30 di mercoledì 23/07/2025, presso la sede comunale si riunisce la Commissione giudicatrice all'uopo costituita come da Determinazione del RUP della CUC Oltrepò Mantovano n. 104 del 14/07/2025, ovvero:

- **Ferraresi Stefano**, Responsabile dell'Area Affari Generali del Comune di MOGLIA (MN), in qualità di Presidente della Commissione;
- **Chitelotti Dott.ssa Chiara**, Responsabile dell'Area Affari Generali, Socio Educativa e Culturale del Comune di Pegognaga (MN), in qualità di componente della Commissione nonché con funzioni di segretario verbalizzante;
- **Azzoni Ing. Gianbattista**, libero professionista iscritto all'Ordine degli Ingegneri di Cremona, in qualità di componente della

LA COMMISSIONE

- Vista la decisione a contrarre del Comune di MOGLIA (MN) n. 156 del 31/12/2024 e relativa richiesta di indizione gara, trasmessa alla C.U.C a mezzo pec in pari data, nonché la determinazione n. 47 del 24/04/2025 di rettifica della precedente, trasmessa a mezzo pec in pari data, con cui il Responsabile dell'Area Affari Generali, ha disposto di procedere allo svolgimento della procedura aperta ai sensi dell'art. 71 D.lgs. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) D.lgs. 36/2023, con termine di pubblicazione di giorni 30, per l'affidamento in CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI MOGLIA (MN) E PER LA FONDAZIONE "P. SISSA" - RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE (R.S.A.) PER LA DURATA DI ANNI 5 (CINQUE) – (PERIODO INDICATIVO DAL 01.07.2025 AL 30.06.2030), tramite C.U.C. istituita presso il Consorzio dell'Oltrepò Mantovano;

Vista la determina n. 62 del 30.04.2025 della C.U.C. di presa in carico della procedura in epigrafe indicata, con conseguente pubblicazione in B.D.N.C.P. e P.V.L il 19.05.2025 e sulla piattaforma telematica Sintel – Aria Spa ID 201719348 in data 19.05.2025;

- Rilevato che è stata prevista l'aggiudicazione dell'appalto secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, da individuare sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, mediante valutazione da parte di apposita Commissione giudicatrice;
- Rilevato che in data 19.06.2025 alle ore 12,00, termine ultimo per la presentazione delle offerte, sono pervenute tramite la piattaforma telematica SINTEL – Aria Spa ID 201719348, n. 2 offerte;;
- Preso atto dei criteri di valutazione

PROVVEDE

All'esame delle offerte tecniche presentate dalle Ditte Markas srl di Bolzano e Consorzio Leonardo Servizi e Lavori di Pistoia ed all'assegnazione dei rispettivi punteggi, come da allegato prospetto riepilogativo

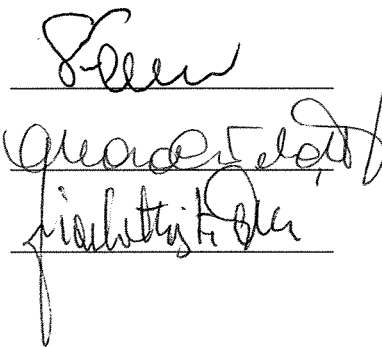
Le operazioni terminano alle ore 12:00

Il presente verbale consta di n. 5 pagine.

