



# COMUNE DI CARBONIA

PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

Comune di Carbonia – Piazza Roma,1 – 09013 Carbonia - tel. 0781/6941 fax 0781/64039

## VERBALE DI GARA N. 4

### OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO ASILO NIDO COMUNALE “I COLORI DELL’ARCOBALENO” – CIG 80900898A2

L’anno **duemilaventi** il giorno **tredici** del mese di **febbraio** alle ore 10 presso il Palazzo comunale, Piazza Roma 1 in Carbonia, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con Determinazione Dirigente IV Servizio n. 6 del 13/01/2020 così composta:

- Ing. Alberto Siletto	Dirigente del II Servizio	PRESIDENTE
- Dott.ssa Gabriella Fadda	Istruttore direttivo assistente sociale	COMMISSARIO
- Dott.ssa Loredana Frongia	Funzionario Psicologa	COMMISSARIO

Le funzioni di Segretario Verbalizzante sono svolte dalla Dott.ssa Erika Pitzalis, Istruttore direttivo Ufficio Appalti

#### PREMESSO CHE:

- con Determinazione Dirigente IV Servizio n. 313 del 13/11/2019, per le motivazioni ivi esplicitate è stata indetta una procedura aperta, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs. 50/2016, da svolgersi in modalità telematica sul portale Sardegna CAT, con aggiudicazione secondo il criterio dell’Offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 per l’affidamento del Servizio di gestione dell’asilo nido comunale “I colori dell’Arcobaleno”;

- con Determinazione Dirigente IV Servizio n. 320 del 13/11/2019 sono stati approvati gli atti di gara per l’affidamento del Servizio in oggetto;

- Il Bando di gara pubblicato sul portale Sardegna CAT e identificato con il n. **rfq\_ 346487** prevedeva come termine di scadenza per la presentazione delle offerte le ore 12 del 20/12/2019 e l’apertura delle offerte delle imprese partecipanti alle ore 10 del 07/01/2020;

- Come si evince dal Verbale di gara n. 1 del 07/1/2020, entro il termine di scadenza previsto dal Bando di gara sono pervenute tre offerte e il Seggio di gara ha ammesso tutte le imprese concorrenti;

*Loredana Frongia*

- Come si evince dal Verbale di gara n. 2 del 15/01/2020, la Commissione giudicatrice in seduta pubblica ha provveduto ad aprire le Buste Tecniche al fine di verificare la formale conformità del contenuto rispetto a quanto previsto nel Disciplinare di gara.
- Come si evince dal verbale di gara n. 3 dell'~~11/02~~2020, la Commissione giudicatrice, in seduta riservata, ha proceduto all'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche delle imprese concorrenti rispetto ai primi due criteri di valutazione.

### TUTTO CIÒ PREMESSO

Il Presidente della Commissione, constatata la presenza di tutti i componenti, dichiara aperta la seduta riservata.

La Commissione prosegue il lavoro di analisi delle offerte tecniche delle imprese concorrenti al fine di procedere all'attribuzione dei punteggi previsti dal Disciplinare di gara.

La Commissione pertanto analizza le offerte tecniche rispetto al **terzo** criterio di valutazione denominato "**Servizi Aggiuntivi**".

La Commissione esamina la proposta progettuale presentata dal **Consorzio Network Etico** di Cagliari al fine di verificarne la rispondenza rispetto al suddetto terzo criterio. Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti di valutazione che vengono riportati nell'allegata tabella.

Sempre al fine di verificarne la rispondenza rispetto al terzo criterio di valutazione, la Commissione analizza l'offerta tecnica della **Soc. Cooperativa La Clessidra** di Villacidro (SU). Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti che vengono riportati nell'allegata tabella.

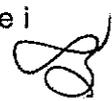
Ancora al fine di verificare la rispondenza dell'offerta tecnica rispetto al terzo criterio di valutazione la Commissione esamina quella presentata dalla **Soc. Cooperativa Gialla** di Roma. Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti di valutazione che vengono riportati nell'allegata tabella.

La Commissione procede quindi nella valutazione delle offerte tecniche rispetto al **quarto** criterio di valutazione denominato "**Piano gestionale del servizio mensa**".

La Commissione esamina pertanto la proposta progettuale presentata dal **Consorzio Network Etico** di Cagliari al fine di verificarne la rispondenza rispetto al suddetto quarto criterio. Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti di valutazione che vengono riportati nell'allegata tabella.

