

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA (C.U.C.)  
CAPOFILA COMUNE DI VIMODRONE**

COMUNE DI  
VIMODRONE



COMUNE DI  
CASSINA DE' PECCHI



COMUNE DI  
RODANO



COMUNE DI  
PIOLTELLO



COMUNE DI  
CAMBIAGO



Sede: Palazzo Comunale di Vimodrone **Via C. Battisti, 56** – C.A.P. **20055 – Vimodrone (MI)**  
Telefono 0225077210-278-312 Telefono 02250771– Fax 02/2500316  
Pec: **comune.vimodrone@pec.regione.lombardia.it**  
E-mail: **cuc@comune.vimodrone.milano.it**  
Codice identificativo univoco fatturazione: **BHK9ZK**

---

**OGGETTO: GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DESTINATO AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI CASSINA DE PECCHI - CIG: B773F479A1**

**PROCESSO VERBALE DELLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE**

L’anno **duemilaventicinque (2025) il giorno 22 (ventidue)** del mese di settembre alle ore 09:00 si è riunita la Commissione giudicatrice in seduta congiunta in collegamento da remoto on line, nominata con determinazione R.G. n. 667 del 16/09/2025 del Comune di Vimodrone-sede dell’ufficio comune operante come CUC composta da: D.ssa Maria Grazia Malagoli dipendente del Comune di Cassina de’ Pecchi in qualità di Presidente della Commissione, dai Commissari dott. Roberto Panigatti dipendente del Comune di Vimodrone e dott. Fabio Scupola dipendente del Comune di Cologno Monzese;

E’ nominato segretario verbalizzante, Stabile Daniela dipendente del dell’ufficio Comune operante come CUC.

Preliminarmente la commissione prende atto che, comunicato dall’ufficio comune CUC, entro il termine di scadenza delle offerte fissato al 08/09/2025 ore 12.00 sono risultate presenti a sistema Sintel n. 5 offerte presentate dai seguenti operatori economici ammessi alla successiva fase di gara con provvedimento rep. N. 20565/2025:

<u>Numero Protocollo</u> <u>Informatico</u>	<u>Fornitore</u>	Modalità di partecipazione	Data
1757321713817	Dussmann Service SRL 00124140211	Forma singola	lunedì 8 settembre 2025 10.55.13 CEST
1757317509027	Vivenda 07864721001	Forma singola	lunedì 8 settembre 2025 9.45.09
1757100726607	ELIOR RISTORAZIONE SpA 08746440018	Forma singola	venerdì 5 settembre 2025 21.32.06
1757091148523	CIRFOOD S.C. 00464110352	Forma singola	venerdì 5 settembre 2025 18.52.28
1757078571816	SODEXO ITALIA S.P.A. 00805980158	Forma singola	venerdì 5 settembre 2025 15.22.51

Si rileva la presenza all'interno delle buste tecniche, per tutti i concorrenti, della documentazione tecnica completa come richiesta e prevista nel disciplinare di gara.

Si procede con la lettura del disciplinare di gara e relativi allegati contenenti i criteri e sub criteri di valutazione, in seduta congiunta.

Alle ore 17:30 la commissione si aggiorna a seduta successiva dando atto che i commissari procederanno anche disgiuntamente per continuare l'esame delle offerte con successivo aggiornamento ad altra seduta congiunta.

\*\*\*\*\*

L'anno **duemilaventicinque (2025) il giorno 13 (tredici)** del mese di **ottobre** alle ore 9:00 si è riunita la Commissione giudicatrice in seduta congiunta nominata con determinazione R.G. n. 667 del 16/09/2025 del Comune di Vimodrone-sede dell'ufficio comune operante come CUC composta da: D.ssa Maria Grazia Malagoli dipendente del Comune di Cassina dè Pecchi in qualità di Presidente della Commissione, dai Commissari dott. Roberto Panigatti dipendente del Comune di Vimodrone e Fabio Scupola dipendente del Comune di Cologno Monzese per la prosecuzione in seduta congiunta

della valutazione delle offerte tecniche successivamente alla precedente seduta del 22/09/2025 il cui verbale è sopra esposto e l'esame delle offerte che ogni singolo commissario ha svolto disgiuntamente.

La commissione procede con la lettura complessiva delle offerte tecniche presentate e di tutti gli allegati che danno titolo all'attribuzione dei punteggi discrezionali, tabellari e quantitativi come indicati negli atti di gara.

Come previsto negli atti di gara, i criteri di valutazione sono contenuti nella relazione allegato 6 e prevedono l'attribuzione di punti 80 complessivi per l'offerta tecnica.

La Commissione procede, nell'ambito della valutazione sia individualmente e sia collegialmente, alla valutazione del contenuto delle offerte rispetto ai criteri e sub-criteri previsti nell'All. 6 Relazione tecnica e criteri di valutazione.

Alle ore 17:00 la commissione aggiorna la seduta congiunta a data successiva da definire

\*\*\*

L'anno **duemilaventicinque (2025) il giorno 10 (dieci)** del mese di **novembre** alle ore 9:10. si è riunita la Commissione giudicatrice in seduta congiunta nominata con determinazione R.G. n. 667 del 16/09/2025 del Comune di Vimodrone-sede dell'ufficio comune operante come CUC composta da: D.ssa Maria Grazia Malagoli dipendente del Comune di Cassina dè Pecchi in qualità di Presidente della Commissione, dai Commissari dott. Roberto Panigatti dipendente del Comune di Vimodrone e Fabio Scupola dipendente del Comune di Cologno Monzese per la prosecuzione in seduta congiunta della valutazione delle offerte tecniche successivamente alla precedente seduta del 13/10/2025 il cui verbale è sopra esposto.

Terminata la lettura complessiva delle relazioni tecniche presentate e relativi allegati si procede all'attribuzione dei punteggi ivi indicati di natura discrezionale relativamente ai criteri (criteri: A.1 – A.2 – A.4 -A.5 – A.6 – A.7 – D.2 - E.2 – H - I), attribuendo il proprio giudizio valutativo e relativo coefficiente, calcolando la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub-criterio in esame, riportando al valore 1 la media più alta, proporzionando a tale media massima le medie provvisorie e moltiplicando per il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione con applicazione del punteggio conseguente.

Si procede successivamente a sommare i punteggi attribuiti di natura tabellare per i criteri relativi (criteri: A.3 - F) in relazione alle indicazioni dei criteri espressi ed ai punteggi di natura quantitativa (criteri: A.8 – B – C – D.1 – E.1) mediante applicazione delle formule indicate.

Il risultato complessivo della valutazione operata e della somma di tutti i punteggi con valore riportato alla prima riparametrazione, viene riportato

nei seguenti file che si allegano al presente verbale come parte integrante e sostanziale:

- Tabella sub 1 - Punteggi assegnati e tabelle di dettaglio dei punteggi assegnati per i criteri C – D.1-E.1.

Al termine della valutazione delle offerte tecniche come sopra indicato, il risultato complessivo dei punteggi tecnici assegnati è pertanto il seguente:

	PUNTI
<b>DUSSMANN SERVICE SRL</b>	78,819
<b>CIRFOOD S.C.</b>	72,949
<b>VIVENDA</b>	66,696
<b>SODEXO ITALIA SPA</b>	62,549
<b>ELIOR RISTORAZIONE SPA</b>	56,835

La Commissione rileva, nell'ambito della valutazione delle offerte tecniche e della documentazione presente nella busta virtuale, che tutti e 5 i concorrenti hanno allegato l'offerta tecnica parzialmente e/o totalmente oscurata ed una dichiarazione di diniego all'ostensione integrale dell'offerta presentata indicando le parti della stessa (relazione e/o allegati) che non intendono non rendere ostensibile.

Preliminarmente si dà atto che l'accesso in base all'art. 36 c. 2 del D.lgs. n. 36/2023 gli operatori economici che si collocano nei primi cinque posti in graduatoria hanno un diritto di accesso più ampio rispetto agli altri, avendo gli stessi un diritto di accedere reciprocamente alle loro offerte, inclusa quella del primo collocatisi in graduatoria.

Rispetto al contenuto delle dichiarazioni di diniego dell'ostensione delle offerte tecniche rese si rileva che i concorrenti CIR – Vivenda – Sodexo – Elior hanno richiesto oscuramento di parti dell'offerta, il concorrente DUSSMANN dichiara di non consentire l'accesso integrale di tutta l'offerta tecnica.

