

N° 1815 Raccolta

**VERBALE DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA GARA DI PROCEDURA APERTA AI SENSI ART. 60 DEL D.LGS. N.50/2016 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI DEL POLO SCIENTIFICO DI SESTO FIORENTINO E DESTINATARI DI POSTO ALLOGGIO PRESSO LA RESIDENZA MATTEI, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 DEL D.LGS. 50/2016 - PERIODO DODICI MESI, CON POSSIBILITA' DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI DODICI MESI - GARA N. 8573159 - CIG 9239764E73.**

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Oggi 9 (nove) del mese di settembre 2022 (duemilaventidue) alle ore 10:30 si è riunita in seduta riservata la Commissione di valutazione delle offerte della gara di appalto in oggetto, nominata con Provvedimento del Direttore f.f. dell'Azienda n. 99 del 10/08/22.

Sono infatti presenti la sig.ra Mafalda Viviano, Coordinatrice del Servizio Ristorazione dell'Azienda della sede di Firenze, in qualità di Presidente, il Sig. Claudio Cresci e la sig.ra Elisa Salvadori, entrambi dipendenti dell'Azienda assegnati al Servizio Ristorazione, in qualità di Commissari.

E' inoltre presente il Dr. Claudio Papini, Ufficiale Rogante dell'Azienda, in qualità di segretario verbalizzante.

Il Presidente, accertato che la Commissione si è costituita in forma di organo perfetto, dichiara aperta la seduta e, in primo luogo, dà lettura del *Disciplinare di gara* al fine di definire le modalità che questa dovrà seguire nell'espletamento della propria attività di esame e valutazione delle offerte.

Dalla lettura di tale atto emerge che l'appalto viene aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attribuendo 80 (ottanta) punti all'offerta tecnica e 20 (venti) punti all'offerta economica.

La valutazione degli elementi qualitativi (Offerta tecnica) sarà effettuata applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = peso punteggio attribuito dal Commissario al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) espresso in decimi variabile tra 0,00 e 1,00 da parte del singolo Commissario

Σ<sub>n</sub> = sommatoria delle valutazioni dei Commissari.

I singoli coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati attraverso la media dei coefficienti, espressi in decimi variabili tra 0,00 e 1,00, attribuiti dai singoli Commissari.



I coefficienti, variabili tra zero ed uno, saranno determinati dalla Commissione giudicatrice, sulla base della documentazione contenuta nell'“Offerta tecnica”, in una o più sedute riservate, tenendo conto dei seguenti criteri di valutazione:

| <b>Criteri di valutazione</b>   | <b>Punteggio massimo</b> |
|---|--------------------------|
| <b>1. STRUTTURA ORGANIZZATIVA</b>   | <b>15</b>                |
| <b>2. OFFERTA ALIMENTARE SERVIZIO RISTORAZIONE - MENU</b>                   | <b>15</b>                |
| <b>3. CARATTERISTICHE PASTO DA ASPORTO E LAYOUT DEDICATO</b>                | <b>15</b>                |
| <b>4. PROPOSTE MIGLIORATIVE RELATIVE A ATTREZZATURE, MACCHINARI, ARREDI</b> | <b>15</b>                |
| <b>5. PROPOSTE MIGLIORATIVE RELATIVE AL LAY OUT DI DISTRIBUZIONE</b>        | <b>15</b>                |
| <b>6. PROPOSTE MIGLIORATIVE RELATIVE ALL'ATTIVAZIONE di CORNER BAR</b>      | <b>5</b>                 |
| <b>TOTALE</b>   | <b>80</b>                |

La valutazione di tali elementi sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale da parte dei componenti della Commissione giudicatrice di un coefficiente di valutazione, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

**Criterio 1) Progetto Tecnico-organizzativo:**

considerare migliore soluzione quella che possiede i migliori requisiti organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati con l'appalto, da valutare in base ai seguenti elementi:

- la struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio
- il numero addetti e la relativa qualifica
- la formazione programmata
- il monte ore previsto
- la descrizione della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere
- i tempi di sostituzione degli addetti assenti
- gli accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio.

**Criterio 2) Menù/offerta alimentare:**

considerare migliore soluzione la proposta alimentare che, sia per il servizio ristorazione che per il corner bar, aderisce maggiormente ai seguenti principi:

- applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare riferimento in riferimento alla stagionalità degli alimenti, alla sostenibilità dei menù e ai metodi di cottura più sani;
- attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari;
- indicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 lettera d) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- promozione di buone pratiche per ridurre l'impatto ambientale e gli sprechi alimentari.

