



COMUNE DI RIPACANDIDA

Provincia di POTENZA

Via G.B. Rossi, 3 - 85020 RIPACANDIDA (PZ) - TEL: 0972644112 / 0972644132
mail: comuneripacandida@comune.ripacandida.pz.it - pec: protocollo.generale.comune.ripacandida@pec.it



VERBALE DI GARA N. 1 DEL 31/08/2026 SEDUTA RISERVATA

Oggetto: Procedura negoziata senza bando per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed i docenti del plesso di Ripacandida dell'Istituto comprensivo "Rapolla-Barile" per gli aa.ss. 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029 - C.U.P.: I79I26000270006 - C.U.I.: S85000430760202600002 - C.I.G.: BC2F8B99C5 -

Prima seduta di gara riservata

- Importo affidamento: € 158.085,00 oltre IVA
- Oneri sicurezza (non soggetti a ribasso): € 696,00 oltre IVA al 22%

L'anno **duemilaventisei** il giorno **trentuno** del mese di **agosto** alle ore **9:00** col prosieguo si è tenuta la **prima seduta riservata** di gara telematica per la procedura in oggetto.

La seduta è riservata ed è finalizzata a valutare l'offerta tecnica presentata dai concorrenti.

Si è riunita la Commissione di gara in presenza, così composta:

- dott.ssa Maria Orefice – Presidente;
- dott. Giuseppe Gioiosa – Responsabile del Settore Amministrativo - RUP;
- dott.ssa Croce Teresa – Responsabile del Settore Finanziario;

Svolge le funzioni di Segretario il Commissario dott. Giuseppe Gioiosa.

LA COMMISSIONE DI GARA

RICHIAMATA:

- la deliberazione di Giunta comunale n. 63 del 02/04/2026 avente ad oggetto: "*Servizio di refezione scolastica per gli alunni e per i docenti del plesso di Ripacandida dell'Istituto comprensivo "Rapolla-Barile" per gli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029. Approvazione Progetto di gestione del servizio (ex art. 41, commi 13 e 14, del D.Lgs. n. 36/2023), DUVRI, Capitolato Speciale d'Appalto e indirizzi al Responsabile del Settore Amministrativo*" con la quale, tra l'altro, l'Organo esecutivo dell'Ente ha stabilito di procedere alla scelta del contraente mediante procedura ristretta, ai sensi dell'art. 72 D.Lgs. 36/2023, per il tramite della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza, a seguito di approvazione dell'elenco degli operatori economici che hanno manifestato interesse all'appalto entro il termine di scadenza fissato dall'Avviso pubblico, giusta manifestazione d'interesse disposta con determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 131 del 09/04/2026;
- la determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 161 del 05/05/2026 avente ad oggetto: "*Affidamento servizio di refezione scolastica per gli alunni e per i docenti del plesso di Ripacandida dell'Istituto comprensivo "Rapolla-Barile" per gli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029 mediante procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D.Lgs. n. 36/2023. Presa atto delle manifestazioni di interesse pervenute e rettifica, in autotutela, precedente determinazione n. 131/2026*" con la quale si è preso atto delle manifestazioni di interesse pervenute entro il termine stabilito;

TENUTO CONTO che entro le ore 12:00 del 02/07/2026, termine stabilito dalla lettera di invito, trasmessa dalla SUA della Provincia di Potenza, è stata acquisita dalla Piattaforma telematica n. 1 offerta degli operatori economici:

RAGIONE SOCIALE	P.IVA	Data presentazione offerta
NEW FOOD SC ARL	06618771213	28.08.2025

RICHIAMATA la determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 258 del 03/08/2026 avente ad oggetto: "*Affidamento servizio di refezione scolastica per gli alunni e per i docenti del plesso di Ripacandida dell'Istituto comprensivo "Rapolla-Barile" per gli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029 mediante procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D.Lgs. n. 36/2023, tramite S.U.A. della Provincia di Potenza a seguito di pubblicazione di avviso di manifestazione di interesse - C.U.P.: I79I26000270006 - C.U.I.: S85000430760202600002 - C.I.G.: BC2F8B99C5. Nomina Commissione di gara*" con la quale è stata nomina la Commissione giudicatrice della procedura in oggetto;