Si ritiene che non sia fornita idonea comprova della motivazione dell'esistenza di segreti tecnici commerciale come addotte nelle dichiarazioni, il quale non può discostarsi dalla definizione contenuta nel codice della proprietà industriale (D.lgs. 30/2005) che, ai fini della tutela, richiede che le informazioni aziendali e commerciali ed esperienze sulle applicazioni tecnico industriali rispondano a requisiti di segretezza e rilevanza economica e siano soggette, da parte del legittimo detentore, a misure di protezione ragionevolmente adeguate (cfr. art. 98 del predetto decreto). Affinchè si possa parlare legittimamente e ragionevolmente di segreto, occorre che un segreto ci sia, che abbia un conseguente valore economico e che sia sottoposto a serie misure di sicurezza e tutele. Di ciò, nelle offerte tecniche dei concorrenti non si rinviene comprova.

La commissione, terminati i lavori di valutazione alle ore 18.00 valutazione procede a rimettere il presente verbale ed allegati al seggio di gara per gli adempimenti successivi.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale con allegato sub1 che ne costituisce parte integrante e sostanziale, che, letto e confermato, viene sottoscritto.

IL PRESIDENTE F.to Maria Grazia Malagoli

I COMMISSARI F.to Fabio Scupola – Roberto Panigatti

IL VERBALIZZANTE F.to Stabile Daniela

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 del D.lgs. 07 marzo 2005, n. 82 e norme collegate*

Fornitore	Produttore	Origine materia prima entro 70Km	Prov.	Descrizione prodotto Biologico	UM	Quantitativo offerto - totale contratto	prezzo unitario (kg,lt,n.)medio.listi no prezzi figurativi all 6BIS €	IMPORTO	NOTE
VERDURE E ORTAGGI									
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Aglio BIO	Kg	0,14	4,85	0,67	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Aromi BIO	Kg	143,84	32	4.602,72	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Bieta da costa BIO	Kg	1660,04	1,88	3.120,88	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Cipolle BIO	Kg	3425,00	1,24	4.247,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Finocchi BIO	Kg	5960,06	2,3	13.708,14	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalata Chioggia BIO	Kg	775,82	2,3	1.784,39	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalate Canasta BIO	Kg	581,02	2,3	1.336,35	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	insalate Gentile BIO	Kg	1371,94	2,3	3.155,46	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalate Lattuga BIO	Kg	2469,49	2,3	5.679,83	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalate Milano BIO	Kg	2643,84	2,3	6.080,83	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Pomodori BIO	Kg	3660,00	2,15	7.869,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Prezzemolo BIO	Kg	473,39	3,8	1.798,87	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Spinaci BIO	Kg	1583,01	6	9.498,06	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Zucca BIO	Kg	689,14	1,6	1.102,62	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Zucchine BIO	Kg	7638,13	2,3	17.567,70	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Patate BIO	Kg	6011,26	1,4	8.415,76	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Erbette BIO	Kg	2211,57	1,42	3.140,43	
tot								93.108,71	

Fornitore	Prodotto Biologico Filiera corta Km0	Prodotto sostituito a menu	Produzione / Origine	UM	Quantitativo offerto – totale contratto	Stabilimento di Produzione	Origine materia prima entro 70Km	prezzo unitario (kg,lt,n.)med io.listino prezzi figurativi all 6BIS €	IMPORTO	NOTE
FORMAGGI										
Carioni Soc. Agr. Consortile ARL	Caciotta BIO Filiera Crema	Edamer	BIO	Kg	1417,09	Trescore Cremasco - CR	Trescore Cremasco - CR			non ammissibil :Prodotto offerto non corrisponde con quanto previsto dal menù
Carioni Soc. Agr. Consortile ARL	Primo sale BIO Filiera Crema	//	BIO	Kg	525,36	Trescore Cremasco - CR	Trescore Cremasco - CR	10	5.253,56	
Carioni Soc. Agr. Consortile ARL	Italico BIO	Fontina e provolone	BIO + PAT	Kg	770,43	Trescore Cremasco - CR	Trescore Cremasco - CR			non ammissibil :Prodotto offerto non corrisponde con quanto previsto dal menù
Carioni Soc. Agr. Consortile ARL	Ricotta BIO	//	BIO + PAT	Kg	2168,83	Trescore Cremasco - CR	Trescore Cremasco - CR	5	10.844,13	
Carioni Soc. Agr. Consortile ARL	Stracchino BIO Filiera Crema	Formaggio spalmabile	BIO + PAT	Kg	3594,03	Trescore Cremasco - CR	Trescore Cremasco - CR	9	32.346,29	
CEREALI E DERIVATI										
Produttori Agricoli Parco Ticino SC	Farina di grano tenero BIO	//	BIO	Kg	1325,61	Besate - MI	Besate - MI	0,93	1.232,81	
CARNE BOVINA										
Montaldi Food di Montaldi C.&c. snc	Bovino BIO - tagli dell'anteriore ( Spalla/Reale)	//	BIO	Kg	2687,33	San Cipriano Po (PV)	Ponteviso (BS)	13	34.935,29	
Montaldi Food di Montaldi C.&c. snc	Bovino BIO - tagli del posteriore ( fesa Bovino)	//	BIO	Kg	2695,35	San Cipriano Po (PV)	Ponteviso (BS)	13	35.039,52	
totale 1									119.651,61	
totale 2									93.108,71	
totale									212.760,32	

[illegible]







**CRITERIO C QUANTITA' PRODOTTI A FILIERA CORTA E CHILOMETRO Z**[illegible]

[illegible]

provenienti da località entro un raggio di 70 km dalla sede del Comune di Cassina de 'Pecchi, Piazza De Gasperi,1						
CATEGORIA	PRODOTTO OFFERTO	CARATTERISTICA	QUANTITA IN KG	VALORE ECONOMICO unitario (compilazione a cura della commissione)	valote tot	note
VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	FINOCCHIO FRESCO	BIOLOGICO A KM0	1643,172563	2,3	3.779,30	
VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	INSALATA VERDE FRESCA	BIOLOGICO A KM0	1176,21115	2,3	2.705,29	
VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	POMODORO FRESCO	BIOLOGICO A KM0	1032,63442	2,15	2.220,16	
VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	ZUCCHINA FRESCA	BIOLOGICO A KM0	551,2918175	2,3	1.267,97	
VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	MELANZANA FRESCA	BIOLOGICO A KM0	335,5688375	1,76	590,60	
VERDURA E ORTAGGI	INSALATA ROSSA	BIOLOGICO A KM0	279,884775	2,3	643,73	
VERDURA E ORTAGGI	ZUCCA FRESCA	BIOLOGICO A KM0	137,3439375	1,6	219,75	
LEGUMI	CECIO SECCO	BIOLOGICO A KM0	280,9530375	3	842,86	
LEGUMI	LENTICCHIA SECCA	BIOLOGICO A KM0	275,2556375	2,42	666,12	
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	PANE COMUNE	BIOLOGICO A KM0	7740,965612	2,6	20.126,51	non ammissibil in quanto materia prima indicata, farina grano tenero 0-00, non è previsto da specifica tecnica
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	RISO PARBOILED	BIOLOGICO A KM0	1468,453525	2,27	3.333,39	
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	PANE GRATTUGIATO	BIOLOGICO A KM0	427,85356	3,3	1.411,92	
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	FARINA BIANCA	BIOLOGICO A KM0	195,3603413	0,93	181,69	
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	FARINA GIALLA	BIOLOGICO A KM0	35,60875		0,00	non ammissibile la tipologia della derrata non è presente menù
UOVA E OVOPRODOTTI	UOVA FRESCHE	BIOLOGICO A KM0	750,580047	0,24	180,14	
CARNE BOVINA	SPALLA VITELLO	BIOLOGICO A KM0	834,457425		0,00	non ammissibile la tipologia della derrata non è presente menù
CARNE BOVINA	SPALLA BOVINO	BIOLOGICO A KM0	282,3773875	12,5	3.529,72	
CARNE SUINA	LONZA SUINO	BIOLOGICO A KM0	635,972275	13,76	8.750,98	
SALUMI	PROSCIUTTO COTTO	BIOLOGICO A KM0	939,89955	15	14.098,49	
FORMAGGI	MOZZARELLA LAVORATA	BIOLOGICO A KM0	1174,486465	12,64	14.845,51	
FORMAGGI	RICOTTA	BIOLOGICO A KM0	519,9639125	5	2.599,82	
FORMAGGI	PRIMO SALE	BIOLOGICO A KM0	427,955	10	4.279,55	
FORMAGGI	CRESCENZA	BIOLOGICO A KM0	378,3284	9	3.404,96	
FORMAGGI	GRANA PADANO	DOP A KM0	354,66315	18,3	6.490,34	
YOGURT	YOGURT ALLA FRUTTA	BIOLOGICO A KM0	3364085281		0,00	non ammissibile : la quantità offerta non determinabile
YOGURT	YOGURT BIANCO	BIOLOGICO A KM0	3364085281		0,00	non ammissibile : la quantità offerta non determinabile
PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO	POMODORO SCATOLA	BIOLOGICO A KM0	3329,34227	1,18	3.928,62	
LATTICINI: CATEGORIA AGGIUNTA DA ELIOR	BURRO	BIOLOGICO A KM0	290,7697263	9,1	2.646,00	
LATTICINI: CATEGORIA AGGIUNTA DA ELIOR	LATTE	BIOLOGICO A KM0	807,8196625	1,65	1.332,90	
totale					104.076,31	