Sempre al fine di verificare la rispondenza rispetto al quarto criterio di valutazione, la Commissione analizza l'offerta tecnica della **Soc. Cooperativa La Clessidra** di Villacidro (SU). Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti che vengono riportati nell'allegata tabella.

Ancora al fine di verificarne la rispondenza rispetto al quarto criterio di valutazione la Commissione analizza l'offerta tecnica della **Soc. Cooperativa Gialla** di Roma. Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti di valutazione che vengono riportati nell'allegata tabella.

*Buste for fasci*  
  


La Commissione prosegue quindi nella valutazione, analizzando le offerte tecniche rispetto al quinto e ultimo criterio di valutazione denominato **"Risorse e mezzi impegnati"**.

La Commissione esamina pertanto la proposta progettuale presentata dal **Consorzio Network Etico** di Cagliari al fine di verificarne la rispondenza rispetto al suddetto quinto criterio. Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti di valutazione che vengono riportati nell'allegata tabella.

Sempre al fine di verificare la rispondenza rispetto al quinto criterio di valutazione, la Commissione analizza l'offerta tecnica della **Soc. Cooperativa La Clessidra** di Villacidro (SU). Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti che vengono riportati nell'allegata tabella.

Infine, la Commissione esamina l'offerta tecnica della **Soc. Cooperativa Gialla** di Roma al fine di verificarne la rispondenza rispetto al quinto criterio di valutazione. Ciascun Commissario attribuisce i coefficienti di valutazione che vengono riportati nell'allegata tabella.

Dal momento che ha terminato con l'attribuzione dei punteggi alle offerte economiche la Commissione procede quindi all'applicazione della formula di seguito indicata:

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

*Dove:*

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

n = numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno

Σn = sommatoria

La Commissione procede quindi al riepilogo dei punteggi totali attribuiti alle offerte tecniche delle Ditte concorrenti sono i seguenti:

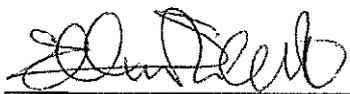
Impresa	Punteggio offerta tecnica
Consorzio Network Etico di Cagliari	67,62
Soc. Cooperativa La Clessidra di Villacidro (SU)	53,62
Soc. Cooperativa Gialla di Roma	62,59

Si da atto che i suddetti punteggi verranno poi caricati sul portale Sardegna CAT prima della seduta pubblica che viene fissata per il giorno **21/02/2020** alle ore 11 al fine di procedere alla lettura dei punteggi complessivi attribuiti alle Offerte tecniche e all'apertura delle Buste contenenti le Offerte economiche.

I lavori terminano alle ore 13.

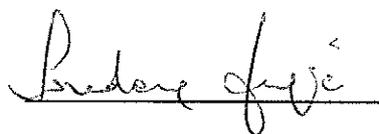
Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Antonio...', written above a horizontal line.

Il Commissario



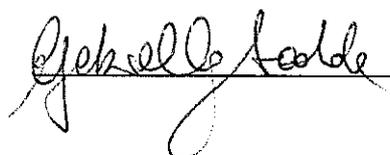
A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Piero...', written above a horizontal line.

Il Segretario Verbalizzante



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Luigi...', written above a horizontal line.

Il Commissario



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Giovanni...', written above a horizontal line.

