



COMUNE DI MEZZANEGO

Città Metropolitana di Genova

Via Cap. Fr. Gandolfo, 115

16046 MEZZANEGO (GE)

Tel. (0185) 336085

Fax (0185) 336398

C.F. 82002550109 - P.I. 00209450998

Mezzanego, 20.11.2019
prot. n. 5495

VERBALE N. 3 (ESAME DELL'OFFERTA TECNICA)

DELLA GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE DEL COMUNE DI MEZZANEGO PER IL PERIODO GENNAIO 2020 - DICEMBRE 2024

CIG: 8022522A94

Importo a base di gara: 378.950,00 euro

3° SEDUTA

Data 20.11.2019 – Ore 9:00

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 305 in data 14.11.2019 e composta dai signori:

- Presidente ing. Pietro Romaggi, Responsabile Area Tecnica Comune di Mezzanego;
- Dott.ssa Sonia Congia, nutrizionista, membro esperto;
- Dott. Giuseppino Mabba Ghio, dipendente ASL4 Igiene Alimentare, membro esperto;

si è riunita presso la Sala Consiliare del Comune di Mezzanego sita al secondo piano del Municipio di via Cap. Gandolfo, 115 per procedere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio indicato in epigrafe.

Si richiamano, in tutto il loro contenuto, il verbale n. 1 e 2 relativi rispettivamente alla seduta in data 31/10/2019 riguardante l'esame della documentazione amministrativa e l'esame delle integrazioni ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice dei Contratti;

la verbalizzazione è curata dall'ing. Pietro Romaggi.

Si da atto che all'apertura della seduta sono presenti i seguenti rappresentanti delle ditte partecipanti:

- Francesco Pagliuca, nato a Napoli (NA) il 27.09.1974 in qualità di delegato della ditta EP Spa;

Il Presidente della Commissione procede all'apertura della seduta e da lettura ai presenti del contenuto della Busta B – Offerta Tecnica. L'elenco dei documenti facenti parte l'offerta tecnica risulta:

Impresa Concorrente	Documentazione allegata
E.P. S.p.A.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N) Allegati ulteriori: proposte di menu, diete sanitarie e menu alternativi.
GLE Ristorazione s.n.c.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N) Allegati ulteriori: allegati all'offerta tecnica.

Mug
RR
g

SMA Ristorazione s.r.l.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N) Allegati ulteriori: schede tecniche prodotti per la pulizia, menu, schede tecniche miglitorie.
Creuza Coop. Sociale	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N) Allegati ulteriori: relazione sulle procedure operative, approvvigionamenti dei prodotti alimentari, diete sanitarie, menu alternative, progetto di alimentazione.
Volpi Pietro	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H); Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N); Allegati ulteriori: scheda modulo di approvvigionamento, proposta di menu, progetto di educazione alimentare, schede tecniche attrezzature offerte.
Sodexo Italia S.p.A.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H); Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N); Allegati ulteriori: menu stagionale, menu del gusto e delle feste, menu dietetici, piano della formazione, autocertificazione utilizzo prodotti BIO, registro delle aziende agricole e sociali.
Villa Perla Service Soc. Coop.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H); Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N); Allegati ulteriori: progetti di educazione alimentare, menu vari.
Italia Chef srl	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F, G, H); Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti I, L, M, N); Allegati ulteriori: schede tecniche prodotti.

Successivamente il Presidente dichiara chiusa la fase di seduta pubblica ed invita i rappresentanti delle imprese a lasciare la sala consiliare dando il via all'esame delle proposte tecniche.

La Commissione conformemente ai criteri ed alle modalità di aggiudicazione di cui al punto 13 del bando di gara, rimanda agli indirizzi procedurali e valutativi per l'attribuzione dei punteggi delle offerte pervenute, disciplinati dallo stesso punto del bando di gara: attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

¹In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni di tutte le imprese offerenti, di cui al punto 13.1), criterio denominato "Relazione sullo svolgimento, la gestione del servizio e sul progetto di alimentazione" previsto al punto 13 del disciplinare di gara.