Moglia, 23/07/2025

Sottoscrizioni dei componenti e del verbalizzante

Stefano Ferraresi



Chiara Chitelotti

Gianbattista Azzoni

DITTA CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI DI PISTOIA

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	FERRARESI - PRESIDENTE	CHITELLOTTI	AZZONI	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
				COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3		
A) MODELLO ORGANIZZATIVO, PERSONALE E FORMAZIONE (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	18	A.1) Modello organizzativo del concorrente: organigramma e struttura organizzativa dedicata al servizio oggetto di concessione, con particolare attenzione a ruolo, qualifica, tipo di inquadramento, livello di esperienza, attività ed ore dedicate al servizio dalle figure previste dal Capitolato speciale descrittivo- prestazionale	9	0,7	0,7	0,7	0,70	6,30
		A.2) Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato speciale descrittivo-prestazionale: cuochi, aiuto cuochi e altro personale operativo (addetti alla distribuzione, addetti al lavaggio e pulizie, ecc.). Funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, tabella di distribuzione oraria/presenza per sede di servizio con riferimento ad una settimana tipo	5	0,7	0,7	0,7	0,70	3,50
		A.3) Piano di formazione e aggiornamento per il personale impiegato nel servizio. e	4	0,9	0,9	0,9	0,90	3,60
B) GESTIONE DEL SERVIZIO (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	16	B.1) Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori. La proposta dovrà evidenziare i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità operative per la conservazione delle materie prime, nonché le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive, il rapporto che intercorre con i fornitori, la frequenza degli approvvigionamenti e i sistemi di controllo delle forniture, il tutto secondo le disposizioni previste dal Capitolato.	5	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00
		B.2) Fasi di lavorazione: produzione dei pasti, descrizione delle fasi di lavorazione: dallo stoccaggio al confezionamento dei pasti	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
		B.3) Fase di distribuzione dei pasti: soluzioni tecniche per garantire l'ottimale mantenimento delle temperature e delle qualità organolettiche, accortezze nella cottura dei cibi per garantire il gradimento, la sicurezza e il gusto.	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
		B.4) Organizzazione del servizio di trasporto dei pasti: dovranno essere descritte le modalità di gestione del trasporto pasti dal/i centro/i di produzione pasti ai luoghi di consumo, con riferimento alle tempistiche di percorrenza (tempo dalla fine cottura alla consegna e tempo dalla consegna all'inizio del pasto), al numero dei mezzi impiegati e al piano delle consegne verso tutti i terminali di distribuzione.	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
		B.5) Situazioni di emergenza nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato speciale descrittivo-prestazionale (ad esempio, scioperi, calamità naturali, emergenze legate all'approvvigionamento delle materie prime, alla fornitura di luce, acqua, gas, alla gestione informatizzata, alla salubrità degli alimenti, al funzionamento delle attrezzature/apparecchiature, al trasporto pasti e alla perdita dei pasti, ecc.): descrizione modalità e procedure di esecuzione del servizio durante le emergenze, ivi compresa la modalità di sostituzione del personale	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
C) MATERIE PRIME (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	16	C.1) Progettazione menù stagionali per i vari servizi: modalità per garantire la varietà degli alimenti proposti, la flessibilità, per aumentare il gradimento e ridurre la monotonia anche con riferimento a giornate speciali o festività	6	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80
		C.2) Procedura interna per la gestione di menù e diete speciali	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
		C.3) Fornitura di ulteriori prodotti DOP, IGP e STG oltre a quelli previsti in Capitolato	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
		C.4) Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi a filiera corta/chilometro zero, secondo la definizione di cui al punto 1 lettera b, della parte C dei CAM. Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta	3	0,4	0,4	0,4	0,40	1,20
D) PIANIFICAZIONE DELLE SOSTITUZIONI E DELLE MANUTENZIONI (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	5	Si dovrà definire il Piano delle sostituzioni e manutenzioni, ordinarie e straordinarie, sia nel centro cottura sia nei poli, di: - attrezzature, mobili-arredi, articoli- utensili; - parti impiantistiche con impegno di riparazione e/o ripristino secondo le necessità insorgenti di qualsiasi natura (danno, guasto, adeguamento di vario tipo, ecc.). Si dovrà, quindi, descrivere la gestione delle manutenzioni con indicazione dei tempi di intervento e, nello specifico, il cronoprogramma dei controlli, indicando eventualmente le ditte che effettueranno la manutenzione (squadra interna/ditta esterna).	5	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00
E) MISURE DI CONTROLLO E A SUPPORTO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	7	E.1) Autocontrollo igienico-sanitario: descrizione del piano di autocontrollo e di rintracciabilità, della gestione delle non conformità, piano analitico dei controlli e delle analisi da effettuare. Si dovrà descrivere la tempistica e le modalità di attuazione con indicazione del numero dei prelievi sulle materie prime, sul pasto finito e sugli ambienti.	4	0,7	0,7	0,7	0,70	2,80
		E.2) Monitoraggio qualità: descrizione dei processi e criteri per il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti, con riferimento alle modalità per la rilevazione del gradimento dei pasti	3	0,7	0,7	0,7	0,70	2,10
		F.1) Proposte di integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi da documentare, volti a migliorare la produzione dei pasti e/o distribuzione degli stessi.	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80