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA				
INDICATORI DI VALUTAZIONE	Genesio NETWORK	La Classista	Coop. Giusti	
1.1 criteri per organizzazione del personale educativo e assistito, sulla base del monte ore previsto nel capitolato; sostituzioni e misure volte a garantire la massima stabilità, rapporto educativo/alunno e modalità di reclutamento del nuovo personale	3	8,26	7,70	10,00
1.2 gestione delle emergenze	3	2,88	2,75	3,00
1.3 piano della formazione del personale	3	3,00	2,31	2,00
1.4 gestione attività delle pulizie ambienti e sanificazione in relazione alla particolarità dell'attività e delle attività svolte	3	2,85	2,08	3,00
1.5 piano della comunicazione e marketing dei servizi, in relazione a spot, campagne mirate (quali ad esempio open day, incontri tematici), struttura, sito internet o altri mezzi di informazione	3	3,00	2,74	3,00
2.1 indicazioni pedagogiche e organizzative in merito alla vita quotidiana dei servizi	8	7,70	7,70	8,00
2.2 criteri e funzionamento del servizio progettuale, di programmazione di coordinamento	8	8,00	5,43	6,84
2.3 azioni e interventi finalizzati all'integrazione dei bambini con disabilità e in situazione di disagio e/o svantaggio	2	2,00	1,47	1,71
2.4 modalità di coinvolgimento delle famiglie, in forma individuale e/o collettiva, nelle attività del servizio lavorando secondo tre quarti e (Fido) o al fine di assicurare	2	2,00	1,45	1,56
2.5 modalità di valutazione della qualità in relazione agli obiettivi	1	1,00	0,85	0,88
2.6 strategie di continuità verticale con la scuola dell'infanzia	2	2,00	1,33	1,58
3.1 Descrizione analitica attività proposte, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, con relative tariffe a totale carico dell'utenza	6	5,00	5,00	4,15
3.2 Descrizione degli obiettivi, delle metodologie e delle tecniche operative utilizzate nell'organizzare la gestione degli ulteriori servizi proposti	2	2,00	1,50	1,50
3.3 schede del personale che si intende utilizzare, sia per quanto riguarda il personale preposto al coordinamento, l'assistenza educativa e ai servizi ausiliari con mansioni qualifica e mensilità	4	4,00	2,61	3,08
4.1 modalità di distribuzione dei posti e gestione del fabbisogno	1	0,60	0,65	1,00
4.2 procedure in grado di evitare il rischio di contaminazione del cibo	1	0,70	0,70	1,00
4.3 modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	1	0,84	0,83	1,00
4.4 gestione delle emergenze con le soluzioni che indicano nel dettaglio le modalità che si intendono adottare nel caso in cui la cucina non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore	2	2,00	1,25	2,00
5.1 Attrezzature e materiali tecnico-didattici che la Ditta aggiudicatrice intende acquistare per l'attività ordinaria, indicando l'impegno	2	2,00	1,80	1,53
5.2 ulteriori figure professionali rispetto a quelle richieste dal capitolato	3	3,00	1,70	2,88
5.3 ore aggiuntive rispetto a quelle richieste da capitolato per le figure professionali già previste	3	7,35	3,00	2,74
<b>SOMMATORIA(*)</b>		<b>67,62</b>	<b>55,82</b>	<b>62,69</b>

(\*) Punteggi ottenuti a seguito della Normalizzazione dei coefficienti, secondo quanto specificato nel Documento di gara. "Tali valori di elementi di natura qualitativa, i coefficienti (Vn) della formula C(2) = Se (Vn) \* V(4) (i) saranno determinati nel modo seguente: la media dei coefficienti variabili attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre".