**Criterio 3) Caratteristiche pasto da asporto e layout dedicato:**

considerare migliore soluzione quella che propone le più significative miglorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione dell'erogazione del pasto da asporto, con lo scopo di defluire l'utenza e evitare assembramenti in mensa. La proposta sarà valutata in merito all'allestimento di specifica area e layout dedicato e alla descrizione del packaging e del materiale monouso che verrà utilizzato.

**Criterio 4) Proposte miglorative relative a attrezzature, macchinari, arredi:**

considerare migliore soluzione la proposta contenente i più significativi elementi miglorativi in merito alla dotazione di attrezzature e macchinari attualmente esistenti presso la struttura in cui deve essere eseguito l'appalto.

**Criterio 5) Proposte miglorative relative al lay out di distribuzione:**

considerare migliore soluzione la proposta contenente le modifiche più significative del lay out dell'area di distribuzione e/o sostituzione di attrezzature e arredi esistenti presso la struttura in cui deve essere eseguito l'appalto.

**Criterio 6) Proposte miglorative relative all'attivazione di corner bar:**

considerare migliore soluzione la proposta che delinea la soluzione più efficace e funzionale per l'allestimento di un corner bar con esposizione dettagliata ed esaustiva delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi che si prevede di installare.

Nell'attribuzione dei coefficienti di valutazione i commissari avranno a disposizione la seguente scala di giudizio:

| <b>Giudizio</b>  | <b>Valore del coefficiente</b> |
|------------------|--------------------------------|
| Ottimo           | Da 0,90 a 1                    |
| Buono            | Da 0,80 a 0,89                 |
| Più che adeguato | Da 0,70 a 0,79                 |
| Adeguato         | Da 0,60 a 0,69                 |
| Mediocre         | Da 0,50 a 0,59                 |
| Scarso           | Da 0,40 a 0,49                 |
| Molto scarso     | Da 0,10 a 0,39                 |
| Inadeguato       | 0.                             |

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri di cui sopra, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, si procederà con la riparametrazione, in forza della quale la Commissione assegnerà al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

E' prevista altresì una soglia di sbarramento in base alla quale non saranno ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le offerte che in sede di valutazione tecnica non raggiungono la soglia minima di 35 (trentacinque) punti.

Quanto all'offerta economica, la valutazione avverrà mediante attribuzione di un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente **Formula "BILINEARE"**:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

- C<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo
- A<sub>i</sub>** = ribasso percentuale del concorrente *i*-esimo
- A soglia** = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti
- X** = **0,90**
- A max** = valore del ribasso più conveniente

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo *aggregativo compensatore* espresso dalla seguente formula:

|   |
|---|
| $P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$ |
|---|

dove

- P<sub>i</sub>** = punteggio concorrente *i*;
- C<sub>ai</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
- C<sub>bi</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;
- .....
- C<sub>ni</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
- P<sub>a</sub>** = peso criterio di valutazione *a*;
- P<sub>b</sub>** = peso criterio di valutazione *b*;
- .....
- P<sub>n</sub>** = peso criterio di valutazione *n*.

L'apertura delle offerte economiche e i successivi adempimenti saranno eseguiti dalla Commissione in apposita seduta pubblica di gara, convocata una volta esaurita la fase di valutazione tecnica e in cui procederà, secondo quanto prescritto dal *Disciplinare di gara*:

- a) a dare comunicazione dei punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico alle offerte ammesse e



- ad inserire detti punteggi nel sistema telematico;
- b) all'apertura delle buste chiuse elettronicamente contenenti le offerte economiche, alla verifica della loro regolarità e alla loro lettura;
  - c) all'attribuzione, tramite il sistema telematico, del punteggio alle offerte economiche ammesse;
  - d) alla somma, tramite il sistema telematico, dei punteggi conseguiti dalle offerte ammesse in sede di valutazione tecnica ed economica e alla stesura della graduatoria provvisoria complessiva;
  - e) alla trasmissione al RUP di tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

La Commissione dà poi atto che nell'espletamento della propria attività i punteggi con cui sarà espressa la valutazione tanto dell'offerta tecnica che dell'offerta economica saranno espressi con due cifre decimali e che, in conformità con il *Disciplinare di gara*, terrà conto delle seguenti ulteriori indicazioni:

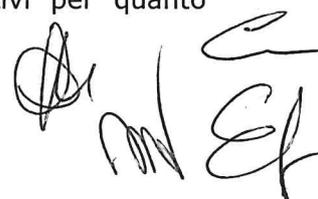
- a) nella documentazione tecnica non dovranno essere contenute indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né dovrà essere allegata qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva ulteriore a quella espressamente indicata dal *Disciplinare di gara*;
- b) non saranno ammesse offerte parziali, condizionate, incomplete o plurime;
- c) sarà possibile aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

La Commissione dà atto infine che a seguito della seduta di gara pubblica tenutasi in data odierna, come da verbale n. 636 di repertorio e n. 1814 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA SRL, VIVENDA SPA e HOSTER FOOD SRL.

