

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 PECHI - 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 dè 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.

Preliminamente 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> | <u>Modalità di partecipazione</u> | <u>Data</u> |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 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 proseguzione 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 |
|-------------------------------|--------|
| DUSSMANN SERVICE SRL | 78,819 |
| CIRFOOD S.C. | 72,949 |
| VIVENDA | 66,696 |
| SODEXO ITALIA SPA | 62,549 |
| ELIOR RISTORAZIONE SPA | 56,835 |

La Commissione rileva, nell'ambito della valutazione delle offerte tecniche e della documentazione presente nella busta virtuale, che tutti i 5 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 sub1che 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

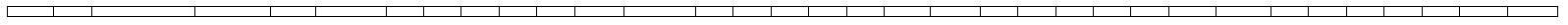
IL VERBALIZZANTE F.to Stabile Daniela

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

CRITERI valutazione offerta tecnica

CASSINA DE PECCHI

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



| | |
|-------------------------------------|--|
| | |
| Punteggi parziali ripartometri (1). | |
| 13,33 | |
| 1,75 | |
| 2,00 | |
| 1,78 | |
| 4,44 | |
| 2,00 | |
| 2,00 | |
| 7,79 | |
| 1,00 | |
| 0,47 | |
| 1,00 | |
| 2,00 | |
| | |
| 2,00 | |
| 2,00 | |
| 2,00 | |
| - | |
| 1,00 | |
| 1,00 | |
| 1,00 | |
| - | |
| | |
| 1,00 | |
| 1,00 | |
| - | |
| | |
| 7,557 | |
| - | |
| 0,132 | |
| 1,667 | |
| | |
| 1,410 | |
| 0,889 | |
| 2,000 | |
| 1,778 | |
| 0,900 | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Fornitore | Produttore | Origine materia prima entro 70Km | Prov. | Descrizione prodotto Biologico | UM | Quantitativo offerto - totale contratto | prezzo unitario (kg,it.n.)medio.listino 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 numero 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 numero 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.)medio.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 dellanteriore (Spalla/Reale) | // | BIO | Kg | 2687,33 | San Cipriano Po (PV) | Pontevico (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) | Pontevico (BS) | | 13 | 35.039,52 |
| | | | | | | totale 1 | | 119.651,61 | | |
| | | | | | | totale 2 | | 93.108,71 | | |
| | | | | | | totale | | 212.760,32 | | |

| 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 |
|---|---|--|---|--|--|-------------------------------------|
| | | D – ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE | | | | |
| CENTRO COTTURA | | | | | | € |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE | N. 3 ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ADAU2 | INTEGRAZIONE al fine di preservare i fornì dall'azione dannosa del calcare | 40 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 | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 MESCOLATRICE PLANETARIA 10L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: XBM10B | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE ED EFFICIENTAMENTO SERVIZIO | N. 1 BRASIERA GAS 80LT- FONDO DUOMAT MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9BRGHDOF0 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria;l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE ED EFFICIENTAMENTO SERVIZIO | N. 1 CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9PCGH2MF0 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria;l'esistente è funzionante | |
| | N. 2 CESTELLI CUOCIPASTA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: 9AC39 | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE | N. 1 BILANCIA ELETTRONICA 10KG MARCA: KAREL MODELLO: KRBLE10X | INTEGRAZIONE in quanto le bilance presenti sono risultate in numero insufficiente | 40 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 | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 ARMADIO PORTATEGLIE RISCALDATO, 20xGN 1/1 MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 3411-20GS | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |

| | | | | | | |
|---|---|--|--------------------------|--|--|-----|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER MOVIMENTAZIONE CARICHI | N. 3 CARRELLO PIANALE BASSO MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 1897-F | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE E IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 SPREMIAGRUMI INOX ELETTRICO CON LEVA MARCA: KAREL MODELLO: KRFJ100L | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 600 |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE E IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9GCGH4C00 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 BASE NEUTRA APERTA 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: 9BANH00O0 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 2 PORTINA PER BASE APERTA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: DOOREL | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9GCGH4C00 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 BASE NEUTRA APERTA 800 MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: 9BANH00O0 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 2 PORTINA PER BASE APERTA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: DOOREL | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |

| | | | | | | |
|---|---|---|--------------------------|--|--|-----|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 PENTOLA GAS 150 LT A RISCALDAMENTO INDIRETTO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: E9BSGHIF0 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 PELAPATATE 15KG CON CILINDRO ABRASIVO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: T15E324C | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| | N. 1 TAVOLO FILTRO+PIANO PELAPATATE.15KG MARCA: ELECTROLUX MODELLO: FTSHAVP | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 LAVACENTRIFUGA VERDURE, CICLI AUTOMATICI MARCA: ELECTROLUX MODELLO: LVA100N | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 TAGLIAVERDURE 2 VELOCITA' MARCA: ELECTROLUX MODELLO: TRSY2V | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| | N. 1 SET DISCHI (C2S, C5S, C10, J2X, J7X, AS4XX, MT10T) + ATTREZZO PER PULIZIA GRIGLIA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SD7CJASMTX | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 EROGATORE DI ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| INTEGRAZIONE: SICUREZZA SUL LAVORO E PREVENZIONE SVERSAMENTI DEI PASTI | N. 1 RAMPA METALLICA CON SUPERFICIE MANDORLATA ANTISCIVOLO IN PROSSIMITA' DELL'USCITA PASTI VEICOLATI | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 500 |

| | | | | | | |
|--|---|---|--------------------------|--|---|------|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER RIDUZIONE CONSUMI IDRICI | N. 5 ROMPIGETTO CON RIDUTTORE DI FLUSSO | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER RIDUZIONE CONSUMI ELETTRICI | N. 5 SENSORI DI MOVIMENTO PER LOCALI SPOGLIATOIO, INGRESSO, LAVAGGIO, DISPENSA, SPEDIZIONE | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| | INSTALLAZIONE | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| CONFORMITA' IGienICO SANITARIO | N. 1 COPERTURA SU AREA ECOLOGICA ESTERNA | SOSTITUZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 2300 |

| | | | | | | |
|--|--|---|----------------------------------|--|--|------|
| MIGLIORAEMNTO COMFORT AMBIENTALE E CONSERVAZIONE DERRATE | N. 1 CONDIZIONATORE PER MAGAZZINO DERRATE NON DEPERIBILI MARCA: IDEMA MODELLO: WTZ-R32 | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 3000 |
| | N. 1 CONDIZIONATORE PER UFFICIO MARCA: IDEMA MODELLO: WTZ-R32 | INTEGRAZIONE di split per regolazione temperatura interna del locale ufficio al fine di assicurare idonei parametri igrometrici di lavoro | | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 800 |
| INTEGRAZIONE: SICUREZZA | N. 1 IMPIANTO ANTINTRUSIONE CON SENSORI PERIMETRALI | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> 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) | SOSTITUZIONE tramite rifacimento della porzione perimetrale del marciapiede laterale a confine con la parete, in quanto caratterizzato da cedimento. | 15 gg da conferma ordine | <input checked="" type="checkbox"/> 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 | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | COSTI SICUREZZA | 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non pertinente:importo già contemplato nel costo dell'intervento | |
| SCUOLA MATERNA TRIESTE | | | | | | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER EFFICIENTAMENTO SERVIZIO | N. 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA CON POMPA DI SCARICO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: EHT8G | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |

| | | | | | | |
|--|---|---|--------------------------|--|--|-----|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE | N. 1 ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ADAU2 | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER MOVIMENTAZIONE CARICHI | N. 2 TAVOLO SERVIZIO LAVASTOVIGLIE CARICO/SCARICO 600MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: BHHLU06 | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| | N. 2 RIPIANO INFERIORE PER TAVOLO PER LAVASTOVIGLIE 600MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 SPREMIAGRUMI INOX ELETTRICO CON LEVA MARCA: KAREL MODELLO: KRFJ100L | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 600 |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 CARRELLO DI SERVIZIO MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 1400P | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE | N. 1 ARMADIO ABS 400 LITRI POSITIVO, INOX - CLASSE ENERGETICA A MARCA: COOL HEAD MODELLO: CRX4 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA | N. 1 ARMADIO TUTTO PIANI CON TETTO INCLINATO, N.2 ANTE BATTENTE CON SERRATURA, N.4 PIANI PIÙ 1 DI FONDO, MARCA: METALTECNICA MODELLO: EX-ATP/2 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |

| | | | | | | |
|--|---|--|----------------------------------|--|---|------|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA | N. 1 ARMADIO PORTASCOPE 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 | SOSTITUZIONE dell'armadio porta scope presente in quanto arrugginito e non conforme alle normative igienico-sanitarie | 40 gg da conferma ordine | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 200 |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA | N. 2 ARMADIO SPOGLIATOIO + TETTO INCLINATO CON DIVISORIO IN LAMIERA VERNICIATA MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ALIM 1P+TETTO | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 EROGATORE DI ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| OTTIMIZZAZIONE LAY- OUT ATTREZZATURE | N. 1 MODIFICA DEL LAY- OUT ATTREZZATURE | 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; la collocazione è funzionale | |
| SOSTITUZIONE | N. 2 SERRAMENTO INTERNO IN ALLUMINIO | SOSTITUZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 1500 |
| | COSTI SICUREZZA | 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non pertinente i costi sono già inclusi nella valutazione | |