TENUTO CONTO che dalla predetta determinazione n. 258/2026 la Commissione di gara è risultata così composta:

- dott.ssa Maria Orefice – Segretario comunale – Presidente;
- dott. Giuseppe Gioiosa – Responsabile del Settore Amministrativo - RUP della presente procedura – profilo Funzionario E.Q, titolare di Posizione Organizzativa;
- dott.ssa Croce Teresa – Responsabile del Settore Finanziario – profilo Funzionario E.Q, titolare di Posizione Organizzativa;

VISTA la nota, acquisita al protocollo dell’Ente al n. 5605 del 04/08/2026 con la quale la SUA della Provincia di Potenza, a seguito della verifica della documentazione amministrativa e della catalogazione della busta tecnica degli operatori economici partecipanti, ha trasmesso a questo Ente il verbale n. 90 del 28/07/2026, il verbale n. 94 del 04/08/2026 e le buste contenenti l’offerta tecnica dei concorrenti ammessi, per la valutazione di competenza della Commissione:

RAGIONE SOCIALE	P.IVA	Data presentazione offerta
NEW FOOD SC ARL	06618771213	28.07.2025

CONSIDERATO che i componenti della Commissione, viste le offerte pervenute, esprimono verbalmente l’inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione, anche solo potenziale, di cui agli artt. 16 e 93 del D.Lgs. n. 36/2023, pertanto la sottoscrizione del presente atto equivarrà, altresì, a dichiarazione di inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione.

procede

alla fase della verifica della documentazione (Offerta tecnica).

Preliminarmente, si prende atto che l’appalto è aggiudicato sulla base del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 108 comma 2 lett a) D. Lgs n. 36/2023, così come dettagliatamente indicato nella documentazione di gara; nel contempo si prende, altresì, atto che è pervenuta una sola offerta per cui non si procederà a nessuna comparazione dei punteggi ma sarà verificata la conformità della documentazione trasmessa dalla ditta partecipante ed alla verifica dell’attribuzione del punteggio minimo previsto (40 punti).

La valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
Totale	100

Il punteggio dell’offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi (*art. 14 Specifiche tecniche*):

TABELLA DEI CRITERI DISCREZIONALI (D), E TABELLARI (T) DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA/ECONOMICA

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	Modello organizzativo di gestione: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. Il punteggio sarà attribuito tenendo conto in particolare:	25	1.1	Modalità di selezione organizzative, operative e di controllo del processo di produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione: organizzazione del servizio, dall’approvvigionamento con particolare riferimento ai prodotti biologici, della filiera corta e locali, alla produzione, al confezionamento, ai legami di preparazione previsti ed ai controlli, con descrizione dei flussi (<i>layout</i>). Tutti i prodotti di cui si prevede l’utilizzo dovranno essere elencati con scheda tecnica e documentazione della provenienza (tracciabilità). Per tutte le fasi di magazzino e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. A conclusione del processo, descrizione della modalità di <i>customer satisfaction</i> proposta	9	
			1.2	CAM: modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori in particolare della filiera corta e locali	4	
			1.3	CAM: misure adottate per ridurre l’impatto ambientale dello svolgimento del servizio	3	
			1.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno ed ogni altra indicazione atta a descrivere le metodologie per garantire la sicurezza alimentare	3	
			1.5	Organizzazione del servizio di trasporto pasti: Piano di veicolazione dei pasti dal centro cottura ai terminali di servizio- percorsi, tempi, mezzi e sistemi per la preservazione della qualità ed igienicità dei pasti	5	
			1.6	Migliorie rispetto al sistema informatizzato per l’acquisizione delle iscrizioni al servizio mensa, rilevazioni presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza	1	
2	Relazione riguardante l’organizzazione e del complesso di risorse umane	15	2.1	Modalità organizzative che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, ove sussista l’applicabilità ai sensi del relativo CCNL, per la preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché per il riassetto, lavaggio ed igienizzazione dei locali e delle attrezzature. Personale e ore, tempi e turni di lavoro, livello di professionalità degli addetti	10	
			2.2	Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale o ad altri soggetti o stakeholder, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione	5	
3	Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune	9	3.1	Elettrodomestici (Frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori, ecc.)	5	
			3.2	Attrezzature Leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caraffe ecc)	4	