PRODOTTO OFFERTO	PRODOTTO SOSTITUITO	U.M.	QUANTITÀ COMPLESSIVA NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE	prezzo medio.listino prezzi figurativi all 6BIS		
					Totale	note
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non ammissibile :la materia prima indicata è FARINA 0-00,non coerente con la specifica tecnica " caratteristiche merceologiche delel derrate alimentari"
						quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						0
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						non pertinente
						quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente





Standard minimi previsti dal Capitolato e allegati	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la Stazione Appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	Valore di mercato miglioria accolta
<b>D – ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE</b>						
<b>CENTRO COTTURA</b>						€
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE	<b>N. 3 ADDOLCITORE ACQUA</b> ESTERNO AUTOMATICO 8 L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ADAU2	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di preservare i forni dall'azione dannosa del calcare	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 MESCOLATRICE PLANETARIA</b> 10L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: XBM10B	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di implementare la varietà del servizio gastronomico nella garanzia della qualità: tale attrezzatura consentirà la preparazione di impasti freschi	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE ED EFFICIENTAMENTO SERVIZIO	<b>N. 1 BRASIERA</b> GAS 80LT-FONDO DUOMAT MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9BRGHDOF0	<b>SOSTITUZIONE</b> della dotazione presente in quanto la nuova brasiera sarà maggiormente efficiente trattandosi di attrezzatura di ultima generazione	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE ED EFFICIENTAMENTO SERVIZIO	<b>N. 1 CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE</b> 40 LT MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9PCGH2MF0	<b>SOSTITUZIONE</b> della dotazione presente in quanto il nuovo cuoci pasta sarà maggiormente efficiente trattandosi di attrezzatura di ultima generazione	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
	<b>N. 2 CESTELLI</b> CUOCIPASTA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: 9AC39			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria;	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE	<b>N. 1 BILANCIA</b> ELETTRONICA 10KG MARCA: KAREL MODELLO: KRBLE10X	<b>INTEGRAZIONE</b> in quanto le bilance presenti sono risultate in numero insufficiente	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 ARMADIO</b> PORTATEGLIE RISCALDATO, 20xGN 1/1 MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 3411-20GS	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di garantire corretto mantenimento delle temperature dei pasti. I mantenitori presenti sono risultati in numero insufficiente	20 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	



DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER MOVIMENTAZIONE CARICHI	<b>N. 3 CARRELLO</b> PIANALE BASSO MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 1897-F	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di garantire il corretto svolgimento della movimentazione dei carichi	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE E IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 SPREMIAGRUMI</b> INOX ELETTRICO CON LEVA MARCA: KAREL MODELLO: KRFJ100L	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di implementare la varietà del servizio gastronomico nella garanzia della qualità: tale attrezzatura consentirà la somministrazione di spremute fresche	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		600
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE E IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI</b> 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9GCGH4C00	<b>SOSTITUZIONE</b> della cucina presente in quanto di profondità 700mm. La nuova cucina avrà profondità 930mm consentendo di ampliare le superficie di appoggio delle pentole, EFFICIENTANDO il servizio.	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 BASE NEUTRA</b> APERTA 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: 9BANH00O0	<b>SOSTITUZIONE</b> della base di appoggio in quanto di dimensioni non compatibili con la nuova cucina	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 2 PORTINA</b> PER BASE APERTA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: DOOREL	<b>SOSTITUZIONE</b> delle antine in quanto non compatibili con la nuova attrezzature proposta	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI</b> 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9GCGH4C00	<b>SOSTITUZIONE</b> della cucina presente in quanto la nuova cucina sarà maggiormente efficiente trattandosi di attrezzatura di ultima generazione	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 BASE NEUTRA</b> APERTA 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: 9BANH00O0	<b>SOSTITUZIONE</b> della base di appoggio in quanto di dimensioni non compatibili con la nuova cucina	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 2 PORTINA</b> PER BASE APERTA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: DOOREL	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di disporre di idoneo spazio chiuso per riporre strumenti di lavoro	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	

DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 PENTOLA GAS</b> 150 LT A RISCALDAMENTO INDIRETTO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9BSGHIRFO	<b>SOSTITUZIONE</b> della pentola presente in quanto la nuova cucina sarà maggiormente efficiente trattandosi di attrezzatura di ultima generazione a riscaldamento indiretto	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 PELAPATATE</b> 15KG CON CILINDRO ABRASIVO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: T15E324C	<b>SOSTITUZIONE</b> del pelapatate in quanto ritenuto sottodimensionato in base al numero dei pasti giornalieri da erogare	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
	<b>N. 1 TAVOLO FILTRO+PIANO</b> PELAPATATE.15KG MARCA: ELECTROLUX MODELLO: FTSHAVP			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 LAVACENTRIFUGA</b> <b>VERDURE</b> , CICLI AUTOMATICI MARCA: ELECTROLUX MODELLO: LVA100N	<b>SOSTITUZIONE</b> della lava centrifuga verdure esistente in quanto la nuova attrezzatura avrà caratteristiche di maggior efficienza	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 TAGLIAVERDURE 2</b> <b>VELOCITA'</b> MARCA: ELECTROLUX MODELLO: TRSY2V	<b>SOSTITUZIONE</b> del cutter esistente in quanto la nuova attrezzatura avrà caratteristiche di maggior efficienza	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
	<b>N. 1 SET DISCHI</b> (C2S, C5S, C10, J2X, J7X, AS4XX, MT10T) + ATTREZZO PER PULIZIA GRIGLIA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SD7CJASMTX			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 EROGATORE</b> DI ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'attuale erogatore al fine di erogare anche acqua refrigerata, attualmente non presente	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
INTEGRAZIONE: SICUREZZA SUL LAVORO E PREVENZIONE SVERSAMENTI DEI PASTI	<b>N. 1 RAMPA METALLICA</b> CON SUPERFICIE MANDORLATA ANTISCIVOLO IN PROSSIMITA' DELL'USCITA PASTI VEICOLATI	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine eliminare il dislivello in uscita e di facilitare le attività di movimentazione dei contenitori dei pasti veicolati in totale sicurezza ed evitando eventuali sversamenti dei pasti	10 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		500

DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER RIDUZIONE CONSUMI IDRICI	<b>N. 5 ROMPIGETTO CON RIDUTTORE DI FLUSSO</b>	<b>INTEGRAZIONE</b> da installarsi in corrispondenza dei punti acqua di spogliatoi e preparazione, al fine di ridurre i consumi idrici	5 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER RIDUZIONE CONSUMI ELETTRICI	<b>N. 5 SENSORI DI MOVIMENTO PER LOCALI SPOGLIATOIO, INGRESSO, LAVAGGIO, DISPENSA, SPEDIZIONE</b>	<b>INTEGRAZIONE</b> da installarsi in corrispondenza di spogliatoi, ingresso, lavaggio, dispensa e locale spedizione pasti, al fine di ridurre i consumi energetici in quanto si eviterà che le luci rimangano accese anche quando non necessarie	7 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
	INSTALLAZIONE			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA	<b>N. 1 COPERTURA SU AREA ECOLOGICA ESTERNA</b>	<b>SOSTITUZIONE</b> del manto di copertura della postazione di raccolta differenziata esterna in quanto fortemente ammalorato e non più in grado di garantire protezione dagli agenti atmosferici	20 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		2300

MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE E CONSERVAZIONE DERRATE	N. 1 CONDIZIONATORE PER MAGAZZINO DERRATE NON DEPERIBILI MARCA: IDEMA MODELLO: WTZ-R32	<b>INTEGRAZIONE</b> di split per regolazione temperatura interna del deposito derrate non deperibili al fine di assicurare idonei parametri igrometrici di conservazione delle materie prime	20 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		3000
	N. 1 CONDIZIONATORE PER UFFICIO MARCA: IDEMA MODELLO: WTZ-R32	<b>INTEGRAZIONE</b> di split per regolazione temperatura interna del locale ufficio al fine di assicurare idonei parametri igrometrici di lavoro		X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		800
INTEGRAZIONE: SICUREZZA	N. 1 IMPIANTO ANTINTRUSIONE CON SENSORI PERIMETRALI	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di preservare l'integrità di locali e beni in essi presenti e di proprietà dell'Ente Appaltante, soggetti a frequenti effrazioni	10 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		2500
SOSTITUZIONE: CONFORMITA' EDILIZIA E SICUREZZA	N. 1 RIFACIMENTO MARCIAPIEDE PERIMETRALE LATERALE IN AUTOBLOCCANTI (PORZIONE CON CEDIMENTO TERRENO SOTTOSTANTE)	<b>SOSTITUZIONE</b> tramite rifacimento della porzione perimetrale del marciapiede laterale a confine con la parete, in quanto caratterizzato da cedimento.	15 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		4000
INTEGRAZIONE: PRESERVAZIONE MANUFATTO EDILE	N. 10 PULIZIA DELLE GRONDE DA SVOLGERSI SEMESTRALMENTE PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di preservare i locali da fenomeni di infiltrazioni derivanti da gronde e pluviali otturati, in considerazione della presenza e prossimità di piante di alto fusto a foglie caduche		<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
	<b>COSTI SICUREZZA</b>	Costi necessari per garantire svolgimento delle attività previse conformemente al D. Lgs 81/2008	Di concerto con esecuzione opere	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non pertinente: importo già contemplato nel costo dell'intervento	
<b>SCUOLA MATERNA TRIESTE</b>						
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER EFFICIENTAMENTO SERVIZIO	N. 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA CON POMPA DI SCARICO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: EHT8G	<b>SOSTITUZIONE</b> della lavastoviglie presente in quanto sottodimensionata. Tale attrezzatura efficienterà ed ottimizzerà le attività	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	



DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE	<b>N. 1 ADDOLCITORE</b> ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ADAU2	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di preservare la lavastoviglie di nuova fornitura dall'azione dannosa del calcare	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER MOVIMENTAZIONE CARICHI	<b>N. 2 TAVOLO SERVIZIO</b> LAVASTOVIGLIE CARICO/SCARICO 600MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: BHHLU06	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di garantire lo svolgimento delle corrette attività di movimentazione dei carichi (cestelli stoviglie)	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
	<b>N. 2 RIPIANO INFERIORE</b> PER TAVOLO PER LAVASTOVIGLIE 600MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO:			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 SPREMIAGRUMI</b> INOX ELETTRICO CON LEVA MARCA: KAREL MODELLO: KRFJ100L	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di implementare la varietà del servizio gastronomico nella garanzia della qualità: tale attrezzatura consentirà la somministrazione di spremute fresche	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		600
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 CARRELLO DI</b> SERVIZIO MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 1400P	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di assicurare conformità nelle attività di movimentazione dei carichi	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE	<b>N. 1 ARMADIO ABS 400</b> LITRI POSITIVO, INOX - CLASSE ENERGETICA A MARCA: COOL HEAD MODELLO: CRX4	<b>SOSTITUZIONE</b> del frigorifero presente in quanto non idoneo essendo di tipo casalingo	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA	<b>N. 1 ARMADIO TUTTO</b> PIANI CON TETTO INCLINATO, N.2 ANTE BATTENTE CON SERRATURA, N.4 PIANI PIÙ 1 DI FONDO, MARCA: METALTECNICA MODELLO: EX-ATP/2	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'armadio presente in quanto, essendo in legno, non è risultato idoneo all'utilizzo e non conforme alle normative igienico-sanitarie	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	

DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA	<b>N. 1 ARMADIO PORTASCOPE</b> CON TETTO INCLINATO, N.1 ANTA BATTENTE CON SERRATURA, LATO DX CON 3 RIPIANI, LATO SX VANO PORTASECCHIO E PORTA SCOPE MARCA: METALTECNICA MODELLO: APS/15/5	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'armadio porta scope presente in quanto arrugginito e non conforme alle normative igienico-sanitarie	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		200
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA	<b>N. 2 ARMADIO SPOGLIATOIO + TETTO</b> INCLINATO CON DIVISORIO IN LAMIERA VERNICIATA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ALIM 1P+TETTO	<b>SOSTITUZIONE</b> armadietti presenti in quanto non conformi poiché privi di tetto inclinato e di ante	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 EROGATORE DI ACQUA REFRIGERATA</b> MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'attuale erogatore al fine di erogare anche acqua refrigerata, attualmente non presente	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
OTTIMIZZAZIONE LAY- OUT ATTREZZATURE	<b>N. 1 MODIFICA DEL LAY- OUT ATTREZZATURE</b>	Riposizionamento del lavello di fianco alla lavastoviglie al fine di ottimizzare ed assicurare la corretta operatività: attualmente tra il lavello e la lavastoviglie si trova un tavolo	3 gg. da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; la collocazione è funzionale	
SOSTITUZIONE	<b>N. 2 SERRAMENTO INTERNO IN ALLUMINIO</b>	<b>SOSTITUZIONE</b> dei serramenti interni al locale ricevimento/lavaggio in quanto in legno ed ammalorato. Il nuovo serramento sarà in alluminio al fine di garantire resistenza a contatto con l'acqua di lavaggio. Compresa rimozione porte esistenti	10 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		1500
	<b>COSTI SICUREZZA</b>	Costi necessari per garantire svolgimento delle attività previse conformemente al D. Lgs 81/2008	Di concerto con esecuzione opere	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non pertinente i costi sono già inclusi nella valutazione	
<b>SCUOLA MATERNA GRAMSCI</b>						

DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER EFFICIENTAMENTO SERVIZIO	<b>N. 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA CON POMPA DI SCARICO</b> MARCA: ELECTROLUX MODELLO: EHT8G	<b>SOSTITUZIONE</b> della lavastoviglie presente in quanto la lavastoviglie di nuova fornitura presenta caratteristiche di miglior e maggior efficienza	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionante	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L</b> MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ADAU2	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di preservare la lavastoviglie di nuova fornitura dall'azione dannosa del calcare	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER MOVIMENTAZIONE CARICHI	<b>N. 2 TAVOLO SERVIZIO LAVASTOVIGLIE CARICO/SCARICO 600MM</b> MARCA: ELECTROLUX MODELLO: BHHLU06	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di garantire lo svolgimento delle corrette attività di movimentazione dei carichi (cestelli stoviglie)	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
	<b>N. 2 RIPIANO INFERIORE PER TAVOLO PER LAVASTOVIGLIE 600MM</b> MARCA: ELECTROLUX MODELLO:			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE	<b>N. 1 ARMADIO ABS 400 LITRI POSITIVO, INOX - CLASSE ENERGETICA A</b> MARCA: COOL HEAD MODELLO: CRX4	<b>SOSTITUZIONE</b> del frigorifero presente in quanto apparso oltre che vetusto e non efficiente, anche sovradimensionato rispetto al servizio atteso	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria;	

DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' NORMATIVA	<b>N. 1 ARMADIO TUTTO PIANI</b> CON TETTO INCLINATO, N.2 ANTE BATTENTE CON SERRATURA, N.4 PIANI PIÙ 1 DI FONDO, MARCA: METALTECNICA MODELLO: EX-ATP/2	<b>SOSTITUZIONE</b> del mobile metallico presente in quanto arrugginito e non conforme alle normative igienico-sanitarie	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionale	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE	<b>N. 1 ARMADIO STOVIGLIE</b> CON PORTE SCORREVOLI, 1400MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SASH14N	<b>SOSTITUZIONE</b> armadio presente	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessaria; l'esistente è funzionale	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE	<b>N. 1 ARMADIO PORTASCOPE</b> CON TETTO INCLINATO, N.1 ANTA A BATTENTE CON SERRATURA, LATO DX CON 3 RIPIANI, LATO SX VANO PORTASECCHIO E PORTA SCOPE MARCA: METALTECNICA MODELLO: APS/15/5	<b>INTEGRAZIONE</b> per riporre in luogo chiuso gli strumenti utilizzati per la pulizia quotidiana, attualmente non correttamente riposti	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		200
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 SPREMIAGRUMI INOX</b> ELETTRICO CON LEVA MARCA: KAREL MODELLO: KRFJ100L	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di implementare la varietà del servizio gastronomico nella garanzia della qualità: tale attrezzatura consentirà la somministrazione di spremute fresche	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 CARRELLO</b> DI SERVIZIO MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 1400P	<b>INTEGRAZIONE</b> al fine di assicurare conformità nelle attività di movimentazione dei carichi	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l' amministrazione	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE	<b>N. 1 TAVOLO</b> CON ALZATINA DA 1800MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: TG1810PN	<b>SOSTITUZIONE</b> del tavolo con cassetto presente in quanto pericoloso causa bordi taglienti e non in sicurezza	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		1200
	<b>N. 1 RIPIANO</b> INFERERIORE PER TAVOLI E LAVELLI DA 1800MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: RI1800N			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non Necessario	