SCUOLA MATERNA GRAMSCI

| | | | | | | |
|--|---|---|--------------------------|--|--|--|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER EFFICIENTAMENTO SERVIZIO | N. 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA CON POMPA DI SCARICO MARCA: ELECTROLUX MODELLO: EHT8G | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionante | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L MARCA: ELECTROLUX MODELLO: ADAU2 | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER MOVIMENTAZIONE CARICHI | N. 2 TAVOLO SERVIZIO LAVASTOVIGLIE CARICO/SCARICO 600MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: BHHLU06 | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| | N. 2 RIPIANO INFERIORE PER TAVOLO PER LAVASTOVIGLIE 600MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE | N. 1 ARMADIO ABS 400 LITRI POSITIVO, INOX - CLASSE ENERGETICA A MARCA: COOL HEAD MODELLO: CRX4 | SOSTITUZIONE del frigorifero presente in quanto apparso oltre che vetusto e non efficiente, anche sovradiimensionato rispetto al servizio atteso | 40 gg da conferma ordine | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; | |

| | | | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---|--|------|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' NORMATIVA | N. 1 ARMADIO TUTTO PIANI CON TETTO INCLINATO, N.2 ANTE BATTENTE CON SERRATURA, N.4 PIANI PIÙ 1 DI FONDO, MARCA: METALTECNICA MODELLO: EX-ATP/2 | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionale | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE | N. 1 ARMADIO STOVIGLIE CON PORTE SCORREVOLI, 1400MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SASH14N | SOSTITUZIONE armadio presente | 40 gg da conferma ordine | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessaria; l'esistente è funzionale | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE | 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 | INTEGRAZIONE per riporre in luogo chiuso gli strumenti utilizzati per la pulizia quotidiana, attualmente non correttamente riposti | 40 gg da conferma ordine | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 200 |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 SPREMIAGRUMI INOX ELETTRICO CON LEVA MARCA: KAREL MODELLO: KRFJ100L | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 CARRELLO DI SERVIZIO MARCA: METALCARRELLI MODELLO: 1400P | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l' amministrazione | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE | N. 1 TAVOLO CON ALZATINA DA 1800MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: TG1810PN | SOSTITUZIONE del tavolo con cassetto presente in quanto pericoloso causa bordi taglienti e non in sicurezza | 40 gg da conferma ordine | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 1200 |
| | N. 1 RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI E LAVELLI DA 1800MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: RI1800N | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non Necessario | |

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

| | | | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|--|---|-----|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE | N. 1 LAVATOIO 2 VASCHE, GOCCIOLAT.DX, 2100MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: LG2126DXPN | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessario | |
| | N. 1 RIPIANO INFERIORE PER LAVATOIO 2100MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: RL2100N | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessario | |
| | N. 2 SIFONE SINGOLO PLASTICA 2" MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SP2S | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessario | |
| | N. 1 RUBINETTO MONOFORO CON LEVA GOMITO DA 3/4" MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SHTEB1 | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessario | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 EROGATORE DI ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Già esistente e funzionante | |
| CONFORMITA' IGIENICO- SANITARIA: INTEGRAZIONE | N. 1 PENSILINA SU ACCESSO PASTI | INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 500 |
| | COSTI SICUREZZA | 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non pertinente i costi sono già inclusi nella valutazione | |

| | | | | | | |
|---|---|---|--------------------------|--|---|------------------|
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER CONFORMITA' | N. 1 ARMADIO STOVLIE CON PORTE SCORREVOLI, 1400MM MARCA: ELECTROLUX MODELLO: SASH14N | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessario,l'esistente è funzionale | |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE | 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 | INTEGRAZIONE per riportare in luogo chiuso gli strumenti utilizzati per la pulizia quotidiana, attualmente non correttamente riposti | 40 gg da conferma ordine | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 200 |
| DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE PER IMPLEMENTAZIONE SERVIZIO | N. 1 EROGATORE DI ACQUA REFRIGERATA MARCA: GEERAL BEVERAGE MODELLO: JET | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non necessario,l'esistente è funzionale | |
| | | | | | | 18.100,00 |

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 40 pacchi annui 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 un buffet per 50 persone per ogni anno di appalto | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse dell'amministrazione | |
| SOCIALE | 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) | 45 gg. da conferma ordine | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse dell'amministrazione | |
| DIPENDENTI COMUNALI | BUFFET IN OCCASIONE FESTE NATALIZIE | In occasione delle festività Natalizie, CIRFOOD offre un buffet per i dipendenti comunali 50 persone per ogni anno di appalto | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> 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 N. 5.000 pasti , per l'intera durata contrattuale, confezionati in monoporzione composti da: primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | NON PERTINENTE | |
| UTENZA SCUOLE | Visita al CIRFOOD DISTRICT per n. 2 classi/anno della scuola Primaria (le spese di trasporto restano a carico dell'Ente) | Gli studenti vivranno l'esperienza del Food Shuttle, 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | non di interesse per l' amministrazione | |
| UTENZA SCUOLE | N.5 menù della tradizione Lombarda e n.4 menù "sostenibili" 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | non di interesse per l' amministrazione | |

| | | | | | |
|---------------|---|--|----------------|--|---|
| | Halloween, Festa di fine anno scolastico ecc. | | | | |
| UTENZA SCUOLE | WEB APP MENU CHIARO Si tratta di uno strumento sviluppato da CIRFOOD che consente ai suoi utenti di accedere, giorno dopo giorno, via smartphone o PC, a una descrizione chiara e dettagliata dei menu serviti a scuola. | Per ciascun piatto, è possibile visualizzare gli ingredienti, le caratteristiche nutrizionali e la presenza di eventuali allergeni. | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | non di interesse per l' amministrazione |
| UTENZA SCUOLE | KIT ANTISPRECO 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 sacchetto di stoffa per portare a casa eventuali pane e frutta avanzati dal pranzo. 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | DI difficile gestione e reale applicazione |
| UTENZA SCUOLE | Accordo con Fondazione Banco Alimentare per il recupero delle eccedenze da destinare agli utenti in difficoltà | Ridurre gli sprechi alimentari ed aiutare le famiglie in difficoltà del territorio | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Lo spreco è determinato da una errata programmazione e gestione: NON PERTINENTE |
| UTENZA SCUOLE | Progetto "Io ci tengo e non spredo" implementato per 1 settimana all'anno presso la scuola primaria | Il progetto ha come obiettivo 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 | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non pertinente ; |
| UTENZA SCUOLE | COLAZIONE A SCUOLA progetto PIEDIBUS per 1 giorno per ogni anno di appalto | 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. | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non quantificabile : non prevedibile il numero delle adesione |

| | | | | | | |
|---------------|---|--|----------------|--|---|--|
| UTENZA SCUOLE | A PRANZO CON I MIEI GENITORI per 1 giorno per ogni anno di appalto per gli utenti nuovi iscritti | 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. | Inizio appalto | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta | Funzione prevista componenti già per 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 de' 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** di vista economico, ambientale, sociale e **VISITA GUIDATA DEL CENTRO** di ricerca: tecnologiche del futuro (il vassoi cibo). **LABORATORIO FOOD SHUTTLE:** è un 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 purè; Torta Bertolda*
- **Menù Valpadana:** Ravioli di zucca*; Provolone Valpadano DOP; Torta sbrisolona
- **Menellina:** Pizzoccheri IGP*; Bresaola IGP*; Mela IGP*
- **Menù Orobie:** 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 pomodoro** e lenticchie**; fagiolini all'olio; torta di mele



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, **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

la web-app Menu Chiaro per completare la giornata

► **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 avanzata 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 caritativo. 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 spredo:** 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 gastronorm con le porzioni netto della tara del contenitore, viene inserito attraverso tablet in un file di exce:; al termine della somministrazione, tutti gli “scarti” vengono convogliati in apposita “gastronorm” 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 reale. In refettorio il nostro personale, di primi, secondi e contorni, il cui peso, al termine della somministrazione, tutti gli “scarti” vengono convogliati in apposita “gastronorm” 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.**

► **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.

| 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 | | |
|--|--|---|---|---|--|--|
| E – DESCRIZIONE DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE ATTE AL MIGLIORAMENTO DEL CONFORT AMBIENTALE DEI LOCALI UTILIZZATI PER LE CONSUMAZIONI DEI PASTI | | | | | | |
| SCUOLA PRIMARIA | | | | | | |
| MIGLORIA RISPETTO ALLE RICHIESTE DI CSA: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 20 TAVOLO REFETTORIO DA 6 POSTI MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD | SOSTITUZIONE 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 X Non accolta | Già esistenti non necessari | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 25 TAVOLO REFETTORIO DA 6 POSTI MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD | SOSTITUZIONE 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 X Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | N. 270 SEDIA REFETTORIO MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | N. 1 TRASPORTO E MONTAGGIO MARCA: FRANCHI SEDIE | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente X Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABBELLIMENTO REFETTORIO | N. 10 GRAFICHE DECORATIVE MARCA: CIRFOOD MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD | INTEGRAZIONE 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 X Non accolta | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|--------------------------|--|--|-------|
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RIDUZIONE RIVERBERO SONORO | RIMOZIONE pannelli fonoassorbenti esistenti | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RIDUZIONE RIVERBERO SONORO | N. 60 ISOLE FONOASSORBENTI A SOFFITTO COMPRESO KIT MONTAGGIO E POSA MARCA: ISOLDESIGN MODELLO: ISLAND | SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 15000 |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABELLIMENTO REFETTORIO | ML 17,30 DI PANNELLATURA FRONTALE CON SCORRIVASSOIO INTEGRATO DELLE DUE LINEE SELF SERVICE ESISTENTI MARCA: IFAS MODELLO: CUSTOM | INTEGRAZIONE di pannellatura in arredo su misura completa di scorri vassoio al fine di rivestire i banchi distributivi inox, asettici 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | N. 1 TRASPORTO E MONTAGGIO MARCA: IFAS | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABELLIMENTO REFETTORIO | MQ 46 DI VETROFANIE DECORATIVE MARCA: GO FAST MODELLO: CRESCO BY CIRFOOD | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABELLIMENTO REFETTORIO | MQ 504 DI TINTEGGIATURA DEL REFETTORIO MARCA: CAPAROL MODELLO: SENSITIVE | SOSTITUZIONE 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 7.560 |

| | | | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|--|---|--|
| PREDISPOSIZIONE DOCUMENTAZIONE DI PROGETTO | N. 1 PRESTAZIONI PROFESIONALI | Prestazioni professionali per redazione studio fonometrico e redazione progetto esecutivo di gara | 5 gg | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non pertinente già considerata nella valutazione dell'intervento | |
| 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | N. 2 TRASPORTO E MONTAGGIO | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | N. 2 TRASPORTO E MONTAGGIO | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |

| | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------|--|--|---------------|
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABELLIMENTO REFETTORIO | MQ 384 DI TINTEGGIATURA DELLE PARETI DELLE N. 4 AREE DI CONSUMAZIONE PASTI MARCA: CAPAROL MODELLO: SENSITIVE | SOSTITUZIONE 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 | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 20 TAVOLO REFETTORIO DA 4 POSTI PER INFANZIA MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: ELLIOT | SOSTITUZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 80 SEDIA REFETTORIO PER INFANZIA 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 4 TAVOLO REFETTORIO DA 4 POSTI MARCA: FRANCHI SEDIE MODELLO: ELLIOT | 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 16 SEDIA 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: RINNOVAMENTO ARREDI | N. 1 TRASPORTO E MONTAGGIO MARCA: FRANCHI SEDIE | | | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non pertinente | |
| MIGLIORAMENTO COMFORT AMBIENTALE: ABELLIMENTO REFETTORIO | N. 8 GRAFICHE DECORATIVE MARCA: CIRFOOD MODELLO CRESCO BY CIRFOOD | INTEGRAZIONE 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 <input checked="" type="checkbox"/> Non accolta | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | | | | | | €22560 |

| CRITERIO C - QUANTITA' DI PRODOTTI OFFERTI A FILIERA CORTA LOCALE E CHILOMETRO ZERO | | | | | | | | |
|---|----------------------|-------------------|---|----|---|--|-----------|---|
| Categoria di derrate | Prodotto offerto (*) | | Quantità in Kg, Lt, Pz (**) per tutta la durata dell'appalto | | FORNITORE | unitario (kg,lt,n.)medio.listino prezzi figurativi all'6BIS € | importo€ | note |
| Frutta | Melone | da agr. biologica | 810,00 | Kg | SPREAFICO - COOP.SOC. ARETE | 1,55 | 1.255,50 | |
| Verdure e ortaggi | Aglio | da agr. biologica | 5,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE | 4,85 | 24,25 | |
| Verdure e ortaggi | Cipolla fresca | da agr. biologica | 3.425,00 | Kg | SPREAFICO - CO.P.A.P | 1,24 | 4.247,00 | |
| Verdure e ortaggi | Finocchi freschi | da agr. biologica | 9.555,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE | 2,3 | 21.976,50 | |
| Verdure e ortaggi | Insalata, lattuga | da agr. biologica | 7.375,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE / L'AMBIENTE NATURALE DI TIZIANO S.S. | 2,3 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Verdure e ortaggi | Insalata, radicchio | da agr. biologica | 1.540,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE | 2,3 | 3.542,00 | |
| Verdure e ortaggi | Melanze fresche | da agr. biologica | 2.290,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE | 1,76 | 4.030,40 | |
| Verdure e ortaggi | Pomodori freschi | da agr. biologica | 3.660,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE | 2,15 | 7.869,00 | |
| Verdure e ortaggi | Sedano | da agr. biologica | 2.220,00 | Kg | CONOR - L'AMBIENTE NATURALE DI TIZIANO S.S. | 1,65 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Verdure e ortaggi | Zucca fresca | da agr. biologica | 675,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE / L'AMBIENTE NATURALE DI TIZIANO S.S. | 1,6 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Verdure e ortaggi | Zucchine fresche | da agr. biologica | 14.340,00 | Kg | CONOR - COOP.SOC. ARETE / L'AMBIENTE NATURALE DI TIZIANO S.S. | 2,3 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Aromi ed erbe aromatiche | Prezzemolo fresco | da agr. biologica | 85,00 | Kg | SPREAFICO - RIGAMONTI MARIA TERESA | 3,8 | 323,00 | |

| | | | | | | | | |
|--|--|-------------------|-----------|----|---|-------|-----------|---|
| Legumi | Ceci secchi | da agr. biologica | 1.190,00 | Kg | TREBBIOLA S.S.A. | 3 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Legumi | Lenticchie secche | da agr. biologica | 1.195,00 | Kg | TREBBIOLA S.S.A. | 2,42 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Cereali e derivati (pane, pasta, farine, | Biscotti | da agr. biologica | 430,00 | Kg | AGRIGAL - GALIZZI FOOD SRL | 2,99 | 1.285,70 | |
| Cereali e derivati (pane, pasta, farine, | Farina di grano tenero tipo 0 | da agr. biologica | 1.415,00 | Kg | CONOR - MONASTERO AZIENDA AGRICOLA | 0,93 | 1.315,95 | |
| Cereali e derivati (pane, pasta, farine, | Pane, comune | da agr. biologica | 23.165,00 | Kg | LE BONTA' DEL FORNAIO | 2,6 | 60.229,00 | |
| Cereali e derivati (pane, pasta, farine, | Ravioli di carne | da agr. biologica | 790,00 | Kg | RAVIOLIFICO CHIGNOLESE | 8,13 | 6.422,70 | |
| Cereali e derivati (pane, pasta, farine, | Ravioli di magro | da agr. biologica | 1.800,00 | Kg | RAVIOLIFICO CHIGNOLESE | 8,13 | 14.634,00 | |
| Cereali e derivati (pane, pasta, farine, | Riso parboiled | da agr. biologica | 6.305,00 | Kg | RISO SCOTTI | 2,27 | 14.312,35 | |
| Gnocchi di patate | Gnocchi di patate | da agr. biologica | 4.545,00 | Kg | RAVIOLIFICO CHIGNOLESE | 2,26 | 10.271,70 | |
| Uova fresche e/o pastorizzate | Uova sode (in guscio) (PZ) | da agr. biologica | 39.715,00 | Pz | CONOR - AZIENDA AGRICOLA SANT'ANDREA DI IA CONELLI ELISABETTA | 0,24 | 9.531,60 | |
| Carne bovina | POLPA ANTERIORE: Vitellone, reale | da agr. biologica | 740,00 | Kg | MONTALDI - SOC. AGR. BORDONA FARM | 13 | 9.620,00 | |
| Carne bovina | POLPA ANTERIORE: Vitellone, reale (per hamburger/salrette) | da agr. biologica | 3.830,00 | Kg | MONTALDI - SOC. AGR. BORDONA FARM | 13 | 49.790,00 | |
| Carne bovina | POLPA ANTERIORE: Vitellone, spalla (per ragù) | da agr. biologica | 1.210,00 | Kg | MONTALDI - SOC. AGR. BORDONA FARM | 12,5 | 15.125,00 | |
| Carne suina | Suino, lonza | da agr. biologica | 2.870,00 | Kg | PROSCIUTTIFICIO VALSERIO | 13,76 | 39.491,20 | |
| Carne avicola | Pollo, petto | da agr. biologica | 6.855,00 | Kg | MONTALDI - VIUSTINO 65, SOC. SEMPLICE AGRICOLA | 13,2 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------|-----------|----|--|------|-----------|---|
| Carne avicola | Pollo, sovraccoscia | da agr. biologica | 4.750,00 | Kg | MONTALDI - VIUSTINO 65, SOC. SEMPLICE AGRICOLA | | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente dista oltre i 70 km dalla sede del Comune di Cassina,come previsto dall'allegato "relazione tecnica e criteri di valutazione" |
| Salumi | Prosciutto cotto | da agr. biologica | 4.300,00 | Kg | PROSCIUTTIFICO VALSERIO | 15 | 64.500,00 | |
| Formaggi | Formaggio spalmabile | da agr. biologica | 3.135,00 | Kg | LA FONTANA DI COMAZZO | 22 | 68.970,00 | |
| Formaggi | Grana padano | da agr. biologica | 1.555,00 | Kg | MONTALDI | 18,3 | | non ammissibile:il fornitore indicato dal concorrente non è identificabile in modo univoco,tale da assicurare il rispetto del vincolo della distanza prevista |
| Formaggi | Mozzarella | da agr. biologica | 5.185,00 | Kg | LA FONTANA DI COMAZZO | 11 | 57.035,00 | |
| Formaggi | Primosale | da agr. biologica | 705,00 | Kg | LA FONTANA DI COMAZZO | 10 | 7.050,00 | |
| Formaggi | Ricotta | da agr. biologica | 2.045,00 | Kg | LA FONTANA DI COMAZZO | 5 | 10.225,00 | |
| Yogurt | Yogurt alla frutta | da agr. biologica | 7.425,00 | Kg | CARIONI | 3 | 22.275,00 | |
| Yogurt | Yogurt bianco | da agr. biologica | 395,00 | Kg | CARIONI | 3 | 1.185,00 | |
| Latte | Latte intero UHT | da agr. biologica | 2.295,00 | L | CARIONI | 1,65 | 3.786,75 | |
| Pelati, polpa e passata di pomodoro | Passata di pomodoro | da agr. biologica | 17.380,00 | Kg | CONOR - MONASTERO AZIENDA AGRICOLA | 1,1 | 19.118,00 | |

(*) i prodotti vengono offerti in coerenza con quanto riportato nel criterio B (SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA % DI DERRATE ALIMENTARI RISPETTO ALLA % PRESCRITTIVA DEI CAM)

(**) le quantità totali (peso lordo) sono state calcolate in coerenza ai menù allegati in gara, alle grammature indicate in gara, al numero e al tipo di utenza, secondo i fogli di calcolo riportati in allegato.