*Avv. E. Fadda*



INDICATORI DI VALUTAZIONE					
1.1 criteri per organizzazione del personale educativo e ausiliario, sulla base del monte ore previsto nel capitolato, istituzioni e misure volte a garantire la massima stabilità, rapporto educatore/bambino e modalità reclutamento del nuovo personale	0,9	0,8	1	0,8	
1.2 gestione delle emergenze	0,9	0,8	0,9	0,933333	
1.3 piano della formazione del personale	0,8	0,8	0,8	0,8	
1.4 gestione attività nelle multiple ambienti e sanificazione in relazione alla particolarità dell'attività e delle attività svolte	0,9	0,8	1	0,8	
1.5 piano della comunicazione e marketing dei servizi in relazione a opuscoli, campagne mirate (quali ad esempio open day, incontri tematici), brochures, sito internet o altri mezzi di informazione -	0,8	0,7	0,8	0,766667	
2.1 indicazioni pedagogiche e organizzative in merito alla vita quotidiana del servizio	0,9	0,8	1	0,8	
2.2 criteri e funzionamento dell'attività programmatica di programmazione di coordinamento	0,8	0,7	0,8	0,8	
2.3 azioni e interventi finalizzati all'integrazione del bambino con disabilità in situazioni di disagio e/o svantaggio	0,8	0,7	0,8	0,766667	
2.4 modalità di coinvolgimento delle famiglie, in forma individuale e/o collettiva, nelle attività del servizio favorendo scambi tra questi e l'Autore della attività di assicurare continuità al percorso educativo in atto	0,8	0,7	0,8	0,766667	
2.5 modalità di valutazione della qualità in relazione agli indicatori	0,8	0,8	0,9	0,766667	
2.6 strategie di continuità verticale con la scuola dell'infanzia	0,7	0,6	0,8	0,7	
3.1 Descrizione analitica attività proposte, senza costi aggiuntivi per l'amministrazione, con relative tariffe a totale carico dell'utenza	0,6	0,5	0,7	0,8	
3.2 Descrizione degli obiettivi, della metodologia e delle tecniche operative adottate per organizzare la gestione degli obiettivi e dei processi	0,6	0,5	0,7	0,8	
3.3 scheda del personale che si intende utilizzare, sia per quanto riguarda il personale preposto al coordinamento, all'assistenza educativa e ai servizi ausiliari non mansioni tecniche e ruolo ecc.	0,7	0,5	0,8	0,666667	
4.1 modalità di distribuzione dei posti e gestione del refettorio	0,8	0,7	0,8	0,8	
4.2 procedure in grado di evitare il rischio di contaminazione dei cibi.	0,8	0,8	1	0,8	
4.3 modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	0,8	0,7	1,0	0,666667	
4.4 gestione delle emergenze con le soluzioni che incidono nel dettaglio la soluzione che si intendono adottare nel caso in cui la cucina non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore	0,8	0,7	0,8	0,8	
5.1 - Adesione ai materiali didattici che la Direzione pedagogica intende acquistare per l'attività ordinaria, indicando l'importo	0,8	0,7	0,8	0,766667	
5.2 criteri figure professionali rispetto a quelle richieste dal capitolato	0,7	0,6	0,7	0,666667	
5.3 criteri figure professionali rispetto a quelle richieste da capitolato per le figure professionali già previste	0,7	0,6	0,8	0,7	

*Handwritten signature and initials:*  
 S. Leo-Forde  
 D

Concorso NETWORK

	Commissione 1	Commissione 2	Commissione 3	MEGA
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>				
1.1 criteri per l'organizzazione del personale educativo in relazione, sulla base del monte ore previsto nel capitolato, basilari e misure volte a garantire la massima stabilità rapporto educatore/bambino e modalità di reclutamento del nuovo personale	0,8	0,8	0,5	0,633333333
1.2 gestione delle emergenze	0,7	0,8	0,8	0,8
1.3 piano della formazione del personale	0,9	0,8	0,8	0,866666667
1.4 gestione attività nelle piccole ambucoli e partecipazione in relazione alle particolarità dell'utenza e delle attività svolte	0,8	0,7	1	0,866666667
1.5 piano della comunicazione e marketing del servizio in relazione a opuscoli, cartepagina, rivista (questi ad esempio open day, incontri tematici, brochures, sito internet o altri mezzi di informazione)	0,8	0,6	0,8	0,766666667
2.1 indicazioni pedagogiche e organizzative in merito alla vita quotidiana del nido	0,8	0,7	1	0,866666667
2.2 criteri e funzionamento dell'attività programmatica di coordinamento	0,9	0,9	1	0,933333333
2.3 azioni e interventi finalizzati all'integrazione dei bambini con disabilità o in situazioni di disagio o svantaggio	0,9	0,8	0,9	0,866666667
2.4 modalità di coinvolgimento delle famiglie, in forma individuale o collettiva, nelle attività del servizio favorendo scambi tra quasi e Fasce Nido al fine di assicurare continuità al percorso educativo in atto	1	0,8	1	0,966666667
2.5 modalità di valutazione della qualità in relazione agli obiettivi	0,9	0,7	1	0,866666667
2.6 strategie di continuità verticale con la scuola dell'infanzia	0,8	0,8	1	0,8
3.1 Descrizione analitica attività proposte, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, con relative tariffe e totale carico dell'utenza	0,8	0,8	0,9	0,866666667
3.2 Descrizione degli obiettivi della metodologia e delle tecniche operative utilizzate nell'organizzare la gestione degli ulteriori servizi proposti	0,8	0,8	0,8	0,8
3.3 scheda del personale che si intende utilizzare, sia per quanto riguarda il personale preposto al coordinamento, all'assistenza educativa e ai servizi ausiliari con menzione qualifica e monte ore.	0,8	0,8	0,9	0,866666667
4.1 modalità di distribuzione dei posti e gestione del trifiliario	0,7	0,8	0,8	0,7
4.2 procedura in grado di valutare il rischio di contaminazione del cibo.	0,7	0,6	0,8	0,7
4.3 modalità di consegna e soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	0,6	0,6	0,9	0,766666667
4.4 gestione delle emergenze con le popolazioni che indicano nel dettaglio le iniziative che si intendono adottare nel caso in cui la cucina non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore	0,8	0,7	0,9	0,8
5.1 Attrezzature e materiali didattici che la Ditta aggiudicataria intende acquistare per l'attività ordinaria, indicando l'importo	1	1	1	1
5.2 ulteriori figure professionali rispetto a quelle richieste dal capitolato	0,7	0,6	0,8	0,7
5.3 ore aggiuntive rispetto a quelle richieste dal capitolato per le figure professionali già previste	0,8	0,5	0,7	0,6