DITTA CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI DI PISTOIA

				FERRARESI - PRESIDENTE	CHITELOTTI	AZZONI		
CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
F) MATERIE PRIME (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	8	F.2) Ulteriori proposte del concorrente per migliorare la sostenibilità ambientale. La proposta dovrà evidenziare le misure che saranno adottate per ridurre l'impatto ambientale, specialmente per quanto riguarda i prodotti a perdere, la fornitura di derrate confezionate con packaging ecosostenibile, l'impegno alla sostituzione causa fine vita di apparecchiature elettriche della più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.	2	0,7	0,7	0,7	0,70	1,40
		F.2) Ulteriori proposte del concorrente per migliorare la sostenibilità ambientale. La proposta dovrà evidenziare le misure che saranno adottate per ridurre l'impatto ambientale, specialmente per quanto riguarda i prodotti a perdere, la fornitura di derrate confezionate con packaging ecosostenibile, l'impegno alla sostituzione causa fine vita di apparecchiature elettriche della più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.	3	0,7	0,7	0,7	0,70	2,10
	TOTALE MAX PUNTEGGIO TECNICO			70				TOTALE punti

Moglia li 23/07/2025

Presidente
commissario
commissario

DITTA MARKAS SRL DI BOLZANO

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	FERRARESI - PRESIDENTE	CHITELLOTTI	AZZONI	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
				COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3		
A) MODELLO ORGANIZZATIVO, PERSONALE E FORMAZIONE (CRITERIO DISCREZIONALE - D)	18	A.1) Modello organizzativo del concorrente: organigramma e struttura organizzativa dedicata al servizio oggetto di concessione, con particolare attenzione a ruolo, qualifica, tipo di inquadramento, livello di esperienza, attività ed ore dedicate al servizio dalle figure previste dal Capitolato speciale descrittivo- prestazionale	9	0,8	0,8	0,8	0,80	7,20
		A.2) Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato speciale descrittivo-prestazionale: cuochi, aiuto cuochi e altro personale operativo (addetti alla distribuzione, addetti al lavaggio e pulizie, ecc...). Funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, tabella di distribuzione oraria/presenza per sede di servizio con riferimento ad una settimana tipo	5	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50
		A.3) Piano di formazione e aggiornamento per il personale impiegato nel servizio. e	4	0,7	0,7	0,7	0,70	2,80
B) GESTIONE DEL SERVIZIO (CRITERIO DISCREZIONALE - D)	16	B.1) Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori. La proposta dovrà evidenziare i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità operative per la conservazione delle materie prime, nonché le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive, il rapporto che intercorre con i fornitori, la frequenza degli approvvigionamenti e i sistemi di controllo delle forniture, il tutto secondo le disposizioni previste dal Capitolato.	5	0,7	0,7	0,7	0,70	3,50
		B.2) Fasi di lavorazione: produzione dei pasti, descrizione delle fasi di lavorazione: dallo stoccaggio al confezionamento dei pasti	4	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20
		B.3) Fase di distribuzione dei pasti: soluzioni tecniche per garantire l'ottimale mantenimento delle temperature e delle qualità organolettiche, accortezze nella cottura dei cibi per garantire il gradimento, la sicurezza e il gusto.	3	0,7	0,7	0,7	0,70	2,10
		B.4) Organizzazione del servizio di trasporto dei pasti: dovranno essere descritte le modalità di gestione del trasporto pasti dal/i centro/i di produzione pasti ai luoghi di consumo, con riferimento alle tempistiche di percorrenza (tempo dalla fine cottura alla consegna e tempo dalla consegna all'inizio del pasto), al numero dei mezzi impiegati e al piano delle consegne verso tutti i terminali di distribuzione.	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