totale **529.441,60**

CRITERIO C QUANTITA' PRODOTTI A FILIERA CORTA E CHILOMETRO Z

| PRODOTTI LOCALI OFFERTI (Biologici e convenzionali) provenienti da località entro un raggio di 70 km dalla sede del Comune | | | | | |
|--|---------------------------------|--|-----------|------|-----------|
| di Cassina de' Pecchi, Piazza De Gasperi, 1 | | | | | |
| CATEGORIA | PRODOTT O U.M. | QUANTITÀ COMPLESSIVA NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE | | | note |
| Frutta | MELA DALINETTE | KG | 15.838,00 | 1,77 | 28.033,26 |
| | BIETA | KG | 3.815,45 | 1,88 | 7.173,05 |
| Verdura e Ortaggi | CAROTE | KG | 17.561,98 | 1,30 | 22.830,57 |
| | CIPOLLE | KG | 1.437,95 | 1,24 | 1.783,06 |
| | FINOCCHI | KG | 9.967,20 | 2,30 | 22.924,56 |
| | INSALATA LATTUGA | KG | 6.470,19 | 2,30 | 14.881,44 |
| | | | | | 0,00 |
| | MELANZANE | KG | 2.093,47 | 1,76 | 3.684,51 |
| Verdura e Ortaggi | PATATE | KG | 4.298,59 | 1,40 | 6.018,03 |
| | POMODORI | KG | 3.660,00 | 2,15 | 7.869,00 |
| | SEDANO | KG | 2.646,89 | 1,65 | 4.367,37 |
| | ZUCCHINE | KG | 6.139,61 | 2,30 | 14.121,10 |
| Legumi | CECI SECCHI | KG | 1.501,60 | 3,00 | 4.504,80 |
| | FAGIOLI CANNELLINI SECCHI | KG | 1.125,00 | 2,05 | 2.306,25 |
| | LENTICCHIE SECCHIE | KG | 1.347,60 | 2,42 | 3.261,19 |
| Cereali e derivati (pane, | FARINA BIANCA | KG | 1.112,70 | 0,93 | 1.034,81 |
| | PANE GRATTUGIATO | KG | 2.184,55 | 3,30 | 7.209,02 |

| | | | | | | |
|--|--|----|-----------|-------|-------------------|--|
| pasta, ecc!!) | PANE TIPO 00 | KG | 23.540,75 | 2,80 | 65.914,10 | |
| Uova fresche e/o pastorizzate | MISTO UOVO PAST. | KG | 2.745,50 | 4,50 | 12.354,75 | |
| Carne Bovina | REALE BA | KG | 3.991,95 | 13,00 | 51.895,35 | |
| | SPALLA BA | KG | 515,00 | 12,50 | 6.437,50 | |
| Salumi | PROSCIUTTO COTTO | KG | 2.849,33 | 15,00 | 42.739,95 | |
| | FORMAGGIO PRIMO SALE | KG | 785,00 | 10,00 | 7.850,00 | |
| Formaggi | FORMAGGIO SPALMABILE/CRE SCENZA | KG | 2.973,80 | 22,00 | 65.423,60 | |
| | MOZZARELLA | KG | 4.693,17 | 11,00 | 51.624,87 | |
| | MOZZARELLA PIZZERIA | KG | 1.853,50 | 12,64 | 23.428,24 | |
| Pelati, polpa e passata di pomodoro | POMODORI PELATI | KG | 14.586,01 | 1,18 | 17.211,49 | |
| | | | | | | |
| | | | | | 496.881,86 | |
| | | | | | | |

| dal capitolo e allegati | Pos. Disegno | Articolo | Fornitore | Descrizione | Q.Ta | Motivi di interesse per la stazione appaltante | Tempo massimo per l'elaborazione della soluzione migliorativa offerta | Commissione giudicatrice | motivo non accoglimento | valore stimato | |
|---|--------------|----------|-----------|---------------------------------|------|--|---|----------------------------|----------------------------|----------------|-------|
| Miglioramento igienico ed estetico dei locali | 1 | | | TINTEGGIATURA REFETTORIO | 1 | Sarà eseguita la tinteggiatura completa di pareti, soffitti e finiture utilizzando un prodotto in possesso della certificazione di qualità ecologica ECOLABEL, che garantisce prestazioni standard elevate e un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita del prodotto, nel pieno rispetto dei C.A.M. - Criteri Ambientali Minimi. Lo smalto proposto contiene una percentuale calibrata diioni d'argento che innescava velocemente reazioni di igienizzazione e di protezione delle superfici trattate. Crea una barriera che blocca la moltiplicazione incontrollata dei microrganismi e dei bioinfestanti, colpendo in modo mirato germi e batteri: test di laboratorio dimostrano come, entrando in contatto con il film pittrice, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori addizioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 um dopo 200 cicli - ISO 11998), è indicato per ambienti in cui è richiesto un elevato grado di igiene (ospedali, cliniche, ambienti medici, case di riposo e scuole, negozi, locali di pubblico ritrovo). Conforme al protocollo HACCP, può essere utilizzato dove si consumano e confezionano alimenti (alimentari, supermercati, bar, mense, ristoranti, hotel). | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | ACCOLTA MQ 427,41X 15 EURO | | | 6412 |
| Miglioramento comfort acustico ed estetico dei locali | 2 | | | INSONORIZZAZIONE REFETTORIO | 1 | Al fine di migliorare l'acustica del refettorio migliorando, inoltre, l'estetica degli ambienti saranno eseguiti alcuni interventi di insonorizzazione del locale refettorio stabiliti in seguito ad analisi acustica eseguita da parte di professionista abilitato (in allegato). Tali interventi garantiranno: • maggiore comfort acustico attraverso la riduzione dei rumori di fondo • miglioramento delle condizioni di sicurezza acustica riducendo sensibilmente il livello di rischio per esposizione al rumore. In particolare, per evitare di coprire i soffitti che, essendo in legno con travi a vista risultano essere di particolare prezzo estetico l'intervento previsto consta nell'installazione di un numero compreso tra i 200 e i 250 cubi in schiuma di melammina e di circa 20 m ² di materiale fonoassorbente trasparente posato ad una distanza di circa 10 cm dalle perline in legno. L'analisi acustica allegata, oltre ai risultati relativi al miglioramento del comfort acustico mostra anche il risultato relativo al miglioramento estetico tramite immagini rappresentative dell'intervento. | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | | accolla | | 38000 |
| Risparmio energetico e miglioramento comfort ambientale | 3 | | | PELLOCOLE VETRI A FILTRO SOLARE | 81 | Fornitura e posa in opera di pellicola riflettente antisolare in grado di garantire: elevata risposta energetica diminuendo un'eccessiva ingresso di calore durante la stagione estiva, adeguato livello di luminosità negli ambienti, riduzione dell'abbigliamento e del fastidioso riflesso sulle superfici interne dei locali, massima visibilità, riduzione della visibilità dall'esterno verso l'interno. Questa tipologia di pellicola è caratterizzata da un'elevata semplicità di pulizia e manutenzione. | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | non accolla | Non di interesse dell'ente | | |

INFANZIA VIA TRIESTE (Via Trieste)

LAVORI

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|--|---|---|--|----------------------------|--|
| Miglioramento igienico ed estetico dei locali | 2 | | | TINTEGGIATURA LAVAGGIO-SPORZIONAMENTO | 1 | Sarà eseguita la tinteggiatura completa di pareti, soffitti e finiture utilizzando un prodotto in possesso della certificazione di qualità ecologica ECOLABEL, che garantisce prestazioni standard elevate e un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita del prodotto, nel pieno rispetto dei C.A.M. - Criteri Ambientali Minimi. Lo smalto proposto contiene una percentuale calibrata diioni d'argento che innescava velocemente reazioni di igienizzazione e di protezione delle superfici trattate. Crea una barriera che blocca la moltiplicazione incontrollata dei microrganismi e dei bioinfestanti, colpendo in modo mirato germi e batteri: test di laboratorio dimostrano come, entrando in contatto con il film pittrice, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori addizioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 um dopo 200 cicli - ISO 11998), è indicato per ambienti in cui è richiesto un elevato grado di igiene (ospedali, cliniche, ambienti medici, case di riposo e scuole, negozi, locali di pubblico ritrovo). Conforme al protocollo HACCP, può essere utilizzato dove si consumano e confezionano alimenti (alimentari, supermercati, bar, mense, ristoranti, hotel). | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | <input type="checkbox"/> Accolla <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolla | | Non di interesse dell'ente | |
| Risparmio energetico sugli impianti | 3 | | | SOSTITUZIONE e INSTALLAZIONE LAMPADE A LED | 3 | Al fine di ridurre i consumi energetici e, allo stesso tempo, migliorare le condizioni di luminosità dei locali incrementando il confort ambientale, sarà eseguita la sostituzione delle lampade di illuminazione ordinaria presenti all'interno dei locali, mediante la fornitura e l'installazione di apparecchi illuminanti ordinari con tecnologia a led. Gli apparecchi illuminanti a led, rispetto agli apparecchi illuminanti ordinari tradizionali, sono stati scelti in quanto, oltre ad avere un ciclo di vita più lungo, sono caratterizzati da un consumo di energia elettrica inferiore e, conseguentemente, emissioni di CO2 in ambiente fortemente inferiori. | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | <input type="checkbox"/> Accolla <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolla | | Non di interesse dell'ente | |

INFANZIA VIA GRAMSCI (Via Gramsci)