¹ N.B. La presente attività in sede di gara dovrà essere ripetuta per ciascuno dei criteri di valutazione dell'offerta previsti dal punto 14 della lettera d'invito aventi contenuto discrezionale. Il modello, pertanto dovrà essere adattato al numero ed alla natura dei criteri discrezionali assunti dalla Stazione Appaltante

Handwritten signature

La commissione di gara prende atto che il criterio in esame assegna 50 punti su 80 attraverso la valutazione di una relazione sullo svolgimento, la gestione del servizio e sul progetto di alimentazione composta da non più di 6 fogli formato A4. In particolare verranno valutati i seguenti sotto-criteri come specificato nella seguente tabella:

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 50 punti su 80
1. Relazione sullo svolgimento, la gestione del servizio e sul progetto di alimentazione composta da non più di 4 fogli formato A4 fronte/retro ed indicante i seguenti punti (max 50 punti):	
A. Relazione sulle procedure operative concernenti ricezione, stoccaggio, lavorazione, cottura, distribuzione pasti e pulizia di locali; in particolare il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro di cottura con riferimento alle varie fasi sopra indicate, indicandone gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati e la tracciabilità delle fasi Produttive e proposte gestionali per il miglioramento del servizio;	Max 15 punti Insufficiente: 6 punti o inferiore Sufficiente: 9 punti Buona: 12/15 Ottima: 15/15
B. Progetto di alimentazione rispondente al modello nutrizionale "dieta mediterranea", di cui all'articolo 4, comma 5 quater della legge 8 dicembre 2013 numero 128 (max 9 punti)	Predisposizione dei menù e valorizzazione della qualità dei prodotti (i menù dovranno essere predisposti nel rigoroso rispetto dei criteri di cui al capitolato speciale capitolato) Max 9 punti
C. Diete sanitarie e menù alternativi	Max 5 punti
D. Piano di formazione per gli operatori	Max 4 punti
E. Modalità di gestione delle emergenze	Max 4 punti
F. Progetto di comunicazione con le famiglie - progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni delle scuole ed ai loro genitori	Max 3 punti
G. Presenza di un Coordinatore/Referente tecnico della Ditta: La Ditta potrà prevedere, nel proprio organico, senza oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante, la figura del Coordinatore/Referente tecnico con il compito di gestire gli operatori che saranno impiegati nei vari servizi ed i rapporti con l' Ufficio Comunale.	Max 5 punti 0,5 punti per ore di servizio mensili con un massimo di n. 10 ore mensili
H. Migliore dotazione di attrezzature	Max 5 Punti Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 1 punti per ogni grande elettrodomestico sostituito (frigorifero, lavatrice, congelatore, lavastoviglie etc). 0,50 punto per ciascuna fornitura di piccoli elettrodomestici (es. frullatore, grattugia etc.) o nuove attrezzature (es. piccolo pensile, carrello etc.)

La Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi, anche comparativa, dei contenuti delle relazioni e su di esse viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi che vengono riportati nella tabella allegato Sub. A).

Handwritten signature

La Commissione prosegue nella disamina delle altre relazioni contenute nelle buste "B".

In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni di tutte le imprese offerenti, di cui al punto 13.2), criterio denominato "relazioni o schede illustrative (ciascuna composta da un foglio formato A4 per un massimo di quattro fogli A4) riguardanti qualità degli alimenti, approvvigionamenti, Utilizzo di prodotti locali tipici e tradizionali ed analisi".

La commissione di gara prende atto che il secondo criterio in esame assegna 30 punti su 80 attraverso la valutazione di brevi relazioni o schede illustrative (ciascuna composta da un foglio formato A4 per un massimo di quattro fogli A4) riguardanti i sopra citati argomenti. In particolare verranno valutati i seguenti sottocriteri come specificato nella seguente tabella:

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 30 punti su 80
2. Brevi schede illustrative (ciascuna composta da un foglio formato A4) riguardanti (max 30 punti) :	
I. Qualità degli alimenti utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal regolamento CEE 91/2002, sue mm. e ii., di prodotti DOP e IGP. Il requisito deve essere provato mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti biologici, IGP e DOP/quantitativo complessivo delle derrate alimentari	max 10 punti Se <= 50%: 0 punti Se > 50% e <= 70%: 5-7 punti Se > 70% e <= 100%: 8-10 punti
L. Approvvigionamento dei prodotti alimentari che garantiscano la qualità degli alimenti evidenziando i criteri di selezione dei fornitori	Modalità di approvvigionamento con particolare riferimento alla cosiddetta "filiera corta" e prodotti legati al territorio e alla stagionalità: redazione di un piano che garantisce pienamente e con soluzioni innovative l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta nella più ampia varietà dei piatti e con la massima frequenza di cui al menù oggetto dell'appalto, contenente altresì indicazioni specifiche, innovative e facilmente realizzabili per l'utilizzo dei prodotti del commercio equo e solidale; razionale applicazione dei criteri di approvvigionamento e massima attenzione al territorio ed ai prodotti stagionali: Max punti 9
M. Utilizzo di prodotti locali tipici e tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Max 8 punti
N. Analisi che l'appaltatore si impegna ad eseguire suddivise per tipologie (chimiche - fisiche - microbiologiche)	Max 3 punti

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi, anche comparativa, dei contenuti delle sopra citate schede e su di esse viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi allegati alla presente Sub. B).