*Handwritten signature and scribbles at the bottom of the page.*


INCONTRI DIVERSI		CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE		CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE		CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE	
1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8
1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8
1.2.1	1.2.2	1.2.3	1.2.4	1.2.5	1.2.6	1.2.7	1.2.8
1.3.1	1.3.2	1.3.3	1.3.4	1.3.5	1.3.6	1.3.7	1.3.8
1.4.1	1.4.2	1.4.3	1.4.4	1.4.5	1.4.6	1.4.7	1.4.8
1.5.1	1.5.2	1.5.3	1.5.4	1.5.5	1.5.6	1.5.7	1.5.8
1.6.1	1.6.2	1.6.3	1.6.4	1.6.5	1.6.6	1.6.7	1.6.8
1.7.1	1.7.2	1.7.3	1.7.4	1.7.5	1.7.6	1.7.7	1.7.8
1.8.1	1.8.2	1.8.3	1.8.4	1.8.5	1.8.6	1.8.7	1.8.8
1.9.1	1.9.2	1.9.3	1.9.4	1.9.5	1.9.6	1.9.7	1.9.8
1.10.1	1.10.2	1.10.3	1.10.4	1.10.5	1.10.6	1.10.7	1.10.8
1.11.1	1.11.2	1.11.3	1.11.4	1.11.5	1.11.6	1.11.7	1.11.8
1.12.1	1.12.2	1.12.3	1.12.4	1.12.5	1.12.6	1.12.7	1.12.8
1.13.1	1.13.2	1.13.3	1.13.4	1.13.5	1.13.6	1.13.7	1.13.8
1.14.1	1.14.2	1.14.3	1.14.4	1.14.5	1.14.6	1.14.7	1.14.8
1.15.1	1.15.2	1.15.3	1.15.4	1.15.5	1.15.6	1.15.7	1.15.8
1.16.1	1.16.2	1.16.3	1.16.4	1.16.5	1.16.6	1.16.7	1.16.8
1.17.1	1.17.2	1.17.3	1.17.4	1.17.5	1.17.6	1.17.7	1.17.8
1.18.1	1.18.2	1.18.3	1.18.4	1.18.5	1.18.6	1.18.7	1.18.8
1.19.1	1.19.2	1.19.3	1.19.4	1.19.5	1.19.6	1.19.7	1.19.8
1.20.1	1.20.2	1.20.3	1.20.4	1.20.5	1.20.6	1.20.7	1.20.8
1.21.1	1.21.2	1.21.3	1.21.4	1.21.5	1.21.6	1.21.7	1.21.8
1.22.1	1.22.2	1.22.3	1.22.4	1.22.5	1.22.6	1.22.7	1.22.8
1.23.1	1.23.2	1.23.3	1.23.4	1.23.5	1.23.6	1.23.7	1.23.8
1.24.1	1.24.2	1.24.3	1.24.4	1.24.5	1.24.6	1.24.7	1.24.8
1.25.1	1.25.2	1.25.3	1.25.4	1.25.5	1.25.6	1.25.7	1.25.8
1.26.1	1.26.2	1.26.3	1.26.4	1.26.5	1.26.6	1.26.7	1.26.8
1.27.1	1.27.2	1.27.3	1.27.4	1.27.5	1.27.6	1.27.7	1.27.8
1.28.1	1.28.2	1.28.3	1.28.4	1.28.5	1.28.6	1.28.7	1.28.8
1.29.1	1.29.2	1.29.3	1.29.4	1.29.5	1.29.6	1.29.7	1.29.8
1.30.1	1.30.2	1.30.3	1.30.4	1.30.5	1.30.6	1.30.7	1.30.8