		B.5) Situazioni di emergenza nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato speciale descrittivo-prestazionale (ad esempio, scioperi, calamità naturali, emergenze legate all'approvvigionamento delle materie prime, alla fornitura di luce, acqua, gas, alla gestione informatizzata, alla salubrità degli alimenti, al funzionamento delle attrezzature/apparecchiature, al trasporto pasti e alla perdita dei pasti, ecc.): descrizione modalità e procedure di esecuzione del servizio durante le emergenze, ivi compresa la modalità di sostituzione del personale	2	0,5	0,5	0,5	0,50	1,00
C) MATERIE PRIME (CRITERIO DISCREZIONALE - D)	16	C.1) Progettazione menù stagionali per i vari servizi: modalità per garantire la varietà degli alimenti proposti, la flessibilità, per aumentare il gradimento e ridurre la monotonia anche con riferimento a giornate speciali o festività	6	0,6	0,6	0,6	0,60	3,60
		C.2) Procedura interna per la gestione di menù e diete speciali	3	0,7	0,7	0,7	0,70	2,10
		C.3) Fornitura di ulteriori prodotti DOP, IGP e STG oltre a quelli previsti in Capitolato	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
		C.4) Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi a filiera corta/chilometro zero, secondo la definizione di cui al punto 1 lettera b, della parte C del CAM. Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta	3	0,4	0,4	0,4	0,40	1,20
D) PIANIFICAZIONE DELLE SOSTITUZIONI E DELLE MANUTENZIONI (CRITERIO DISCREZIONALE - D)	5	Si dovrà definire il Piano delle sostituzioni e manutenzioni, ordinarie e straordinarie, sia nel centro cottura sia nei poli, di: - attrezzature, mobili-arredi, articoli- utensili; - parti impiantistiche con impegno di riparazione e/o ripristino secondo le necessità insorgenti di qualsiasi natura (danno, guasto, adeguamento di vario tipo, ecc...). Si dovrà, quindi, descrivere la gestione delle manutenzioni con indicazione dei tempi di intervento e, nello specifico, il cronoprogramma dei controlli, indicando eventualmente le ditte che effettueranno la manutenzione (squadra interna/ditta esterna).	5	0,85	0,85	0,85	0,85	4,25
E) MISURE DI CONTROLLO E A SUPPORTO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO (CRITERIO DISCREZIONALE - D)	7	E.1) Autocontrollo igienico-sanitario: descrizione del piano di autocontrollo e di rintracciabilità, della gestione delle non conformità, piano analitico dei controlli e delle analisi da effettuare. Si dovrà descrivere la tempistica e le modalità di attuazione con indicazione del numero dei prelievi sulle materie prime, sul pasto finito e sugli ambienti.	4	0,7	0,7	0,7	0,70	2,80
		E.2) Monitoraggio qualità: descrizione dei processi e criteri per il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti, con riferimento alle modalità per la rilevazione del gradimento dei pasti	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
		F.1) Proposte di integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi da documentare, volti a migliorare la produzione dei pasti e/o distribuzione degli stessi.	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40

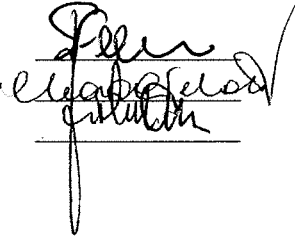
Fee

OK

				FERRARESI - PRESIDENTE	CHITELOTTI	AZZONI		
CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
F) MATERIE PRIME (CRITERIO DISCREZIONALE – D)	8	F.2) Ulteriori proposte del concorrente per migliorare la sostenibilità ambientale. La proposta dovrà evidenziare le misure che saranno adottate per ridurre l'impatto ambientale, specialmente per quanto riguarda i prodotti a perdere, la fornitura di derrate confezionate con packaging ecosostenibile, l'impegno alla sostituzione causa fine vita di apparecchiature elettriche della più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.	2	0,7	0,7	0,7	0,70	1,40
		F.2) Ulteriori proposte del concorrente per migliorare la sostenibilità ambientale. La proposta dovrà evidenziare le misure che saranno adottate per ridurre l'impatto ambientale, specialmente per quanto riguarda i prodotti a perdere, la fornitura di derrate confezionate con packaging ecosostenibile, l'impegno alla sostituzione causa fine vita di apparecchiature elettriche della più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
TOTALE MAX PUNTEGGIO TECNICO			70				TOTALE punti	49,85