	<b>N. 1 CASSETTO</b> SINGOLO GN 1/1 MARCA: ELECTROLUX MODELLO: C400N			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario	
	<b>N. 2 CASSETTO AGGIUNTIVO</b> GN 1/1 DA 400MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: C400ADD			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario	

DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE	<b>N. 1 LAVATOIO 2 VASCHE,</b> GOCCIOLAT.DX, 2100MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: LG2126DXPN	<b>SOSTITUZIONE</b> del lavello a due vasche presente in quanto vetusto e non riparabile	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario	
	<b>N. 1 RIPIANO</b> INFERIORE PER LAVATOIO 2100MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: RL2100N			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario	
	<b>N. 2 SIFONE</b> SINGOLO PLASTICA 2" MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SP2S			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario	
	<b>N. 1 RUBINETTO</b> MONOFORO CON LEVA GOMITO DA 3/4" MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SHTEB1			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 EROGATORE DI</b> ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'attuale erogatore al fine di erogare anche acqua refrigerata, attualmente non presente	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Già esistente e funzionante	
CONFORMITA' IGIENICO- SANITARIA: INTEGRAZIONE	<b>N. 1 PENSILINA SU</b> ACCESSO PASTI	<b>INTEGRAZIONE</b> da posizionarsi in corrispondenza dell'ingresso ai locali, al fine di proteggere la fase di scarico dei contenitori dei pasti dalle intemperie.	7 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		500
	<b>COSTI SICUREZZA</b>	Costi necessari per garantire svolgimento delle attività previste conformemente al D. Lgs 81/2008	Di concerto con esecuzione opere	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non pertinente i costi sono già inclusi nella valutazione	
<b>SCUOLA SECONDARIA SIRIO</b>						

DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA'	<b>N. 1 ARMADIO STOVIGLIE CON PORTE SCORREVOLI, 1400MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SASH14N</b>	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'armadio presente in quanto presenta ante dissestate e non riparabile	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario,l'esistente è funzionale	
DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE	<b>N. 1 ARMADIO PORTASCOPE CON TETTO INCLINATO, N.1 ANTA A BATTENTE CON SERRATURA, LATO DX CON 3 RIPIANI, LATO SX VANO PORTASECCHIO E PORTA SCOPE MARCA: METALTECNICA MODELLO: APS/15/5</b>	<b>INTEGRAZIONE</b> per riporre in luogo chiuso gli strumenti utilizzati per la pulizia quotidiana, attualmente non correttamente riposti	40 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		200
DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO	<b>N. 1 EROGATORE DI ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET</b>	<b>SOSTITUZIONE</b> dell'attuale erogatore al fine di erogare anche acqua refrigerata, attualmente non presente	40 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non necessario,l'esistente è funzionale	
						<b>18.100,00</b>

#### D- ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI SERVIZIO

Standard minimi previsti dal capitolato e specifiche tecniche	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice		
		D- ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI SERVIZIO				

SOCIALE	PACCHI ALIMENTARI	Saranno forniti agli utenti indicati dal comune <b>40 pacchi annui</b> di derrate secche e in scatola (composti da tonno, crackers, pasta, passata, legumi, latte, biscotti, the)	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse dell'amministrazione	
SOCIALE	BUFFET PER UTENZA UNIVERSITA' 2000	In occasione dell'inizio e della fine dell'anno accademico UNIVERSITA' 2000 organizzata dal Comune di Cassina dè Pecchi, CIRFOOD offre <b>un buffet per 50 persone</b> per ogni anno di appalto	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse dell'amministrazione	
SOCIALE	KIT SCUOLA FAMIGLIE DISAGIATE	Fornitura di n. <b>50 kit per l'intera durata contrattuale</b> per la scuola quale supporto economico alle famiglie (per l'infanzia: zainetto, colori pastello e pasta modellante colorata; per le primarie e secondarie: zainetto, astuccio e agenda)	45 gg. da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse dell'amministrazione	
DIPENDENTI COMUNALI	BUFFET IN OCCASIONE FESTE NATALIZIE	In occasione delle festività Natalizie, CIRFOOD offre <b>un buffet per i dipendenti comunali 50 persone</b> per ogni anno di appalto	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse dell'amministrazione	
DOMICILIARI	FORNITURA DI PASTI GRATUITI	Nel caso in cui l'Ente decida di attivare il servizio di fornitura pasti per domiciliari, CIRFOOD si rende disponibile a fornire gratuitamente <b>N. 5.000 pasti, per l'intera durata contrattuale, confezionati in monoporzione composti da: primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta</b>	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	NON PERTINENTE	
UTENZA SCUOLE	<b>Visita al CIRFOOD DISTRICT per n. 2 classi/anno della scuola Primaria</b>  (le spese di trasporto restano a carico dell'Ente)	Gli studenti vivranno l'esperienza <b>del Food Shuttle</b> , che consentirà loro di manipolare frutta e verdura utilizzando strumenti come il microscopio, l'essiccatore, il visore 3D e la stampante 3D.	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	non di interesse per l'amministrazione	
UTENZA SCUOLE	<b>N.5 menù della tradizione Lombarda e n.4 menù "sostenibili"</b> in aggiunta ai menu speciali in occasione di Natale, Pasqua,	Sensibilizzare gli studenti al tema della celiachia, della lotta alla criminalità organizzata, dello spreco e del consumo consapevole delle risorse. Inoltre, i menù della tradizione lombarda hanno come obiettivo quello di far conoscere i piatti tipici della tradizione lombarda	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	non di interesse per l'amministrazione	

	Halloween, Festa di fine anno scolastico ecc.					
UTENZA SCUOLE	<b>WEB APP MENU CHIARO</b> Si tratta di uno strumento sviluppato da CIRFOOD che consente ai suoi utenti di accedere, giorno dopo giorno, via smartphone o PC, a una <b>descrizione chiara e dettagliata dei menu serviti a scuola.</b>	Per ciascun piatto, è possibile visualizzare <b>gli ingredienti, le caratteristiche nutrizionali e la presenza di eventuali allergeni.</b>	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	non di interesse per l'amministrazione	
UTENZA SCUOLE	<b>KIT ANTISPRECO</b> consegnato a tutti gli utenti del servizio in occasione della giornata contro lo spreco alimentare (5 febbraio). Verrà inoltre consegnato ogni anno agli utenti nuovi iscritti	Il kit antispreco sarà composto da un <b>sacchetto di stoffa per portare a casa eventuali pane e frutta avanzati dal pranzo.</b> Il kit conterrà anche l'opuscolo "Non c'è cibo da perdere" e altre locandine antispreco.	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Di difficile gestione e reale applicazione	
UTENZA SCUOLE	<b>Accordo con Fondazione Banco Alimentare</b> per il recupero delle eccedenze da destinare agli utenti in difficoltà	<b>Ridurre gli sprechi alimentari ed aiutare le famiglie in difficoltà del territorio</b>	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Lo spreco è determinato da una errata programmazione e gestione: <b>NON PERTINENTE</b>	
UTENZA SCUOLE	Progetto <b>"Io ci tengo e non spreco"</b> implementato per <b>1 settimana all'anno presso la scuola primaria</b>	Il progetto ha come obiettivo <b>quello di sensibilizzare gli studenti ad un consumo consapevole, imparando a non sprecare il cibo che ogni giorno viene servito in mensa e assaggiando tutte le pietanze, anche le meno gradite</b>	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non pertinente ;	
UTENZA SCUOLE	<b>COLAZIONE A SCUOLA</b> progetto <b>PIEDIBUS per 1 giorno per ogni anno di appalto</b>	In occasione dell'Iniziativa organizzata nella prima settimana di primavera, dall'associazione Amici della Ludoteca APS relativa al progetto <b>piedibus</b> per la scuola primaria di <b>Cassina</b> . CIRFOOD prevede la fornitura della <b>COLAZIONE A SCUOLA PER 1 GIORNO</b> per gli utenti che aderiranno all'iniziativa.	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non quantificabile : :non prevedibile il numero delle adesione	