1.31.1	1.31.2	1.31.3	1.31.4	1.31.5	1.31.6	1.31.7	1.31.8
1.32.1	1.32.2	1.32.3	1.32.4	1.32.5	1.32.6	1.32.7	1.32.8
1.33.1	1.33.2	1.33.3	1.33.4	1.33.5	1.33.6	1.33.7	1.33.8
1.34.1	1.34.2	1.34.3	1.34.4	1.34.5	1.34.6	1.34.7	1.34.8
1.35.1	1.35.2	1.35.3	1.35.4	1.35.5	1.35.6	1.35.7	1.35.8
1.36.1	1.36.2	1.36.3	1.36.4	1.36.5	1.36.6	1.36.7	1.36.8
1.37.1	1.37.2	1.37.3	1.37.4	1.37.5	1.37.6	1.37.7	1.37.8
1.38.1	1.38.2	1.38.3	1.38.4	1.38.5	1.38.6	1.38.7	1.38.8
1.39.1	1.39.2	1.39.3	1.39.4	1.39.5	1.39.6	1.39.7	1.39.8
1.40.1	1.40.2	1.40.3	1.40.4	1.40.5	1.40.6	1.40.7	1.40.8
1.41.1	1.41.2	1.41.3	1.41.4	1.41.5	1.41.6	1.41.7	1.41.8
1.42.1	1.42.2	1.42.3	1.42.4	1.42.5	1.42.6	1.42.7	1.42.8
1.43.1	1.43.2	1.43.3	1.43.4	1.43.5	1.43.6	1.43.7	1.43.8
1.44.1	1.44.2	1.44.3	1.44.4	1.44.5	1.44.6	1.44.7	1.44.8
1.45.1	1.45.2	1.45.3	1.45.4	1.45.5	1.45.6	1.45.7	1.45.8
1.46.1	1.46.2	1.46.3	1.46.4	1.46.5	1.46.6	1.46.7	1.46.8
1.47.1	1.47.2	1.47.3	1.47.4	1.47.5	1.47.6	1.47.7	1.47.8
1.48.1	1.48.2	1.48.3	1.48.4	1.48.5	1.48.6	1.48.7	1.48.8
1.49.1	1.49.2	1.49.3	1.49.4	1.49.5	1.49.6	1.49.7	1.49.8
1.50.1	1.50.2	1.50.3	1.50.4	1.50.5	1.50.6	1.50.7	1.50.8
1.51.1	1.51.2	1.51.3	1.51.4	1.51.5	1.51.6	1.51.7	1.51.8
1.52.1	1.52.2	1.52.3	1.52.4	1.52.5	1.52.6	1.52.7	1.52.8
1.53.1	1.53.2	1.53.3	1.53.4	1.53.5	1.53.6	1.53.7	1.53.8
1.54.1	1.54.2	1.54.3	1.54.4	1.54.5	1.54.6	1.54.7	1.54.8
1.55.1	1.55.2	1.55.3	1.55.4	1.55.5	1.55.6	1.55.7	1.55.8
1.56.1	1.56.2	1.56.3	1.56.4	1.56.5	1.56.6	1.56.7	1.56.8
1.57.1	1.57.2	1.57.3	1.57.4	1.57.5	1.57.6	1.57.7	1.57.8
1.58.1	1.58.2	1.58.3	1.58.4	1.58.5	1.58.6	1.58.7	1.58.8
1.59.1	1.59.2	1.59.3	1.59.4	1.59.5	1.59.6	1.59.7	1.59.8
1.60.1	1.60.2	1.60.3	1.60.4	1.60.5	1.60.6	1.60.7	1.60.8
1.61.1	1.61.2	1.61.3	1.61.4	1.61.5	1.61.6	1.61.7	1.61.8
1.62.1	1.62.2	1.62.3	1.62.4	1.62.5	1.62.6	1.62.7	1.62.8
1.63.1	1.63.2	1.63.3	1.63.4	1.63.5	1.63.6	1.63.7	1.63.8
1.64.1	1.64.2	1.64.3	1.64.4	1.64.5	1.64.6	1.64.7	1.64.8
1.65.1	1.65.2	1.65.3	1.65.4	1.65.5	1.65.6	1.65.7	1.65.8