Moglia li 23/07/2025

Presidente
commissario
commissario



RIEPILOGO VALUTAZIONE TECNICA

RIPARAMETRIZIONE CRITERI (prima riparametrazione)			
SUB-CRITERIO A.1)	TOT	PUNTI MAX	9,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	7,92		
2 MARVAS SRL	9,00		
SUB-CRITERIO A.2)	TOT	PUNTI MAX	5,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	3,90		
2 MARVAS SRL	5,00		
SUB-CRITERIO A.3)	TOT	PUNTI MAX	6,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	4,00		
2 MARVAS SRL	8,12		
SUB-CRITERIO B.1)	TOT	PUNTI MAX	5,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	5,00		
2 MARVAS SRL	4,40		
SUB-CRITERIO B.2)	TOT	PUNTI MAX	4,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	5,00		
2 MARVAS SRL	4,00		
SUB-CRITERIO B.3)	TOT	PUNTI MAX	4,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	3,00		
2 MARVAS SRL	2,64		
SUB-CRITERIO B.4)	TOT	PUNTI MAX	7,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	2,00		
2 MARVAS SRL	1,50		
SUB-CRITERIO B.5)	TOT	PUNTI MAX	2,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	2,00		
2 MARVAS SRL	1,68		
SUB-CRITERIO C.1)	TOT	PUNTI MAX	6,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	6,00		
2 MARVAS SRL	4,50		
SUB-CRITERIO C.2)	TOT	PUNTI MAX	3,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	5,00		
2 MARVAS SRL	2,64		
SUB-CRITERIO C.3)	TOT	PUNTI MAX	4,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	4,00		
2 MARVAS SRL	4,00		
SUB-CRITERIO C.4)	TOT	PUNTI MAX	3,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	3,00		
2 MARVAS SRL	3,00		
CRITERIO D)	TOT	PUNTI MAX	5,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	3,55		
2 MARVAS SRL	5,00		
SUB-CRITERIO E.1)	TOT	PUNTI MAX	4,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	4,00		
2 MARVAS SRL	4,00		
SUB-CRITERIO E.2)	TOT	PUNTI MAX	3,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	3,00		
2 MARVAS SRL	2,58		
SUB-CRITERIO F.1)	TOT	PUNTI MAX	3,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	2,25		
2 MARVAS SRL	3,00		
SUB-CRITERIO F.2)	TOT	PUNTI MAX	2,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	2,00		
2 MARVAS SRL	2,00		
SUB-CRITERIO F.3)	TOT	PUNTI MAX	3,00
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	2,64		
2 MARVAS SRL	3,00		
TOTALE CRITERI A + B + C + D + E + F	TOT	PUNTI MAX 70	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO RIPARAMETRIZATO		
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	64,26		
2 MARVAS SRL	65,04		

CRITERIO A)	TOT	PUNTI MAX 18
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	15,82	
2 MARVAS SRL	17,12	

CRITERIO B)	TOT	PUNTI MAX 16
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	15,00	
2 MARVAS SRL	14,20	

CRITERIO C)	TOT	PUNTI MAX 16
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	16,00	
2 MARVAS SRL	14,14	

CRITERIO E)	TOT	PUNTI MAX 7
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	7,00	
2 MARVAS SRL	6,58	

CRITERIO F)	TOT	PUNTI MAX 8
OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	
1 CONSORZIO LEONARDO SERVIZI E LAVORI	6,89	
2 MARVAS SRL	8,00	

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.