LAVORI

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|---------------------------------------|---|--|---|--|-------------|----------------------------|--|
| Miglioramento igienico ed estetico dei locali | 1 | | | TINTEGGIATURA LAVAGGIO-SPORZIONAMENTO | 1 | Sarà eseguita la tinteggiatura completa di pareti, soffitti e finiture utilizzando un prodotto in possesso della certificazione di qualità ecologica ECOLABEL, che garantisce prestazioni standard elevate e un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita del prodotto, nel pieno rispetto dei C.A.M. - Criteri Ambientali Minimi. Lo smalto proposto contiene una percentuale calibrata diioni d'argento che innescava velocemente reazioni di igienizzazione e di protezione delle superfici trattate. Crea una barriera che blocca la moltiplicazione incontrollata dei microrganismi e dei bioinfestanti, colpendo in modo mirato germi e batteri: test di laboratorio dimostrano come, entrando in contatto con il film pittrice, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori addizioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 um dopo 200 cicli - ISO 11998), è indicato per ambienti in cui è richiesto un elevato grado di igiene (ospedali, cliniche, ambienti medici, case di riposo e scuole, negozi, locali di pubblico ritrovo). Conforme al protocollo HACCP, può essere utilizzato dove si consumano e confezionano alimenti (alimentari, supermercati, bar, mense, ristoranti, hotel). | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | | non accolla | Non di interesse dell'ente | |
| Miglioramento igienico ed estetico dei locali | 1 | | | TINTEGGIATURA REFETTORIO | 1 | Sarà eseguita la tinteggiatura completa di pareti, soffitti e finiture utilizzando un prodotto in possesso della certificazione di qualità ecologica ECOLABEL, che garantisce prestazioni standard elevate e un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita del prodotto, nel pieno rispetto dei C.A.M. - Criteri Ambientali Minimi. Lo smalto proposto contiene una percentuale calibrata diioni d'argento che innescava velocemente reazioni di igienizzazione e di protezione delle superfici trattate. Crea una barriera che blocca la moltiplicazione incontrollata dei microrganismi e dei bioinfestanti, colpendo in modo mirato germi e batteri: test di laboratorio dimostrano come, entrando in contatto con il film pittrice, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori addizioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 um dopo 200 cicli - ISO 11998), è indicato per ambienti in cui è richiesto un elevato grado di igiene (ospedali, cliniche, ambienti medici, case di riposo e scuole, negozi, locali di pubblico ritrovo). Conforme al protocollo HACCP, può essere utilizzato dove si consumano e confezionano alimenti (alimentari, supermercati, bar, mense, ristoranti, hotel). | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | | non accolla | Non di interesse dell'ente | |

| dal capitolo e allegati | Pos. Disegno | Articolo | Fornitore | Descrizione | Q.Ta | Motivi di interesse per la stazione appaltante | tempo massimo per l'adempimento della soluzione migliorativa offerta | Commissione giudicatrice | motivo non accoglimento | valore stimato |
|-------------------------------------|--------------|----------|-----------|--|------|--|--|--------------------------|----------------------------|----------------|
| Risparmio energetico sugli impianti | 3 | | | SOSTITUZIONE e INSTALLAZIONE LAMPADE A LED | 4 | Al fine di ridurre i consumi energetici e, allo stesso tempo, migliorare le condizioni di luminosità dei locali incrementando il comfort ambientale, sarà eseguita la sostituzione delle lampade di illuminazione ordinaria presenti all'interno dei locali, mediante la fornitura e l'installazione di apparecchi illuminanti ordinari con tecnologia a led. Gli apparecchi illuminanti a led, rispetto agli apparecchi illuminanti ordinari tradizionali, sono stati scelti in quanto, oltre ad avere un ciclo di vita più lungo, sono caratterizzati da un consumo di energia elettrica inferiore e, conseguentemente, emissioni di CO2 in ambiente fortemente inferiori. | Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto | non accolta | Non di interesse dell'ente | |

49977

ELENCO ATTREZZATURE NUOVA FORNITURA

CASSINA DE PECCH

| previsti dal capitolo e | Pos. Disegno | Articolo | Fornitore | Descrizione | Q.Tà | Motivi di interesse per la stazione appaltante | Tempo massimo per l'elaborazione della soluzione migliorativa offerta | Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice | Motivo non accoglimento | VALORE DI MERCATO MIGLIORIA ACCOLTA | | |
|-----------------------------|--------------|---|-------------------------|---|------|--|---|--|---|--|--|--|
| Nuova attrezzatura | 2 | STC65CR2024 | ZANUSSI | TIENDA PLASTICA PER PORTE DA 65 CM LUCE | 1 | Presso l'apertura di accesso al locale magazzino sarà installata una tende in plastica a strisce che impedisce l'ingresso di insetti e pulviscolo all'interno dei locali cucina migliorando la salubrità dell'aria e l'igienicità degli ambienti. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 300 | | |
| | 3 | ALS1038 | ZANUSSI | SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X1038MM | 2 | | | | | | | |
| | 4 | ACS830 | ZANUSSI | SC.AD ANG. ALLUM.RIP.POLYETH-373X834MM | 1 | | | | | | | |
| | 5 | ALS1038 | ZANUSSI | SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X1038MM | 1 | Per migliorare la gestione e la vivibilità dell'area dispensa ed incrementare la capacità di stoccaggio del locale magazzino, è prevista la fornitura di nuovi scaffali in alluminio caratterizzati da migliori qualità costruttive, pulibilità e proprietà igieniche. Questo consisterà di avere un locale meglio organizzato dove ogni derrata trova opportuno ricovero sui ripiani degli scaffali. Scaffali lineari con montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene. All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| AREA DIETE SANITARIE | | | | | | | | | | | | |
| Nuova attrezzatura | 1 | CP11N | FIMAR | CUOCIPASTA DA BANCO - 10 LT | 1 | Al fine di migliorare l'offerta culinaria per gli alunni che necessitano di diete speciali, e garantire la corretta separazione dei flussi di produzione all'interno della cucina sarà installato un cuocipasta elettrico a singola vasca da 10 litri. Cuocipasta elettrico con struttura e cestelli in acciaio inox, vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 e manici cestelli in materiale isolante. Resistenze corazzate in acciaio inox incolore. Rubinetto carico acqua collegabile alla rete. Rubinetto di sicurezza esterno. Camino rialzato con funzione paraspruzzi. Modello da banco, dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia di cestelli piccoli. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | | | | |
| Nuova attrezzatura | 2 | ZH2H3AA | ZANUSSI | TAVOLO REFRIG. 290 LT,2 PORTE,ALZATINA | 1 | Per consentire il mantenimento nelle corrette temperature delle derrate alimentari dedicate alle diete sanitarie sarà fornito un tavolo refrigerato a 2 ante. Tavolo refrigerato realizzato con struttura interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con spessore 50 mm dotato di alzatina posteriore. Etichetta energetica europea in classe climatica 5 e classe energetica A (secondo le direttive Europee di Ecodesign & Energy Labelling) la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM. N. 2 porte piane. Unità refrigerante incorporata. ACTIVE DEFROST - il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Gas refrigerante idrocarburo R290 altamente ecologico per un minore impatto ambientale (GWP = 3) e ridurre l'effetto serra e lo strato di ozono. Perfetto isolamento con spessore 90 mm ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanso ad alta densità con iniezione di ciclopentano.. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | area diete già 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 Digs n.36/2023 e s.m.i., . | | | |
| Nuova attrezzatura | 3 | 105854 | BARTSCHER GMBH | PIASTRA A INDUZIONE - 2 ZONE | 1 | Piastre a induzione da appoggio con potenza di 3,5 KW. La cottura ad induzione è caratterizzata da brevissimi tempi di preriscaldamento, da un'elevata precisione e prontezza di regolazione e da basse dispersioni termiche. Questo tipo di cottura è più veloce rispetto agli altri metodi. Non essendoci elementi riscaldanti, il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione. Cottura: La piastre ad induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scalandosi, cuoce gli alimenti al suo interno. Sicurezza: La temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche riducendo così il rischio di ustioni e bruciature. Semplicissimo da utilizzare, riconosce in automatico la presenza del recipiente. Pulizia: La minore temperatura del piano di cottura rende più facile la pulizia in quanto i residui di cibo non bruciano e quindi non si incrostano. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| Nuova attrezzatura | 4 | CCO30 | ELECTROLUX PROFESSIONAL | FORNO MISTO EL. 3 GN 1/2, 4 FUNZ. | 1 | Al fine di migliorare l'offerta culinaria per gli alunni che necessitano di diete speciali, e garantire la corretta separazione dei flussi di produzione all'interno della cucina sarà inserito un forno elettrico combinato con capacità 3 GN 1/2. Camera del forno in acciaio inox con angoli arrotondati. Serbatoio per acqua fresca/condensa incorporato. Non è richiesta alcuna connessione alla rete idrica o di scarico. VAPORE MASSIMO: Cottura delle verdure senza perdita di vitamine o sapore. VAPORE A BASSA TEMPERATURA: Cibi delicati, come il pesce, possono essere cotti mantenendo inalterato il sapore e la consistenza. COTTURA COMBINATA: La combinazione del riscaldamento a vapore con quella a convezione produce un calore umido che riduce la perdita di peso pur rosolando la carne. COTTURA A CONVEZIONE: La circolazione dell'aria ventilata consente la cottura a convezione ad una temperatura più bassa con risultati uniformi sui tre livelli del forno. RIGENERAZIONE: dei cibi refrigerati, con vapore a bassa temperatura, senza che si seccino e senza che perdano in "freschezza". | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| Nuova attrezzatura | 5 | AMPV920BT | ZANUSSI | CAPPA PARETE INOX 430+FILT+ASPIR.200X90 | 1 | Per garantire la corretta espulsione dei fumi di cottura migliorando le condizioni di salubrità dell'aria e il comfort ambientale per gli operatori, è prevista l'installazione di una cappa di aspirazione in acciaio inox in corrispondenza della zona nuova area diete. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| Nuova attrezzatura | 6 | DBP4545 | DITO SAMA | MIXER PORTATILE 450W+TUBO INOX 453MM | 1 | La nuova area diete sarà dotata di un mixer ad immersione dedicato di nuova fornitura ed elevata qualità costruttiva che garantisce una maggiore produttività, una maggiore qualità sensoriale del prodotto finito e una maggiore sicurezza durante le operazioni di lavorazione degli alimenti. L'attrezzatura è dedicata, e quindi si evita ogni possibile contaminazione crociata derivante dall'utilizzo di attrezzature promiscue. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | ACCOLTA | | 1.500 | | |
| Nuova attrezzatura | 7 | KPPDTS3003 | J-PACK | Termosigillatrice manuale per vaschette L. 380 mm | 1 | Per il confezionamento dei pasti nella nuova area diete sarà inserita una termosigillatrice ad uso manuale in acciaio inox ideale per il confezionamento di prodotti all'interno di vaschette e l'etichettatura delle stesse. | | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| | 7.1 | KPPDTS3003 KPPDTS3004 | J-PACK | Stampo fisso piatto 180x180 Per KPPDTS3003 e KPPDTS3004 | 1 | Struttura in acciaio inossidabile e alluminio anodizzato. 5 programmi di sigillatura. Controllo elettronico della temperatura. Segnale acustico e visivo di fine ciclo. Svolgimento automatico del film. Cambio stampo facile e veloce. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| Nuova attrezzatura | 8 | 30 E | NOAW | Affettatrice a gravità diam. 300 mm. | 1 | La nuova area diete sarà dotata di un'affettatrice dedicata caratterizzata da una lama inclinata in acciaio inox con diametro di 350 mm esclusivamente dedicata, evitando l'utilizzo promiscuo e quindi possibili contaminazioni crociate. Tale attrezzatura facilita le operazioni di preparazione salumi, piatti freddi, formaggi e verdure. La regolazione della lama consente di ottenere fette omogenee e di diverso spessore che consentiranno di "enfatizzare" al meglio le caratteristiche sensoriali dei diversi prodotti. Dotata di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalla normativa cogente, risulta facilmente sanificabile dalle diverse parti mobili che si possono lavare singolarmente. Tale apparecchiatura è di tipo industriale ed è stata progettata per un uso intensivo. È, inoltre, soggetta a pochi interventi di manutenzione e possiede un'elevata affidabilità. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | | |
| Nuova attrezzatura | 9 | | SDS | PENTOLAME E UTENSILERIA AREA DIETE | 1 | Per garantire la corretta separazione dei flussi di produzione all'interno della cucina la nuova area diete sarà dotata di pentolame e utensileria da cucina dedicati in acciaio inox a garanzia di resistenza meccanica e igienicità. | Entro 15 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | ONERE A CARICO OEA | | | |
| PREPARAZIONE CARNI | | | | | | | | | | | | |
| Sostituzione | 1 | TC32 BARCELLONA ICE H.CE 380/50/3 | SIRMAN | TRITACARNE REFRIGERATO | 1 | Sostituzione dell'attuale dotazione con un tritacarne caratterizzato da maggiore capacità produttiva (500 kg/h) e migliore qualità costruttiva che garantisce una maggiore efficienza, una maggiore qualità sensoriale del prodotto finito e una maggiore sicurezza durante le operazioni di lavorazione degli alimenti. Tritacarne da banco in acciaio inox in grado di sminuzzare carni bianche e rosse, formaggi per la realizzazione di impasti per le preparazioni gastronomiche a base di carne. Modello di tritacarne refrigerato che garantisce il mantenimento delle corrette temperature durante la lavorazione delle carni nel rispetto delle normative di sicurezza alimentare. La nuova apparecchiatura consentirà agli operatori di lavorare al meglio, riducendo gli sfridi e gli scarti di lavorazione, e garantirà una migliore resa delle materie prime utilizzate e una miglior qualità sensoriale del prodotto finito porzionato. Sistema raffreddante su collo e bocca con modulo termoelettrico: senza compressore, senza gas, a risparmio energetico. Termometro digitale di controllo. Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia. Collo di introduzione quadro per incrementare la produttività anche in seconda passata. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONANTE | | | |
| COTTURA | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | Z9PCEH1RF0 | ZANUSSI | CUOCIPASTA AUTOMATICO ELETTRICO 150 LT | 1 | Per migliorare la cucina dal punto di vista tecnologico e dell'efficienza e incrementare la produttività della cucina, sarà | | | | | | |