1.66.1	1.66.2	1.66.3	1.66.4	1.66.5	1.66.6	1.66.7	1.66.8
1.67.1	1.67.2	1.67.3	1.67.4	1.67.5	1.67.6	1.67.7	1.67.8
1.68.1	1.68.2	1.68.3	1.68.4	1.68.5	1.68.6	1.68.7	1.68.8
1.69.1	1.69.2	1.69.3	1.69.4	1.69.5	1.69.6	1.69.7	1.69.8
1.70.1	1.70.2	1.70.3	1.70.4	1.70.5	1.70.6	1.70.7	1.70.8
1.71.1	1.71.2	1.71.3	1.71.4	1.71.5	1.71.6	1.71.7	1.71.8
1.72.1	1.72.2	1.72.3	1.72.4	1.72.5	1.72.6	1.72.7	1.72.8
1.73.1	1.73.2	1.73.3	1.73.4	1.73.5	1.73.6	1.73.7	1.73.8
1.74.1	1.74.2	1.74.3	1.74.4	1.74.5	1.74.6	1.74.7	1.74.8
1.75.1	1.75.2	1.75.3	1.75.4	1.75.5	1.75.6	1.75.7	1.75.8
1.76.1	1.76.2	1.76.3	1.76.4	1.76.5	1.76.6	1.76.7	1.76.8
1.77.1	1.77.2	1.77.3	1.77.4	1.77.5	1.77.6	1.77.7	1.77.8
1.78.1	1.78.2	1.78.3	1.78.4	1.78.5	1.78.6	1.78.7	1.78.8
1.79.1	1.79.2	1.79.3	1.79.4	1.79.5	1.79.6	1.79.7	1.79.8
1.80.1	1.80.2	1.80.3	1.80.4	1.80.5	1.80.6	1.80.7	1.80.8
1.81.1	1.81.2	1.81.3	1.81.4	1.81.5	1.81.6	1.81.7	1.81.8
1.82.1	1.82.2	1.82.3	1.82.4	1.82.5	1.82.6	1.82.7	1.82.8
1.83.1	1.83.2	1.83.3	1.83.4	1.83.5	1.83.6	1.83.7	1.83.8
1.84.1	1.84.2	1.84.3	1.84.4	1.84.5	1.84.6	1.84.7	1.84.8
1.85.1	1.85.2	1.85.3	1.85.4	1.85.5	1.85.6	1.85.7	1.85.8
1.86.1	1.86.2	1.86.3	1.86.4	1.86.5	1.86.6	1.86.7	1.86.8
1.87.1	1.87.2	1.87.3	1.87.4	1.87.5	1.87.6	1.87.7	1.87.8
1.88.1	1.88.2	1.88.3	1.88.4	1.88.5	1.88.6	1.88.7	1.88.8
1.89.1	1.89.2	1.89.3	1.89.4	1.89.5	1.89.6	1.89.7	1.89.8
1.90.1	1.90.2	1.90.3	1.90.4	1.90.5	1.90.6	1.90.7	1.90.8
1.91.1	1.91.2	1.91.3	1.91.4	1.91.5	1.91.6	1.91.7	1.91.8
1.92.1	1.92.2	1.92.3	1.92.4	1.92.5	1.92.6	1.92.7	1.92.8
1.93.1	1.93.2	1.93.3	1.93.4	1.93.5	1.93.6	1.93.7	1.93.8
1.94.1	1.94.2	1.94.3	1.94.4	1.94.5	1.94.6	1.94.7	1.94.8
1.95.1	1.95.2	1.95.3	1.95.4	1.95.5	1.95.6	1.95.7	1.95.8
1.96.1	1.96.2	1.96.3	1.96.4	1.96.5	1.96.6	1.96.7	1.96.8
1.97.1	1.97.2	1.97.3	1.97.4	1.97.5	1.97.6	1.97.7	1.97.8
1.98.1	1.98.2	1.98.3	1.98.4	1.98.5	1.98.6	1.98.7	1.98.8
1.99.1	1.99.2	1.99.3	1.99.4	1.99.5	1.99.6	1.99.7	1.99.8
2.00.1	2.00.2	2.00.3	2.00.4	2.00.5	2.00.6	2.00.7	2.00.8

La Cassella