4	CAM: prodotti a km 0, o a marchio di qualità (DOP IGP Deco PAT)	15	4.1	I prodotti a chilometro zero, o a marchio di qualità (Dop IGP Deco PAT) saranno valutati tenendo conto del numero, della tipologia e della loro programmazione di utilizzo e la provenienza (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro)	15	
5	CAM: progetto per il recupero di prodotti non somministrati e progetti di educazione alimentare	10	5.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	5	
			5.2	Progetti di Educazione alimentare. Relazione contenente proposte di attività, iniziative ed eventi finalizzati alla promozione della cultura alimentare, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione	5	
6	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze	6	6.1	6 punti fino a Km 3 di distanza dalla mensa scolastica;	6	
				4 punti oltre 3 km di distanza dalla mensa scolastica;		
				2 punti oltre 5 km e fino a 7 km di distanza dalla mensa scolastica;		
				1 punto oltre 7 km di distanza dalla mensa scolastica;		
Totale		80			80	

Per ogni offerta, a ciascuno degli elementi qualitativi in tabella verrà assegnato un punteggio discrezionale, nella misura massima di cui alla colonna "D", attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, secondo la ripartizione di cui alla seguente tabella.

Terminata l'attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare in coefficienti definitivi la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta dai singoli commissari: alla media più alta ottenuta saranno riproporzionate tutte le altre medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun sub-criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al sub-criterio

GIUDIZIO	COEFF.	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	0,00	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della Stazione Appaltante e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Non sarà ammesso alla successiva fase di valutazione dell'offerta economica qualora il concorrente, dopo l'attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica, non abbia raggiunto la votazione minima di 40 punti.

Fatte le doverose premesse si inizia ad esaminare la documentazione di cui all'offerta tecnica presentata dalla ditta concorrente ammessa alle successive fasi di gara. I commissari procedono a prendere appunti da utilizzare successivamente per l'assegnazione dei punteggi, ovvero delle preferenze, da assegnare al concorrente per ogni criterio/sub-criterio di valutazione. Fatte le doverose premesse, i commissari, in possesso della documentazione tecnica, avendo terminato autonomamente l'esame di tutta la documentazione tecnica, prima della fase di assegnazione dei punteggi, ovvero le preferenze, per ogni criterio/sub-criterio di valutazione, procedono congiuntamente ad un confronto sull'esame effettuato.

Considerati i criteri di aggiudicazione previsti negli atti di gara e valutati, per ciascuno di essi le proposte progettuali dei singoli concorrenti, i punteggi sono stati determinati tenendo conto da un lato della validità tecnica delle soluzioni proposte, e dall'altro, della rispondenza alle esigenze specifiche dell'Ente committente, e comunque tenendo conto della descrizione dei singoli criteri; si precisa, altresì, che sarà tenuta in conto anche la rilevanza quantitativa/economica delle migliori offerte.

Procedono, quindi, secondo quanto stabilito dal disciplinare, ad assegnare i punteggi riportando, nelle tabelle seguenti, i risultati delle valutazioni effettuate dai singoli componenti della commissione, ed il quadro riepilogativo finale:
Commissario 1 – dott.ssa Orefice Maria - Commissario 2 – dott. Gioiosa Giuseppe - Commissario 3 – dott.ssa Croce Teresa

			Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA									
CRITERIO 1 - PESO 25									
SUB-CRITERIO 1.1 - PESO 9									
				MEDIA	MAX		1,00		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	1	1	1,00	9,00	1,00	9,00	
SUB-CRITERIO 1.2 - PESO 4									
				MEDIA	MAX		0,92		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,75	1	0,92	4,00	1,00	4,00	
SUB-CRITERIO 1.3 - PESO 3									
				MEDIA	MAX		0,83		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,75	0,75	0,83	3,00	1,00	3,00	
SUB-CRITERIO 1.4 - PESO 3									
				MEDIA	MAX		1,00		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	1	1	1,00	3,00	1,00	3,00	
SUB-CRITERIO 1.5 - PESO 5									
				MEDIA	MAX		0,92		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,75	1	0,92	5,00	1,00	5,00	
SUB-CRITERIO 1.6 - PESO 1									
				MEDIA	MAX		1,00		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	
CRITERIO 2 - PESO 15									
SUB-CRITERIO 2.1 - PESO 10									
				MEDIA	MAX		0,50		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,75	1	0,50	10,00	1,00	10,00	
SUB-CRITERIO 2.2 - PESO 5									
				MEDIA	MAX		0,83		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	0,75	1	0,75	0,83	5,00	1,00	5,00	
CRITERIO 3 - PESO 9									
SUB-CRITERIO 3.1 - PESO 5									
				MEDIA	MAX		0,75		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	0,75	0,75	0,75	0,75	5,00	1,00	5,00	
SUB-CRITERIO 3.2 - PESO 4									
				MEDIA	MAX		0,83		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	0,75	1	0,75	0,83	4,00	1,00	4,00	
CRITERIO 4 - PESO 15									
SUB-CRITERIO 4.1 - PESO 15									
				MEDIA	MAX		0,75		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,5	0,75	0,75	15,00	1,00	15,00	
CRITERIO 5 - PESO 10									
SUB-CRITERIO 5.1 - PESO 5									
				MEDIA	MAX		0,75		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,5	0,75	0,75	5,00	1,00	5,00	
SUB-CRITERIO 5.2 - PESO 5									
				MEDIA	MAX		1,00		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	1	1	1,00	5,00	1,00	5,00	
CRITERIO 6 - PESO 6									
SUB-CRITERIO 6.1 - PESO 6									
				MEDIA	MAX		0,83		
N°	Concorrente	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	MEDIA	Punteggio max	COEFFICIENTE PURO	PUNTEGGIO FINALE	
1	NEW FOOD SC ARL	1	0,75	0,75	0,83	6,00	1,00	6,00	

Punteggio TOTALE OFFERTA TECNICA (80 PUNTI)																Punteggio max
N°	Concorrente	SUB Criterio 1.1	SUB Criterio 1.2	SUB Criterio 1.3	SUB Criterio 1.4	SUB Criterio 1.5	SUB Criterio 1.6	SUB Criterio 2.1	SUB Criterio 2.2	SUB Criterio 3.1	SUB Criterio 3.2	SUB Criterio 4.1	SUB Criterio 5.1	SUB Criterio 5.2	SUB Criterio 6.1	TOTALE
3	NEW FOOD SC ARL	9,00	4,00	3,00	3,00	5,00	1,00	10,00	5,00	5,00	4,00	15,00	5,00	5,00	6,00	80,00

Considerato il punteggio ottenuto (80 punti) e considerata la soglia di sbarramento prevista (40 punti), la ditta concorrente è ammessa alla successiva seduta pubblica nella quale si procederà all'apertura delle Buste Virtuali contenente l'offerta economica.

Al termine delle suddette operazioni si chiude la seduta riservata e la Commissione si aggiorna per la prossima seduta pubblica, prevista per le ore 11:00 del 03/09/2026, per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 12:30 il Presidente chiude la seduta.

La trascrizione digitale del presente verbale, previa sottoscrizione dei componenti della Commissione, verrà inviata al RUP per gli adempimenti di competenza nonché caricata sulla piattaforma telematica.

Letto, confermato e sottoscritto:

- dott.ssa Maria Orefice –Presidente (firmato digitalmente)
- dott. Giuseppe Gioiosa – Commissario e Segretario verbalizzante (firmato digitalmente)
- dott.ssa Croce Teresa – Commissario (firmato digitalmente)



Firmato digitalmente da:

Maria Orefice

GIOIOSA GIUSEPPE
2026.08.31 12:53:54

CN=GIOIOSA GIUSEPPE
C=IT
2.5.4.4=GIOIOSA
2.5.4.42=GIUSEPPE

RSA/2048 bits

CROCE TERESA
2026.08.31 12:55:51
CN=CROCE TERESA
C=IT
2.5.4.4=CROCE
2.5.4.42=TERESA