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA SRL e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva, dopodiché, dopo attento ed approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

### **1) Progetto Tecnico-organizzativo**

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed evidenzia una soluzione organizzativa del servizio ampiamente adeguata, in termini di risorse umane dedicate, tanto sotto il profilo quantitativo (numero di unità) che sotto quello della qualificazione delle varie figure previste, del piano organizzativo delineato (monte ore, gestione del lavoro e delle attività, compresa l'illustrazione della modalità di gestione delle assenze e delle situazioni di emergenza), delle procedure per la gestione della prestazione in tutte le fasi in cui si articola e del piano formativo che risulta adeguato in termini quantitativi e qualitativi per quanto



concerne le materie che esulano dal perimetro della formazione obbligatoria, oltrechè per gli accorgimenti proposti per assicurare all'utenza una veloce fruizione del servizio attraverso l'utilizzo di una app dedicata.

Il progetto che emerge dalla lettura della proposta del concorrente, nel complesso, garantisce un livello più che adeguato nella gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Più che adeguato   | 0,75                     | 0,78               |
| B           | Ottimo             | 0,90                     |                    |
| C           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |

## 2) Menù/offerta alimentare

La proposta alimentare del concorrente risulta deficitaria in quanto prevede una articolazione che va dal lunedì al venerdì, senza alcun cenno anche indiretto all'offerta che si prevede di erogare nelle giornate del sabato e della domenica, nelle quali il servizio deve essere espletato a norma di Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Scarso             | 0,45                     | 0,42               |
| B           | Scarso             | 0,40                     |                    |
| C           | Scarso             | 0,40                     |                    |

## 3) Caratteristiche pasto da asporto e layout dedicato:

La proposta appare adeguata, sia per quanto concerne l'ipotesi di allestimento nell'edificio in cui deve essere eseguito l'appalto, di una specifica area dedicata ("take away point"), che per quanto riguarda estetica e sostenibilità ambientale del packaging e del materiale monouso di cui si propone l'utilizzo, oltreché in relazione all'impiego della app dedicata e del disk pager, quali dispositivi atti ad assicurare un servizio rapido.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Adeguito           | 0,65                     | 0,67               |
| B           | Adeguito           | 0,65                     |                    |
| C           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |

## 4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi:

Le proposte migliorative del concorrente interessano le diverse aree della struttura, dal magazzino alla zona cottura e all'area lavaggio e risultano in termini quantitativi e qualitativi idonee ad assicurare una dotazione di attrezzature, macchinari e arredi più che adeguata in termini di funzionalità e efficacia nell'espletamento dell'attività di erogazione del servizio

ristorazione.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Più che adeguato   | 0,70                     | 0,70               |
| B           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |
| C           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |

### 5) Proposte migliorative relative al lay out di distribuzione:

La proposta del concorrente si concentra su interventi, quali la sostituzione dei tavoli e delle sedie dei locali refettorio, la dotazione di forni a microonde per l'utenza e l'allestimento di isole ecologiche interne per la raccolta dei rifiuti, che appaiono in grado di garantire discreti risultati quanto ad estetica e comfort per l'utenza e al contempo ottimizzare l'utilizzo degli spazi disponibili. Nel complesso l'offerta garantisce una organizzazione ampiamente adeguata degli spazi destinati alla consumazione del pasto.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Più che adeguato   | 0,70                     | 0,68               |
| B           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |
| C           | Adeguato           | 0,65                     |                    |

### 6) Proposte migliorative relative all'attivazione di corner bar:

La proposta relativa all'allestimento di un corner bar risulta valida, sia per quanto riguarda il lay out e la dotazione di attrezzature e macchinari che per quanto attiene all'organizzazione del servizio, così da garantirne un buon livello di esecuzione.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Buono              | 0,80                     | 0,82               |
| B           | Ottimo             | 0,90                     |                    |
| C           | Più che adeguato   | 0,75                     |                    |

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta di HOSTER FOOD Srl e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva, dopodiché, dopo attento ed approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