La Commissione procede quindi alla somma dei punteggi dell'offerta tecnica :

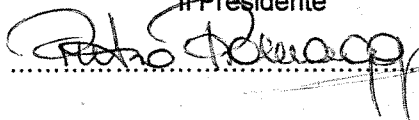
Impresa Concorrente	Citerio 1	Criterio 2	Totale Off. Tecnica
E.P. SpA	37,080	22,647	59,727
GLE Ristorazione snc	39,517	23,263	62,780
SMA Ristorazione srl	43,727	26,967	70,693
Creuza Coop. Sociale	37,240	23,570	60,810
Volpi Pietro	39,580	21,987	61,567
Sodexo SpA	46,303	27,750	74,053
Villaperla Service	41,737	25,580	67,317
Italia Chef srl	35,420	24,733	60,153

In base a quanto previsto dal disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice constata che tutte le offerte tecniche valutate, hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento di dell'offerta tecnica stabilita nel disciplinare stesso a 48/80 punti e pertanto per tutte le ditte concorrenti si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Si specifica che, a parziale rettifica della precedente comunicazione, il responsabile unico del procedimento ha provveduto comunicare alle imprese concorrenti che la seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica è stata fissata per le ore 10:30 di domani 21.11.2019.

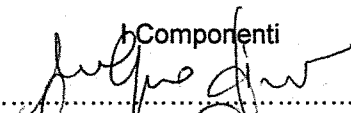
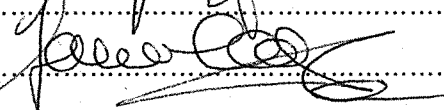
Alle ore 17:30 il Presidente dichiara chiusa la seduta relativa all'esame dell'offerta tecnica ed il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

Il Presidente


.....



Componenti


.....

.....

CRITERIO 1

Sub A)

SUBCRITERIO	DITTA	C 1	C 2	C 3	MEDIA	punti	punteggio
A. Relazione sulle procedure operative concernenti ricezione, stoccaggio, lavorazione, cottura, distribuzione pasti e pulizia di locali; in particolare il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro di cottura con riferimento alle varie fasi sopra indicate, indicandone gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati e la tracciabilità delle fasi Produttive e proposte gestionali per il miglioramento del servizio;	E.P. SpA	0,78	0,79	0,8	0,79	15	11,850
	GLE Ristorazione snc	0,78	0,77	0,75	0,76666667	15	11,500
	SMA Ristorazione srl	0,9	0,88	0,9	0,893333333	15	13,400
	Creuza Coop. Sociale	0,85	0,83	0,9	0,86	15	12,900
	Volpi Pietro	0,75	0,8	0,83	0,793333333	15	11,900
	Sodexo SpA	0,92	0,9	0,85	0,89	15	13,350
	Villaperla Service	0,87	0,85	0,9	0,873333333	15	13,100
	Italia Chef srl	0,77	0,75	0,8	0,773333333	15	11,600
B. Progetto di alimentazione rispondente al modello nutrizionale "dieta mediterranea", di cui all'articolo 4, comma 5 quater della legge 8 dicembre 2013 numero 128 (max 9 punti)	E.P. SpA	0,7	0,72	0,7	0,706666667	9	6,360
	GLE Ristorazione snc	0,78	0,75	0,78	0,77	9	6,930
	SMA Ristorazione srl	0,86	0,85	0,82	0,843333333	9	7,590
	Creuza Coop. Sociale	0,65	0,65	0,6	0,633333333	9	5,700
	Volpi Pietro	0,7	0,7	0,7	0,7	9	6,300
	Sodexo SpA	0,9	0,9	0,9	0,9	9	8,100
	Villaperla Service	0,76	0,75	0,75	0,753333333	9	6,780
	Italia Chef srl	0,67	0,67	0,68	0,673333333	9	6,060
C. Diete sanitarie e menù alternativi	E.P. SpA	0,57	0,58	0,58	0,576666667	5	2,883
	GLE Ristorazione snc	0,82	0,81	0,8	0,81	5	4,050
	SMA Ristorazione srl	0,8	0,8	0,78	0,793333333	5	3,967
	Creuza Coop. Sociale	0,57	0,58	0,58	0,576666667	5	2,883
	Volpi Pietro	0,57	0,58	0,58	0,576666667	5	2,883
	Sodexo SpA	0,95	0,95	0,95	0,95	5	4,750
	Villaperla Service	0,57	0,58	0,58	0,576666667	5	2,883
	Italia Chef srl	0,66	0,65	0,65	0,653333333	5	3,267
D. Piano di formazione per gli operatori	E.P. SpA	0,6	0,65	0,62	0,623333333	4	2,493
	GLE Ristorazione snc	0,6	0,65	0,65	0,633333333	4	2,533
	SMA Ristorazione srl	0,9	0,95	0,93	0,926666667	4	3,707
	Creuza Coop. Sociale	0,6	0,6	0,58	0,593333333	4	2,373
	Volpi Pietro	0,9	0,95	0,9	0,916666667	4	3,667
	Sodexo SpA	0,95	0,97	0,92	0,946666667	4	3,787
	Villaperla Service	0,92	0,93	0,92	0,923333333	4	3,693
	Italia Chef srl	0,65	0,62	0,6	0,623333333	4	2,493