UTENZA SCUOLE	<b>A PRANZO CON I MIEI GENITORI per 1 giorno per ogni anno di appalto per gli utenti nuovi iscritti</b>	CIRFOOD prevede l'organizzazione di un <b>servizio di pranzo rivolto ai genitori dei nuovi iscritti</b> al servizio mensa. Verranno proposti piatti del menù scolastico che normalmente vengono consumati dai piccoli utenti.	Inizio appalto	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta	Funzione già prevista per componenti del circolo di qualità	

## RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA SULLE MIGLIORIE PROPOSTE PUNTO D1 E D2

► **Pacchi alimentari:** Saranno forniti agli utenti indicati dal comune **40 pacchi annui** di derrate secche e in scatola (composti da tonno, crackers, pasta, passata, legumi, latte, biscotti, the)

► **Buffet per utenza UNIVERSITA' 2000:** In occasione dell'inizio e della fine dell'anno accademico UNIVERSITA' 2000 organizzata dal Comune di Cassina dè Pecchi, CIRFOOD offre **un buffet per 50 persone** per ogni anno di appalto

► **Kit Scuola Famiglie Disagiate:** Fornitura di n. **50 kit per l'intera durata contrattuale** per la scuola quale supporto economico alle famiglie (per l'infanzia: zainetto, colori pastello e pasta modellante colorata; per le primarie e secondarie: zainetto, astuccio e agenda)

► **Buffet dipendenti comunali :** In occasione delle festività Natalizie, CIRFOOD offre **un buffet per i dipendenti comunali 50 persone** per ogni anno di appalto

► **Pasti gratuiti domiciliari :** Nel caso in cui l'Ente decida di attivare il servizio di fornitura pasti per domiciliari, CIRFOOD si rende disponibile a fornire gratuitamente **N. 5.000 pasti, per l'intera durata contrattuale, confezionati in monoporzione composti da: primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta**

► **Visita al CIRFOOD District:** ogni anno **n. 2 classi della Scuola Primaria** potranno visitare il CIRFOOD District (trasporto a carico dell'Ente) e vivere l'esperienza del Food Shuttle. Il CIRFOOD District (CFD) è un **centro di innovazione destinato alla ricerca, alla sperimentazione, alla formazione e all'edutainment, all'interno del quale approfondire i temi legati alla cultura del cibo per costruire nuove idee e visioni sul futuro della nutrizione.** Il CIRFOOD District, operativo dalla seconda metà del 2021 a Reggio Emilia, è uno spazio polifunzionale per co-progettare e condividere idee e best practice, una piattaforma abilitante di collaborazione e innovazione sociale per tutti i protagonisti della filiera agroalimentare, dai produttori ai consumatori. È lo spazio dedicato alla condivisione e alla diffusione di una prospettiva culturale e sociale sul futuro del cibo, fondata sui principi di sostenibilità e accessibilità. CIRFOOD DISTRICT è un progetto d'impresa, uno strumento dedicato attraverso cui CIRFOOD realizza al **meglio la sua visione: nutrire il futuro di** idee e prospettive in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale. **Attività previste** al CIRFOOD DISTRICT: gli studenti saranno accompagnati in una **VISITA GUIDATA DEL CENTRO** di ricerca: visiteranno la cucina sperimentale, il laboratorio dei sensi, e potranno vedere le innovazioni tecnologiche del futuro (il vassoio cibo). **LABORATORIO FOOD SHUTTLE:** è un innovativo **laboratorio edu-tech multisensoriale** che CIRFOOD ha ideato per far scoprire il valore del cibo e del territorio, l'origine dei



prodotti, la biodiversità, **con una forte attenzione ai processi trasformativi. I bambini toccheranno e manipoleranno frutta e verdura** e saranno coinvolti in esperimenti e osservazioni particolari: useranno l' essiccatore, il microscopio, il visore 3D, la stampante 3d per il cibo, la macchina sottovuoto, lo schermo olografico, i distillatori, gli estrattori e i diffusori di essenze. Frutta e verdure di stagione, soprattutto nell'età della crescita, ricoprono un ruolo fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute. Dall'Osservatorio CIRFOOD District e dall'ascolto quotidiano dei bambini riscontriamo però che sono anche, insieme al pesce e ai legumi, tra gli alimenti meno graditi, oltre che meno conosciuti. L'esperienza del Food Shuttle parte proprio da questa sfida, quella di **far prima conoscere e poi apprezzare** questi alimenti e le loro molteplici tipologie e varietà che spesso gli studenti non hanno mai visto, né tantomeno assaggiato. L'ingaggio poi di coinvolgere gli studenti nel preparare insieme il piatto probabilmente più ostico, ovvero il **minestrone**, fa sì che si attivino cambiamenti di consumo e di abitudini. **Cambiare la percezione** dei bambini per invogliarli al consumo dei pasti anche meno graditi è uno dei risultati del Food Shuttle.



► **Menù della tradizione Lombarda e menù sostenibili:** Di seguito la descrizione dei menù tipici del territorio lombardo e dei menù elaborati per sensibilizzare gli studenti ad un consumo consapevole e rispettoso dell'ambiente

- **Menù Insubria:** Gnocchi al Gorgonzola\*; Bruscit\* e Polenta; torta amaretti e mandorle
- **Menù Oltrepo Pavese:** Risotto\* con pasta di salame; Munighili\* con pure; Torta Bertolda\*
- **Menù Valpadana:** Ravioli di zucca\*; Provolone Valpadana DOP; Torta sbrisolona
- **Menellina:** Pizzoccheri IGP\*; Bresaola IGP\*; Mela IGP\*
- **Menù Orobic:** Casoncelli\* Burro e Salvia; Brasato\* con polenta\*; Torta di mele
- **29 settembre: Giornata mondiale contro lo spreco alimentare:** Pasta integrale al pesto gambi
- **1 novembre: Giornata Vegan:** Pappa al pomodoro; Polpette di piselli con ketchup di carote;
- **16 maggio: Giornata gluten free:** Pasta senza glutine con besciamella senza glutine e carote julienne; plumcake senza glutine
- **21 MARZO: GIORNATA NAZIONALE DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO IN RICORDO DELLE VITTIME DELLE MAFIE:** Pasta\*\* con ragù di



di broccoli e ceci; frittata di riso; torta di pane banana bread vegano zafferano; pollo al forno; insalata verde e

\*: Prodotti locali (da materia prima / stabilimento produttivo) del territorio lombardo

\*\*: Prodotti provenienti da territori confiscati alla Mafia

► **WEB APP MENU CHIARO** Si tratta di uno strumento sviluppato da CIRFOOD che consente ai suoi smartphone o PC, a una descrizione chiara e dettagliata dei **menu serviti a scuola**. Per ciascun piatto, **caratteristiche nutrizionali** e la presenza di eventuali **allergeni**. Questo strumento consente anche di capillare, chiaro ed efficace, come ad esempio **avvisi e news** relative al servizio di ristorazione. La **importanti sezioni dedicate al tema dei corretti stili di vita e dei comportamenti alimentari**. La **dell'indice di Massa Corporea** che, inserendo i dati del proprio figlio, consente alle famiglie di avere seconda è quella dedicata ai **Consigli di Educazione Alimentare**, contenente informazioni sul tema ADI, Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica. Infine, oltre alle informazioni sui menu serviti quotidianamente a scuola, **la web-app Menu Chiaro** conterrà, per ogni giorno della settimana scolastica, **le indicazioni e i consigli per la cena che le famiglie potranno consultare per completare la giornata alimentare dei propri figli**. Saranno presenti ricette per preparare gustose cene, coinvolgendo anche i più piccoli al fine di interiorizzare sane abitudini e favorirne il consumo.



utenti di accedere, giorno dopo giorno, via è possibile visualizzare gli **ingredienti**, le veicolare altre informazioni in modo web-app Menu Chiaro contiene **due** prima è quella dedicata al **Calcolo** una prima stima sul suo stato di forma. La redatte in collaborazione con gli esperti di



► **Kit anti-spreco:** per incentivare gli studenti a non sprecare il cibo avanzato, verrà consegnato a contro lo spreco alimentare (5 febbraio) il **sacchetto “Aiutaci a ridurre lo spreco”** che potrà frutta avanzati dal pranzo. Oltre al sacchetto verranno consegnati l'opuscolo “Non c'è cibo da



tutti gli studenti, in occasione della Giornata essere utilizzato per portare a casa pane e perdere” e altre locandine anti-spreco.