| previsti dal capitolo e | Pos. Disegno | Articolo | Fornitore | Descrizione | Q.Tà | Motivi di interesse per la stazione appaltante | Tempo massimo per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta | Verificazione espressa dalla Commissione giudicatrice | Motivo non accoglimento | VALORE DI MERCATO MIGLIORIA ACCOLTA | |
|-------------------------------------|--------------|------------|---------------|---|------|---|---|--|---|--|--|
| Nuova attrezzatura | 1.1 | BRCA | ZANUSSI | CARRELLO C/VASCA ESTRAIBILE-SOLLEVABILE | 1 | <p>eseguita la sostituzione del cuocipasta a 2 vasche da 40 litri esistente con un nuovo cuocipasta automatico da 150 lt dotato di cestelli di ribaltamento, sistema automatico di carico e ricambio dell'acqua di cottura (con sistema HACCP) e dotato di pannello di controllo LCD, da cui è possibile visualizzare continuamente il ciclo di cottura, la temperatura dell'acqua e il tempo di cottura. Questa tipologia di apparecchiatura, è dotata, inoltre, di una tecnologia per la programmazione dei tempi di cottura e della velocità di mescolamento del prodotto in acqua, con la possibilità di tenere sotto controllo tutti i parametri.</p> <p>Cuocipasta automatico elettrico da 150 lt dotato di caricamento e reintegro automatico dell'acqua. Vasca stampata 150 litri in acciaio inox AISI 316-L resistente alla corrosione. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 50mm. Pannelli esterni e telaio in acciaio inox. Coperchio isolato e controbilanciato per un facile utilizzo.</p> <p>Compresa carrello a vasca elevabile mediante dispositivo di sollevamento manuale specifico per facilitare le operazioni di scarico. Struttura carrellata in acciaio AISI 304, vasca GN 2/1 estraibile, capacità 60 lt. circa. Dotato di 4 ruote piroettanti, tutte con freno.</p> | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONANTE | | |
| Nuova attrezzatura | 2 | Z9WTNHN000 | ZANUSSI | ELEMENTO TOP NEUTRO 800 MM | 1 | Elemento neutro a completamento dell'area cottura in acciaio inox caratterizzato da elevate qualità costruttive, pulibilità e proprietà igieniche. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONANTE | | |
| | 2.1 | E9BANH0000 | ZANUSSI | BASE NEUTRA APERTA 800 MM | 1 | | | | | | |
| | 2.2 | DOORZ | ZANUSSI | PORTEA PER BASE APERTA | 2 | | | | | | |
| CONFEZIONAMENTO | | | | | | | | | | | |
| Nuova attrezzatura | 1 | A70/1M | COLD LINE | Armadio Master 700 -2°+8°C 1 porta - CL. A | 1 | <p>Inserimento di un armadio frigorifero che consentirà la conservazione dei prodotti semilavorati e/o finiti nelle corrette temperature in attesa della fase di allestimento dei contenitori termici.</p> <p>Armadio refrigerato Master 700, 1 porta. Classe energetica A, la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM. Unita refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura -2°+8°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. A struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia.</p> | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONANTE | | |
| SPOGLIATOI | | | | | | | | | | | |
| Sostituzione | 1 | | | ARMADIO SPOGLIATOIO | 14 | Sarà eseguita la sostituzione degli armadietti esistenti con nuovi armadietti con migliori qualità costruttive, pulibilità e proprietà igieniche. Dotati di tetto inclinato che evita l'accumulo di polvere. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONALE | | |
| | 1.1 | | | TETTO INCLINATO | 14 | | | | | | |
| REFETTORIO | | | | | | | | | | | |
| Sostituzione | 6 | SASH16N | ZANUSSI | ARMADIO STOV(H=2000)+PORTE SCORR. 1600MM | 2 | Armadio portastoviglie in acciaio inox per la conservazione, nelle corrette condizioni igieniche, dell'utensileria, il pentolame e lo stoviglame pulito inseriti in sostituzione degli armadi esistenti che risultano privi di una delle due ante. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | X Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | | 3.000 | |
| Nuova attrezzatura | 7 | | METALCARRELLI | Carrello inox portata 200 kg, 2 piani stampati cm 100x60 | 4 | Carrello di servizio in acciaio inox per facilitare la movimentazione di alimenti, stoviglie e utensileria. Sarà inserito un nuovo carrello di servizio a due ripiani in acciaio inox AISI 304 elevate qualità costruttive, pulibilità e proprietà igieniche. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA | | |
| CORNER DIETE | | | | | | | | | | | |
| Nuova attrezzatura | 1 | ALKOR 2 AP | ROCAM | Mobile di servizio su ruote porte+2 cassetti e ripiani superiori | 1 | Un mobile arredativo su ruote con cassetta e mensola per la conservazione, nelle corrette condizioni igieniche, dell'utensileria e lo stoviglame dedicato alla distribuzione dei pasti per le diete speciali. Su tale mobile verranno posizionati nr.2 fornelli a microonde che consentiranno di rigenerare i pasti confezionati in legame refrigerato. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONALE | | |
| Nuova attrezzatura | 2 | 127143 | SDS | Forno a microonde 700 Watt | 2 | | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | | | | |
| Nuova attrezzatura | 3 | BT1021H | ZANUSSI | CARRELLO CALDO PER BANCHETTI 10 GN 2/1 | 1 | Per consentire il mantenimento nelle corrette temperature delle diete da consumare calde in attesa della fase di somministrazione del pasto sarà inserito un carrello mantenitore caldo con capacità 10 GN 2/1. Costruito completamente in acciaio inox AISI 304 con pannelli a doppia parete. Maniglie ergonomiche per agevolare il trasporto. Riscaldamento tramite resistenze corazzate incollate con regolazione termostatica della temperatura da 30 °C a 90 °C e visualizzatore digitale della temperatura. Regolazione dell'umidità e bacinella di contenimento acqua per umidificazione della camera interna. Paracolpi perimetrale in gomma antitraccia. Montato su 4 ruote di cui 2 piroettanti con freno, di diametro 125 mm. Portata massima di 170 Kg. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONALE | | |
| Nuova attrezzatura | 4 | ZH2H3AA | ZANUSSI | TAVOLO REFRIG. 290 LT,2 PORTE,ALZATINA | 1 | Per consentire il mantenimento nelle corrette temperature delle diete da consumare fredde in attesa della fase di somministrazione del pasto sarà inserito un tavolo refrigerato a 2 porte dedicato. Tavolo refrigerato realizzato con struttura interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con spessore 50 mm dotato di alzatina posteriore. Etichetta energetica europea in classe climatica 5 e classe energetica A (secondo le direttive Europee di Ecodesign & Energy Labelling) la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM. N. 2 porte piane. Unità refrigerante incorporata. ACTIVE DEFROST - il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Gas refrigerante idrocarburo R290 altamente ecologico per un minore impatto ambientale (GWP = 3) e ridurre l'effetto serra e lo strato di ozono. Perfetto isolamento con spessore 90 mm ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanso ad alta densità con iniezione di ciclopentano.. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | | | | |
| Nuova attrezzatura | 5 | 114499 | SDS | Carrelli termici bagnomaria 3 vasche GN 1/1 con set 2 ruote con freno | 1 | Per facilitare la somministrazione e garantire il corretto mantenimento delle temperature delle diete speciali sarà installato un carrello bagnomaria 3 GN 1/1 con struttura e vasca in acciaio inox che mantiene in temperatura gli alimenti (da 65°C a 90°C) durante la fase di somministrazione. Il carrello, infatti, è dotato di una vasca in doppia parete adatta a contenere 3 bacinelle GN profonde fino 15 cm e di un sistema di riscaldamento tramite resistenza posto al di sotto della vasca con possibilità di utilizzo di temperature differenziate. Dotato di interruttore di accensione, con spia luminosa di riscaldamento in alto. Presenza di maniglia direzionale che facilita la movimentazione e quattro ruote piroettanti ø cm 12,5, di cui due con freno. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON NECESSARIA L'ESISTENTE È FUNZIONALE | | |
| LAVORI CUCINA | | | | | | | | | | | |
| Risparmio energetico sugli impianti | 5 | | | SOSTITUZIONE CALDAIA | 1 | Per incrementare l'efficienza della generazione di acqua calda sanitaria, è prevista la sostituzione dell'attuale caldaia a gas, che presenta alcuni problematiche di funzionamento e nel garantire il corretto fabbisogno di acqua calda per il centro cottura, con apparecchiatura caratterizzata da maggiore efficienza e maggiore produttività rispetto all'esistente, e che, allo stesso tempo, garantisce una maggiore sicurezza, un maggiore risparmio energetico e nei consumi. La nuova macchina, infatti, è realizzata con una tecnologia che garantisce un'elevata efficienza e un minore utilizzo di energia per la produzione dell'acqua calda sanitaria e una migliore affidabilità nel tempo riducendo i costi di manutenzione grazie all'utilizzo di componenti di qualità ed elevate caratteristiche. Questa miglioria consente così di risolvere la problematica relativa alla generazione di acqua calda, indispensabile per il corretto funzionamento della lavastoviglie, e del riscaldamento in refettorio durante il periodo invernale. In particolare sarà installata una caldaia a condensazione a gas durevole ed efficiente grazie allo scambiatore di calore Inox-Radial. Bruciatore cilindrico modulante Matrix con lunga durata utile grazie al tessuto Matrix in acciaio inox insensibile ai carichi ad alta temperatura. Regolazione Vitoronic di facile utilizzo grazie al display grafico e testo in chiaro. Funzionamento silenzioso garantito dalla bassa velocità della ventola. Save & Smooth che garantisce un alto rendimento con qualsiasi miscela di gas. Classe di efficienza energetica A (Scala da G ad A+++) | Entro 60 giorni dalla data di firma del contratto | ACCOLTA | | 16.000 | |