[Handwritten signatures and initials]

E. Modalità di gestione delle emergenze	E.P. SpA	0,5	0,52	0,55	0,523333333	4	2,093
	GLE Ristorazione snc	0,85	0,85	0,84	0,846666667	4	3,387
	SMA Ristorazione srl	0,85	0,85	0,86	0,853333333	4	3,413
	Creuza Coop. Sociale	0,85	0,85	0,9	0,866666667	4	3,467
	Volpi Pietro	0,83	0,85	0,87	0,85	4	3,400
	Sodexo SpA	0,9	0,9	0,95	0,916666667	4	3,667
	Villaperla Service	0,8	0,85	0,9	0,85	4	3,400
	Italia Chef srl	0,6	0,6	0,7	0,633333333	4	2,533
F. Progetto di comunicazione con le famiglie - progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni delle scuole ed ai loro genitori	E.P. SpA	0,85	0,8	0,75	0,8	3	2,400
	GLE Ristorazione snc	0,9	0,9	0,9	0,9	3	2,700
	SMA Ristorazione srl	0,9	0,9	0,85	0,883333333	3	2,650
	Creuza Coop. Sociale	0,75	0,75	0,75	0,75	3	2,250
	Volpi Pietro	0,85	0,8	0,78	0,81	3	2,430
	Sodexo SpA	0,9	0,9	0,85	0,883333333	3	2,650
	Villaperla Service	0,95	0,95	0,98	0,96	3	2,880
	Italia Chef srl	0,85	0,8	0,85	0,833333333	3	2,500
G. Presenza di un Coordinatore/Referente tecnico della Ditta: La Ditta potrà prevedere, nel proprio organico, senza oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante, la figura del Coordinatore/Referente tecnico con il compito di gestire gli operatori che saranno impiegati nei vari servizi ed i rapporti con l' Ufficio Comunale.	E.P. SpA	0,8	0,8	0,8	0,8	5	4,000
	GLE Ristorazione snc	0,8	0,8	0,8	0,8	5	4,000
	SMA Ristorazione srl	0,8	0,8	0,8	0,8	5	4,000
	Creuza Coop. Sociale	0,6	0,6	0,6	0,6	5	3,000
	Volpi Pietro	0,8	0,8	0,8	0,8	5	4,000
	Sodexo SpA	1	1	1	1	5	5,000
	Villaperla Service	0,8	0,8	0,8	0,8	5	4,000
	Italia Chef srl	0,8	0,8	0,8	0,8	5	4,000
H. Migliore dotazione di attrezzature	E.P. SpA	1	1	1	1	5	5,000
	GLE Ristorazione snc	0,9	0,9	0,85	0,883333333	5	4,417
	SMA Ristorazione srl	1	1	1	1	5	5,000
	Creuza Coop. Sociale	0,9	0,9	1	0,933333333	5	4,667
	Volpi Pietro	1	1	1	1	5	5,000
	Sodexo SpA	1	1	1	1	5	5,000
	Villaperla Service	1	1	1	1	5	5,000
	Italia Chef srl	0,6	0,6	0,58	0,593333333	5	2,967