► **Recupero Prodotti Non Somministrati:** CIRFOOD collabora da anni con **Fondazione Banco** **accordo quadro nazionale** (vedi *Allegato\_Accordo Banco Alimentare*) che prevede modalità eccedenze da destinare ad indigenti. Le eccedenze saranno trattate da CIRFOOD secondo le suddivise per tipologie, saranno riposte all'interno di multiporzioni monouso e ritirate da parte dell'Ente riportando tipo di cibo, numero porzioni, cucina di produzione, data di produzione, riferimenti normativi. **Le pietanze cotte da consumare fredde, i formaggi e i salumi** saranno confezionati in contenitori per alimenti e riposti in frigorifero fino al ritiro da parte dell'ente caritatevole. La **veicolazione delle eccedenze avverrà a cura della ONLUS** che si doterà di automezzo e contenitori per il trasporto idonei. Tutta la procedura di gestione di questo servizio è descritta in apposite schede che integrano il nostro Manuale di Autocontrollo.

► **Io ci tengo e non spreco:** il progetto verrà realizzato presso il **refettorio della Scuola** ciascun anno scolastico, con l'obiettivo di creare uno strumento comune di **rilevazione delle** dati confrontabili fra loro e quindi utilizzabili per azioni correttive, verificare la gradibilità del pasto contenimento degli sprechi e la possibilità di riutilizzo delle eccedenze in funzione delle singole appositamente ingaggiato, **coinvolge i bambini** nella pesatura delle gastronom con le porzioni netto della tara del contenitore, viene inserito attraverso tablet in un file di excel; al termine della somministrazione, tutti gli “scarti” vengono convogliati in apposita “gastronom” che viene anch'essa pesata al netto della tara, e anche questo valore viene riportato nel file. In questo modo i ragazzi, che partecipano attivamente alle operazioni sopra descritte, acquisiscono immediatamente **“consapevolezza” rispetto agli “sprechi” prodotti**. I dati registrati giornalmente vengono poi rielaborati al termine della settimana, per ogni singolo plesso. **Il report verrà messo a disposizione del Comune** e della Direzione Didattica e condiviso con tutti gli utenti che hanno partecipato al progetto, ai quali CIRFOOD omaggerà un gadget per l'impegno dimostrato. **La classe che avrà prodotto in minore volume di “spreco” verrà premiata da CIRFOOD con gadgets.**



**Primaria**, per **1 settimana** nel corso di **eccedenze alimentari** per poter ottenere e valutare possibili strategie per il realtà. In refettorio il nostro personale, di primi, secondi e contorni, il cui peso, al

► **Colazione a scuola:** In occasione dell'iniziativa organizzata nella prima settimana di primavera, dall'associazione Amici della Ludoteca APS relativa al progetto **piedibus** per la scuola primaria di **Cassina**. CIRFOOD prevede la fornitura della **COLAZIONE A SCUOLA PER 1 GIORNO** per gli utenti che aderiranno all'iniziativa.

► **A pranzo con i miei genitori:** CIRFOOD prevede l'organizzazione di un **servizio di pranzo rivolto ai genitori dei nuovi iscritti al servizio mensa**. Verranno proposti piatti del menù scolastico che normalmente vengono consumati dai piccoli utenti.



x  
x  
x  
x  
x

<div></div>	<div>ELENCO ATTREZZATURE NUOVA FORNITURA CASSINA DE PECCHI</div>
-------------	--

Standard minimi previsti dal capitolato e	Soluzione migliorativa offerta					Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	VALORE DI MERCATO MIGLIORIA ACCOLTA
	Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.Ta					

ALTRO



NON ACCOLTA	ONERE già PREVISTO A CARICO OEA	
NON ACCOLTA	ONERE PREVISTO A CARICO OEA	
<div><input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta</div>	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
<div><input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta</div>	ATTREZZATURA PRESCRITTIVA	
<div><input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta</div>		<div></div>

Funzione espressa dalla Commissione giudicatrice		Motivo non accoglimento	VALORE DI MIGLIORIA O MIGLIORIA ACCOLTA
X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta			■
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		area diete ègià definita e funzionale .inoltre il progetto non è redatto come previsto .E'unicamente presente un'elaborato Layout,non sottoscritto da professionista abilitato come previsto ai sensi del Dlgs n.36/2023 e s.m.i. ,	
NON ACCOLTA			
NON ACCOLTA			
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
ACCOLTA			■
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		ONERE A CARICO OEA	
NON ACCOLTA		NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONANTE	

Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	Valore dimensionale MIGLIORIA ACCOLTA
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONANTE	
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONANTE	
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONANTE	
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
X Accolta □ Accolta parzialmente □ Non accolta		■
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA	
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
NON ACCOLTA	NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
ACCOLTA		■

Funzione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	VALORE DI MIGLIORIA MIGLIORIA ACCOLTA
ACCOLTA		
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA		
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
NON ACCOLTA	NON DI INETRESSAE AMMINISTRAZIONE ATTREZZATURA A CARICO OEA PER SVOLGIMENTO SERVIZIO	

x  
x  
x  
x

previsti dal capitolato e	Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.Tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	VALORE DI MIGLIORATA MIGLIORIA ACCOLTA
------------------------------	-----------------	----------	-----------	-------------	------	--	--	--	-------------------------	---

D - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	
----------------------------------	--

D - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE							
Standard minimi previsti dal capitolato e allegati	Struttura interessata alla miglioria	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	MOTIVO NON ACCOGLIMENTO	VALORE
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED] cestelli	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Non di interesse per	

<b>Standard minimi previsti dal capitolato e allegati</b>	<b>Struttura interessata alla miglioria</b>	<b>Soluzione migliorativa offerta</b>	<b>Motivi di interesse per la stazione appaltante</b>	<b>Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta</b>	<b>Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice</b>	<b>MOTIVO NON ACCOGLIMENTO</b>	<b>VALORE</b>
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA NON ACCOLTA NON ACCOLTA NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione Non di interesse per l'amministrazione Non di interesse per l'amministrazione Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	ACCOLTA		[REDACTED]
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Già esistenti non necessari	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Già esistenti non necessari	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	-	NON ACCOLTA	Già esistenti non necessari	

[illegible]




ON ACCOLTA

NON DI INTERESSE  
AMMINISTRAZIONE

## MIGLIORIE PUNTO D

Standard minimi previsti dal capitolato e specifiche tecniche	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta		motivo non accoglimento	
	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	non accolta	Gia esistenti non necessari	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	accolta		[REDACTED]
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	Gia esistenti non necessari	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE GAI PREVISTA DAL CAPITOLATO	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	[REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED]			
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	ELEMENTO VALUTTO NEL PIANO TRASPORTI	
	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	NON ACCOLTA	MODALITA GIA PREVISTA DA CAPITOLATO. E CONSIDERATA ADEGATA.	

					DI DIFFICILE APPLICAZIONE E DESTINATA AD UN NUMERO ESIGUO DI UTENTI.	
				NON ACCOLTA		
				NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
				NON ACCOLTA	CONSIDERATO AL PUNTO A5 (PREVENZIONE)	

Standard minimi previsti dal Capitolato e allegati	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la Stazione Appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valore economico per ciascuna miglioria offerta		
<b>E – DESCRIZIONE DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE ATTE AL MIGLIORAMENTO DEL CONFORT AMBIENTALE DEI LOCALI UTILIZZATI PER LE CONSUMAZIONI DEI PASTI</b>						
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>						
MIGLIORIA RISPETTO ALLE RICHIESTE DI CSA: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 20 TAVOLO</b> REFETTORIO DA 6 POSTI MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD	<b>SOSTITUZIONE</b> tavoli presenti come richiesto da CSA. A differenza di quanto richiesto, i nuovi tavoli saranno forniti con caratteristiche tipologiche e di colori differenti in quanto modello corrispondente al format CRESCO di CIRFOOD	30 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta	Già esistenti non necessari	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 25 TAVOLO</b> REFETTORIO DA 6 POSTI MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD	<b>SOSTITUZIONE</b> degli arredi presenti al fine di conferire un nuovo aspetto, maggiormente accattivante, al refettorio, tramite inserimento di arredi conformi al format CRESCO, ideato da CIRFOOD	30 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	<b>N. 270 SEDIA</b> REFETTORIO MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	<b>N. 1 TRASPORTO E MONTAGGIO</b> MARCA: FRANCHI SEDIE			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO	<b>N. 10 GRAFICHE DECORATIVE</b> MARCA: CIRFOOD MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD	<b>INTEGRAZIONE</b> di pannelli decorativi di grafica da posizionarsi a parete, conformi al format CRESCO, al fine di conferire un aspetto maggiormente accogliente al refettorio e trasmettere messaggi sulla sana alimentazione e sul rispetto ambientale	15 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta		

MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RIDUZIONE RIVERBERO SONORO	<b>RIMOZIONE</b> pannelli fonoassorbenti esistenti	<b>SOSTITUZIONE</b> dei pannelli fonoassorbenti presenti al fine di inserire nuove isole fonoassorbenti per riduzione riverbero sonoro	3 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
<b>MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RIDUZIONE RIVERBERO SONORO</b>	<b>N. 60 ISOLE FONOASSORBENTI A SOFFITTO COMPRESO KIT MONTAGGIO E POSA MARCA: ISOLDESIGN MODELLO: ISLAND</b>	<b>SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE</b> di nuove isole fonoassorbenti in sostituzione dei pannelli verticali presenti, al fine di ridurre sensibilmente, di circa il 40%, il riverbero sonoro durante l'orario di consumazione pasti	25 gg da conferma ordine	<b>X Accolta</b> <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		15000
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO	<b>ML 17,30 DI PANNELLATURA FRONTALE CON SCORRIVASSOIO INTEGRATO DELLE DUE LINEE SELF SERVICE ESISTENTI MARCA: IFAS MODELLO: CUSTOM</b>	<b>INTEGRAZIONE</b> di pannellatura in arredo su misura completa di scorri vassoio al fine di rivestire i banchi distributivi inox, asetticci ed informali, e render le due linee self visivamente più piacevoli ed allegre.	30 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	<b>N. 1 TRASPORTO E MONTAGGIO MARCA: IFAS</b>			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO	<b>MQ 46 DI VETROFANIE DECORATIVE MARCA: GO FAST MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD</b>	<b>INTEGRAZIONE</b> di vetrofanie decorative da posizionarsi sui serramenti esterni, al fine di ottenere sia una riduzione dei raggi solari diretti, sia un abbellimento del refettorio	15 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO	<b>MQ 504 DI TINTEGGIATURA DEL REFETTORIO MARCA: CAPAROL MODELLO: SENSITIVE</b>	<b>SOSTITUZIONE</b> delle tinteggiature in quanto sono presenti colori molto marcati. I nuovi colori che saranno utilizzati sulle pareti del refettorio avranno tonalità più tenui, in coordinato con gli elementi di arredo inseriti e conformi al format CRESCO	7 gg da conferma ordine	X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta		7.560



PREDISPOSIZIONE DOCUMENTAZIONE DI PROGETTO	N. 1 PRESTAZIONI PROFESSIONALI	Prestazioni professionali per redazione studio fonometrico e redazione progetto esecutivo di gara	5 gg	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non pertinente già considerata nella valutazione dell'intervnto	
SCUOLA MATERNA TRIESTE						
INCLUSIVITA' – COMFORT UTENTI	N. 1 GIOCO INCLUSIVO PER ESTERNI: GIOCO MOLLA ELEFANTE MARCA: DIMENSIONE COMUNITA' MODELLO: PE01061-I	INTEGRAZIONE di gioco appositamente progettato e realizzato per inclusività, da posizionarsi SENZA necessità di pavimentazione antitrauma nel giardino esterno	30 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	N. 1 GIOCO INCLUSIVO PER ESTERNI: PANNELLO MEMORY MARCA: DIMENSIONE COMUNITA' MODELLO: PE02304			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	N. 2 TRASPORTO E MONTAGGIO			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
SCUOLA MATERNA GRAMSCI						
INCLUSIVITA' – COMFORT UTENTI	N. 1 GIOCO INCLUSIVO PER ESTERNI: GIOCO MOLLA ELEFANTE MARCA: DIMENSIONE COMUNITA' MODELLO: PE01061-I	INTEGRAZIONE di gioco appositamente progettato e realizzato per inclusività, da posizionarsi SENZA necessità di pavimentazione antitrauma nel giardino esterno	30 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	N. 1 GIOCO INCLUSIVO PER ESTERNI: PANNELLO MEMORY MARCA: DIMENSIONE COMUNITA' MODELLO: PE02304			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente XNon accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
	N. 2 TRASPORTO E MONTAGGIO			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	

MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO	<b>MQ 384 DI TINTEGGIATURA</b> DELLE PARETI DELLE N. 4 AREE DI CONSUMAZIONE PASTI MARCA: CAPAROL MODELLO: SENSITIVE	<b>SOSTITUZIONE</b> delle tinteggiature delle aree di consumazione pasti attualmente trascurate ed asettiche. I colori che saranno utilizzati avranno tonalità tenui, in linea con il format CRESCO	7 gg da conferma ordine	Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 20 TAVOLO</b> REFETTORIO DA 4 POSTI PER INFANZIA MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: ELLIOT	<b>SOSTITUZIONE</b> degli arredi presenti al fine di conferire un nuovo aspetto, maggiormente accogliente alle aree di consumazione pasti, soprattutto in considerazione della tipologia di utenti	30 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 80 SEDIA</b> REFETTORIO PER INFANZIA MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: GASOLINA			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 4 TAVOLO</b> REFETTORIO DA 4 POSTI MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: ELLIOT			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 16 SEDIA</b> REFETTORIO MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: GASOLINA	SOSTITUZIONE dei tavoli e delle sedie utilizzati dagli insegnanti in quanto in fase di sopralluogo si sono rilevati tavoli in plastica, del tutto non idonei ed esteticamente non piacevoli		<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI	<b>N. 1 TRASPORTO E MONTAGGIO</b> MARCA: FRANCHI SEDIE			<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non pertinente	
MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO	<b>N. 8 GRAFICHE DECORATIVE</b> MARCA: CIRFOOD MODELLO CRESCO BY CIRFOOD	<b>INTEGRAZIONE</b> di pannelli decorativi di grafica da posizionarsi a parete, conformi al format CRESCO, al fine di conferire un aspetto più accogliente al refettorio e trasmettere messaggi su sana alimentazione e rispetto ambientale	15 gg da conferma ordine	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta	Non di interesse per l'amministrazione	
						<b>€22560</b>



dal capitolato e allegati	Poa. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante	soluzione migliorativa offerta	Commissione giudicatrice	motivo non accoglimento	valore stimato
								ACCOLTA MQ 427,41X 1S EURO		
								accolta		
								non accolta	Non di interesse dell'ente	
LAVORI										
								<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta	Non di interesse dell'ente	
								<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta	Non di interesse dell'ente	
LAVORI										
								non accolta	Non di interesse dell'ente	
								non accolta	Non di interesse dell'ente	

[illegible]



CRITERIO E - Descrizione delle soluzioni migliorative atte al miglioramento del confort ambientale dei locali utilizzati per le consumazioni dei

Standard minimi previsti dal capitolato e allegati	Struttura interessata alla miglioria	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	MOTIVO NON ACCOGLIMENTO
					NON ACCOLTA	NON QUANTIFICABILE, NON E' INDICATO IL NUMERO DEI PANNELLI
					NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione
					NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione
					NON ACCOLTA	NON NECESSARI
					NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione
					NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione

Non di interesse per l'amministrazione

STANDARD MINIMI PREVISTI DAL CAPITOLATO E ALLEGATI	SOLUZIONE MIGLIORATIVA OFFERTA	CRITERIO DI VALUTAZIONE	MOTIVI DI INTERESSE PER LA STAZIONE APPALTANTE	TEMPI MASSIMI PER L'ATTUAZIONE DELLA SOLUZIONE MIGLIORATIVA OFFERTA	VALUTAZIONE ESPRESSA DELLA COMMISSIONE GIUDICATREICE	MOTIVO NON ACCOGLIMENTO	STIMA
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON QUANTIFICABILE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
					NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	

MIGLORIE PUNTO E						
Standard minimi previsti dal capitolato e specifiche tecniche	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta		MOTIVO NON ACCOGLIMENTO	STIMA
				NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
				NON ACCOLTA	GIA ESISTENTI E FUNZIONANTI	
				ACCOLTA		

## CASSINA DE PECCHI

Nota :  
Inserire i dati nelle sole caselle di colore bianco. Niente per la compilazione:  
Inserire i dati nelle sole caselle di colore bianco.

[illegible]

[illegible]