#### 1) Progetto Tecnico-organizzativo

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed evidenzia una soluzione organizzativa del servizio adeguata, in termini di risorse umane, tanto sotto il profilo quantitativo (numero di unità) che sotto quello della qualificazione delle diverse figure

previste, del piano organizzativo elaborato (monte ore, gestione del lavoro e delle attività, compresa l'illustrazione della modalità di gestione delle assenze e delle situazioni di emergenza), delle procedure per la gestione della prestazione in tutte le fasi in cui si articola, con segnalazione per la disponibilità di propri terreni dedicati alla coltivazione di prodotti poi impiegati nella preparazione dei menù; generica risulta invece la descrizione del piano formativo, mentre per gli accorgimenti proposti per assicurare all'utenza una veloce fruizione del servizio un ruolo centrale è attribuito all'utilizzo di una app dedicata.

Il progetto che emerge dalla lettura della proposta del concorrente, nel complesso, garantisce un livello adeguato nella gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Adeguito           | 0,60                     | 0,65               |
| B           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |
| C           | Adeguito           | 0,65                     |                    |

## 2) Menù/offerta alimentare

La proposta alimentare del concorrente si caratterizza per una adeguata varietà di preparazioni che assicurano l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, con la dovuta attenzione per la peculiarità dell'utenza che caratterizza le mense universitarie e il ricorso ad appropriate misure volte ad assicurare il minore impatto sull'ambiente, oltre alla promozione di pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Adeguito           | 0,60                     | 0,65               |
| B           | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |
| C           | Adeguito           | 0,65                     |                    |

## 3) Caratteristiche pasto da asporto e layout dedicato:

La proposta appare più che adeguata sia per quanto concerne l'ipotesi di allestimento di una specifica area dedicata, in servizio dal lunedì alla domenica, dalle ore 10:00 alle ore 18:00, che per quanto riguarda il packaging e il materiale monouso di cui si propone l'utilizzo, oltreché in relazione all'impiego della app dedicata e del disk pager, quali dispositivi atti ad assicurare un servizio rapido.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| A           | Adeguito           | 0,65                     |                    |

|          |          |      |      |
|----------|----------|------|------|
| <b>B</b> | Adeguito | 0,65 | 0,70 |
| <b>C</b> | Buono    | 0,80 |      |

**4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi:**

Le proposte migliorative del concorrente interessano la zona cucina, l'area dedicata al ritiro del pasto da asporto e l'area destinata a bar e risultano in termini quantitativi e qualitativi idonee ad assicurare un adeguato livello della dotazione di attrezzature, macchinari e arredi funzionali all'espletamento dell'attività di erogazione del servizio ristorazione.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>A</b>    | Adeguito           | 0,65                     | 0,65               |
| <b>B</b>    | Adeguito           | 0,60                     |                    |
| <b>C</b>    | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |

**5) Proposte migliorative relative al lay out di distribuzione:**

La proposta del concorrente si concentra sulla linea self service tradizionale, con indicazione degli elementi da cui sarà composta, accompagnata dal relativo lay out e dalle schede tecniche, oltreché da rapidi cenni sull'organizzazione del servizio. Nel complesso l'offerta garantisce una organizzazione adeguata degli spazi destinati alla consumazione del pasto.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>A</b>    | Adeguito           | 0,60                     | 0,62               |
| <b>B</b>    | Adeguito           | 0,60                     |                    |
| <b>C</b>    | Adeguito           | 0,65                     |                    |

**6) Proposte migliorative relative all'attivazione di corner bar:**

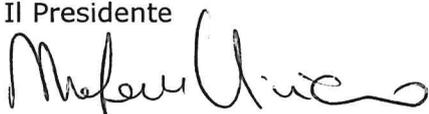
La proposta relativa all'allestimento di un corner bar risulta adeguata sia in termini di lay out e dotazione di attrezzature e macchinari che in termini di organizzazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

| Commissario | Giudizio sintetico | Valutazione coefficiente | Coefficiente medio |
|-------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>A</b>    | Adeguito           | 0,65                     | 0,67               |
| <b>B</b>    | Più che adeguato   | 0,70                     |                    |
| <b>C</b>    | Adeguito           | 0,65                     |                    |

Ciò fatto, alle ore 14:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta riservata per proseguire l'esame delle offerte tecniche il giorno 16 settembre 2022, alle ore 10:00, presso la sede legale dell'Azienda.

Il Presidente




I Commissari

Three handwritten signatures in black ink, arranged horizontally. The first signature is the most prominent and appears to be 'Elisabetta'. The second and third signatures are smaller and less legible.

Il Segretario verbalizzante

A single handwritten signature in black ink, positioned below the text 'Il Segretario verbalizzante'.