N.B.: Si specifica che i punteggi insufficienti al criterio di cui alla lettera c) sono dovuti per la ditta E.P.SpA alla presenza di uovo sodo nel martedì della prima settimana estiva nel menu per gli utenti intolleranti all'uovo mentre per gli altri concorrenti assenza di formulazione di menu per diete speciali

[Handwritten signature]

E.P. SpA	37,080
GLE Ristorazione snc	39,517
SMA Ristorazione srl	43,727
Creuza Coop. Sociale	37,240
Volpi Pietro	39,580
Sodexo SpA	46,303
Villaperla Service	41,737
Italia Chef srl	35,420

*R
per
ff*

CRITERIO 2

Sub B)

SUBCRITERIO	DITTA	C 1	C 2	C 3	MEDIA	punti	punteggio
I. Qualità degli alimenti utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal regolamento CEE 91/2002, sue mm. e ii., di prodotti DOP e IGP. Il requisito deve essere provato mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti biologici, IGP e DOP/quantitativo complessivo delle derrate alimentari	E.P. SpA	0,95	0,95	0,95	0,95	10	9,500
	GLE Ristorazione snc	1	1	1	1	10	10,000
	SMA Ristorazione srl	0,91	0,91	0,91	0,91	10	9,100
	Creuza Coop. Sociale	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,500
	Volpi Pietro	1	1	1	1	10	10,000
	Sodexo SpA	0,92	0,92	0,92	0,92	10	9,200
	Villaperla Service	1	1	1	1	10	10,000
	Italia Chef srl	0,85	0,85	0,85	0,85	10	8,500
L. Approvvigionamento dei prodotti alimentari che garantiscano la qualità degli alimenti evidenziando i criteri di selezione dei fornitori	E.P. SpA	0,75	0,82	0,8	0,79	9	7,110
	GLE Ristorazione snc	0,65	0,68	0,7	0,6766667	9	6,090
	SMA Ristorazione srl	0,9	0,9	0,9	0,9	9	8,100
	Creuza Coop. Sociale	0,8	0,8	0,8	0,8	9	7,200
	Volpi Pietro	0,67	0,65	0,72	0,68	9	6,120
	Sodexo SpA	0,9	0,9	0,85	0,8833333	9	7,950
	Villaperla Service	0,65	0,68	0,75	0,6933333	9	6,240
	Italia Chef srl	0,8	0,81	0,8	0,8033333	9	7,230
M. Utilizzo di prodotti locali tipici e tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	E.P. SpA	0,5	0,55	0,52	0,5233333	8	4,187
	GLE Ristorazione snc	0,7	0,7	0,72	0,7066667	8	5,653
	SMA Ristorazione srl	0,85	0,9	0,9	0,8833333	8	7,067
	Creuza Coop. Sociale	0,83	0,84	0,85	0,84	8	6,720
	Volpi Pietro	0,7	0,75	0,75	0,7333333	8	5,867
	Sodexo SpA	0,95	0,95	0,95	0,95	8	7,600
	Villaperla Service	0,78	0,91	0,8	0,83	8	6,640
	Italia Chef srl	0,8	0,82	0,8	0,8066667	8	6,453
N. Analisi che l'appaltatore si impegna ad eseguire suddivise per tipologie (chimiche - fisiche - microbiologiche)	E.P. SpA	0,6	0,6	0,65	0,6166667	3	1,850
	GLE Ristorazione snc	0,5	0,5	0,52	0,5066667	3	1,520
	SMA Ristorazione srl	0,88	0,9	0,92	0,9	3	2,700
	Creuza Coop. Sociale	0,7	0,7	0,75	0,7166667	3	2,150
	Volpi Pietro	0	0	0	0	3	0,000
	Sodexo SpA	1	1	1	1	3	3,000
	Villaperla Service	0,9	0,9	0,9	0,9	3	2,700
	Italia Chef srl	0,85	0,85	0,85	0,85	3	2,550

N.B.: Per l'offerta della ditta Volpi Pietro si specifica che il punto N non riguardava analisi del rischio ma analisi microbiologiche, chimiche e fisiche su alimenti e processo

Handwritten signature and initials:
 [Signature]
 [Initials]

Totali Criterio 2

E.P. SpA	22,647
GLE Ristorazione snc	23,263
SMA Ristorazione srl	26,967
Creuza Coop. Sociale	23,570
Volpi Pietro	21,987
Sodexo SpA	27,750
Villaperla Service	25,580
Italia Chef srl	24,733

RR / mg