| previsti dal capitolo e | Pos. Disegno | Articolo | Fornitore | Descrizione | Q.Tà | Motivi di interesse per la stazione appaltante | Tempo massimo per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta | Verificazione espressa dalla Commissione giudicatrice | Motivo non accoglimento | VALORE DI MERCATO MIGLIORIA ACCOLTA | |
|--|--------------|----------|-----------|---|------|---|---|---|-------------------------|--|--|
| Miglioramento igienico e di sicurezza dei locali | 6 | | | REALIZZAZIONE TROPPOPIENI CANALE DI SCOLO COPERTURA | 1 | Il canale di scolo presente in copertura sarà interessato da un intervento che consentirà il corretto deflusso delle acque meteoriche dalla copertura ai pozzetti della fognatura. Sarà eseguita la formazione di n.3 troppo-pieno per lato, in modo da far confluire all'esterno l'acqua meteorica ed evitare la formazione di un bacino d'acqua sopra la copertura, eventi già verificati a causa delle abbondanti precipitazioni. Verranno inseriti dei sistemi tubolari del Ø idoneo alla dimensione della gronda di scolo, gli elementi saranno in lamiera per poter essere fissati alla lattoneria esistente e verranno sigillati con materiali impermeabili. Successivamente sarà eseguito il ripristino della facciata con tinteggiatura al quarzo silosanico, in modo da eliminare le tracce della lavorazione per l'inserimento dei tubolari del troppo-pieno. Questo intervento ha la finalità di garantire la continuità di corretto utilizzo del centro cottura, evitandone fermi e/o chiusure. I canali realizzati, infatti, eviteranno il ristagno di acqua sul tetto, che potrebbe generare infiltrazioni nei soffitti della cucina, con conseguente necessità di chiusura della stessa | Entro 60 giorni dalla data di firma del contratto | ACCOLTA | | | |

INFANZIA VIA TRIESTE (Via Trieste)

| LAVAGGIO-SPORZIONAMENTO | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-----|------------|-----------|--|---|--|---|-------------|----------------------------------|--|--|
| Sostituzione | 1 | A70/1M | COLD LINE | Armadio Master 700 -2°+8°C 1 porta - CL. A | 1 | Inserimento di un armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio refrigerato Master 700, 1 porta. Classe energetica A, la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura -2°+8°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. A struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | |
| | 2 | BHHPTB12R | ZANUSSI | TAVOLO PRELAVAG+VASCA D>S1200MM | 1 | Per migliorare l'efficienza e la velocità delle operazioni di lavaggio, è prevista la sostituzione dell'attuale lavastoviglie frontale con una lavastoviglie a capote con maggiore produttività che, grazie alla presenza della doppia parte e del recuperatore di calore (ESD) , garantisce un notevole risparmio energetico e nei consumi di acqua, detergente e brillantante.. | | | | | |
| | 2.1 | SP2S | ZANUSSI | SIFONE SINGOLO PLASTICA 2" | 1 | | | | | | |
| | 2.2 | DSP1HST1 | ZANUSSI | GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO | 1 | | | | | | |
| | 3 | ZHT8IELG | ZANUSSI | LAV.CAPOT.COIB.ESD.DEC.AUT.P.SCAR.80C/H | 1 | | | | | | |
| | 3.1 | TOTALDEM15 | ZANUSSI | FILTRO DEMINERALIZZATORE TOTALE | 1 | | | | | | |
| Sostituzione | 4 | BHHLU06 | ZANUSSI | TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM | 1 | Sarà inserita una lavastoviglie a capottina manuale con struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0.5 bar). Il dispositivo di risparmio energetico recupera il calore all'interno della macchina per riscaldare l'acqua in ingresso, riducendo notevolmente i consumi di energia e l'umidità dell'aria creando un ambiente di lavoro più confortevole. Dispositivo di decalcificazione automatica che assicura una rimozione totale del calcare dai circuiti idraulici e dalla camera di lavaggio. Sistema di filtraggio avanzato che rimuove la maggior parte dello sporco dall'acqua di lavaggio. Sistema di risciacquo garantito (ACTIVE): il led verde sulla capottina indica che tutte le stoviglie sono state risciacquate in modo corretto. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante, dosatore detergente e pompa di scarico. In dotazione: 2 contenitori posate, 1 cesto per piatti e 1 cesto per tazze. Adolcitore esterno che migliora la qualità dell'acqua e prolunga la vita della lavastoviglie riducendo i costi di manutenzione. Per completare il percorso di lavaggio la nuova lavastoviglie sarà affiancata da tavolo di ingresso con vasca per eseguire le operazioni di prelavaggio e tavolo di uscita per la rimozione dello stovigliale e dell'utensileria puliti. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | |

INFANZIA VIA GRAMSCI (Via Gramsci)

| LAVAGGIO-SPORZIONAMENTO | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|---|--------|-----------|--|---|---|---|-------------|----------------------------------|--|--|
| Sostituzione | 1 | A70/1M | COLD LINE | Armadio Master 700 -2°+8°C 1 porta - CL. A | 2 | Inserimento di un armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio refrigerato Master 700, 1 porta. Classe energetica A, la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura -2°+8°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. A struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | |
| Sostituzione | 2 | SAS14N | ZANUSSI | ARMADIO STOV(H=1600)+PORTE SCORR. 1400MM | 1 | Armadio portastoviglie in acciaio inox per la conservazione, nelle corrette condizioni igieniche, dell'utensileria, il pentolame e lo stovigliale pulito. | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | | |

ULTERIORI MIGLIORIE

| Migliorie al servizio | | | Posate imbustate sanificate (bype) | | 62.450 | Da utilizzare per il servizio in favore degli utenti con dieta speciale sanitaria per garantire (rispetto alla presa autonoma delle posate poste alla rinfusa e manipolate da più utenti) una maggiore tutela e garanzia di assoluta assenza dell'elemento allergizzante | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
|-----------------------|--|--|---|--|--------|---|---|-------------|--|--|
| Migliorie al servizio | | | Impiegata con presenza in loco | | 340 | In aggiunta alle attività di base svolte dagli uffici di staff in riferimento al sistema informatizzato proposto al fine di supportare direttamente in loco le famiglie secondo necessità (esempio in fase di iscrizione, nella verifica di presenze e pagamenti, ecc) | Dal primo giorno di servizio | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Migliorie al servizio | | | Inserimento di un nuovo sistema ma informatizzato | | 1 | Al fine di migliorare l'operatività del sistema e l'accessibilità alle informazioni e alle modalità di pagamento da parte dei genitori, proponiamo l'inserimento di un nuovo sistema di gestione delle presenze (rispondente alle esigenze espresse da Capitolato e di compatibilità con il sistema attualmente in uso) e dei pagamenti (garantendo ai genitori un'ampia gamma di possibilità di pagamento per favorire i genitori) | Dal primo giorno di servizio | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Migliorie al servizio | | | Fornitura di bottigliette d'acqua annue in favore di eventi sportivi o altre manifestazioni | | 25.000 | Per supportare l'Amministrazione nella promozione di eventi sportivi (che a loro volta incentivano corretti stili di vita) o culturali di vario genere (per favorire l'aggregazione del tessuto sociale) | Dal primo giorno di servizio | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Migliorie al servizio | | | Fornitura annua di 4 coffee break per 50 utenti | | 1.000 | Per supportare le iniziative culturali del territorio promosse dall'Amministrazione | Dal primo giorno di servizio | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Migliorie al servizio | | | Macchina lavapavimenti | | 1 | Per igienizzare più a fondo e rendere maggiormente gradevoli gli spazi refettorio Primaria e centro cottura | Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE ATTREZZATURA A CARICO OEA PER SVOLGIMENTO SERVIZIO | |

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



| 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 |
|--|---|--|--|---|---|--|
| | Refettorio Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura e installazione di pannelli fonoassorbenti Style, da installare a soffitto, per tutto il refettorio. | Integrazione. Installazione di pannelli fonoassorbenti per miglioramento ambiente refettorio da punto di vista acustico durante l'affluenza degli scolari | 30 gg | NON ACCOLTA | NON QUANTIFICABILE, NON E' INDICATO IL NUMERO DEI PANNELLI |
| | Refettorio Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Sostituzione e posa di nuovi ripiani per i tavoli del refettorio (per un totale di N.69 ripiani) con affissione di calcomanie che richiamano i progetti di educazione alimentare Elior (comprensivo di smaltimento di quelli vecchi) | Sostituzione dei ripiani esistenti dei tavoli nel refettorio con ripiani nuovi in nobilitato di colore bianco, sabbia o grigio chiaro con bordo spessore 20 mm in PVC bombata di colore nero o grigio. Angoli raggiati. Maggiore facilità di pulizia ed idrivennazione | 45 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione |
| | Refettorio Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura e installazione di N.50 film proteggi raggi solari alle superficie vetrate refettorio. | Integrazione. Miglioramento ambiente refettorio da punto di vista della temperatura (isolamento della stanza) e protezione da raggi UV | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione |
| | Refettorio Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura e installazione di N. 15 Zanzariere alle finestre apribili refettorio | Integrazione. Miglioramento dell'igiene dell'ambiente. | 30 gg | NON ACCOLTA | NON NECESSARI |
| | Refettorio Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura e installazione di N. 3 Purificatori d'aria Professional XL-INN-560 | Integrazione. Miglioramento dell'igiene dell'ambiente. | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione |
| | Refettorio Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Campagna di comunicazione in refettorio | Integrazione. Miglioramento dell'accoglienza del locale | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione |

Non di interesse per l'amministrazione

| 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 GRATUGLIATO | 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 |

D - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE



| Standard minimi previsti dal capitolo 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 |
|--|--|---|---|---|---|--|--------|
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N.1 Cuocipasta automatico a gas 1 vasca da 150 litri Baratta CPGR-150 | Sostituzione macchina esistente esistente datata con macchina di ultima generazione (implementazione sistemi di sicurezza e risparmio energetico) | 60 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N.1 Cuocipasta gas lt. 40+40 2 vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (cesti esclusi inclusa 1 testata chiusura piano mod.tpa-9) linea lotus 900 cpa-98g con relativo kit di cestelli | Sostituzione macchina esistente esistente datata con macchina di ultima generazione (implementazione sistemi di sicurezza e risparmio energetico) | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | N.4 cesti da 1/2 | Sostituzione macchina esistente esistente datata con macchina di ultima generazione (implementazione sistemi di sicurezza e risparmio energetico) | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N.1 Piano cottura gas su mobile a giorno 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.tpc-9) linea lotus 900 pc-98g + antine di chiusura | Sostituzione macchina esistente esistente datata con macchina di ultima generazione (implementazione sistema di sicurezza) | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | N.1 Colonnina acqua per pentole | Sostituzione macchina esistente esistente datata con macchina di ultima generazione (implementazione sistema di sicurezza) | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | N.1 Kit Britta Purity 1200 | Sostituzione macchina esistente esistente datata con macchina di ultima generazione (implementazione sistema di sicurezza) | 30 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N.1 Banco frigo 2 porte con alzatina Cool Head QR 2200 Classe A | Sostituzione macchina esistente esistente in area confezionamento obsoleta con macchina di ultima generazione in Classe A per risparmio energetico | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N. 2 Armadio Frigo Verticale Positivo Cool Head QR12 | Sostituzione macchine esistente esistente in area Celle obsolete con macchina di ultima generazione per risparmio energetico | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N. 3 Armadio Frigo Verticale Positivo 700Lt CoolHead QR6-5A Gas R290 a basso GWP - 700x823x2045 Classe A | Sostituzione macchine esistente esistente in area Verdure, in area Celle e in area Carni obsoleti con macchine di ultima generazione in Classe A per risparmio energetico | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | N.10 Contenitori melform per trasporto pasti (plastica rigida) | Sostituzione attuali contenitori. I contenitori proposti hanno una tenuta maggiore al mantenimento della temperatura | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | N.10 Taglieri Colorati | Integrazione. Impiego di utensili di colorazione diversa in funzione della tipologia di derrata lavorata per limitare le contaminazioni crociate. | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | N.10 Coltelli colorati | Integrazione. Impiego di utensili di colorazione diversa in funzione della tipologia di derrata lavorata per limitare le contaminazioni crociate. | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | |
| | Cucina presso Sc. Primaria Piazza Unità d'Italia | Fornitura di N. 20 plafoniere a led per area lavorazioni, lavaggio e cucina | Sostituzione plafonieri tradizionali con plafoniere a LED a risparmio energetico per miglioramento illuminazione ambienti di lavoro dal punto di vista del confort per gli addetti alla cucina | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | |
| | Sc. Infanzia in ViaTrieste | Fornitura di N.1 Lavastoviglie Frontale con recuperatore di calore Lamber mod. P440-RGB-CV | Sostituzione macchina esistente con macchina di ultima generazione dotata di sistema di recupero calore per il risparmio energetico e per migliorare il microclima della stanza per i lavoratori eliminando i vapori acquei | 45 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Sc. Infanzia in ViaTrieste | Fornitura di N.1 Addolcitore 8 L | Integrazione. Installazione Addolcitore alla lavastoviglie di nuova fornitura per evitare guasti causati dal calcare e conservare la macchina a lungo | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |

| Standard minimi previsti dal capitolo e allegati | Struttura interessata alla migrazione | 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 |
|--|---|---|--|---|---|--|--------|
| | Sc. Infanzia in Via Trieste | Fornitura N.1 pozetto gelo da 200lt G-BD205S | Integrazione. Fornitura del pozetto gelo per migliorare le condizioni di stoccaggio | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Sc. Infanzia in Via Trieste | Fornitura di N. 4 plafoniere a led 120cm | Sostituzione plafoniere tradizionali con plafoniere a LED a risparmio energetico per miglioramento illuminazione ambienti di lavoro dal punto di vista del confort per gli addetti alla cucina | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Sc. Infanzia in Via Trieste | Fornitura di N.1 frigorifero di tipo domestico | Integrazione. Fornitura del frigorifero di tipo domestico per migliorare le condizioni di stoccaggio | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| Sc. Infanzia in Via Gramsci | Fornitura N.1 lavapiatti a capottina elettronica. Ah 800 esid v400/3n lavapiatti a capottina elettronica doppia parete cesto 50x50cm v400/3n multipower con recuperatore di calore, boiler atmosferico e doppio dosatore elettrico lavello con doccione in ingresso e mensola in uscita | Sostituzione macchina esistente con macchina di ultima generazione dotata di sistema di carico e scarico di cestelli per migliorare l'ergonomia dei lavoratori durante operazioni di pulizia delle stoviglie, dotata di recupero calore per il risparmio energetico e per migliorare il microclima della stanza per i lavoratori eliminando i vapori acquei | 45 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | | |
| | Tavolo pre lavaggio 1200 | | | | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Doccione | | | | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| | Mensola uscita 700 | | | | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | |
| Sc. Infanzia in Via Gramsci | Fornitura di N.1 Addolcitore 8 L | Integrazione. Installazione Addolcitore alla lavastoviglie di nuova fornitura per evitare guasti causati dal calcare e conservare la macchina a lungo | 20 gg | NON ACCOLTA | Non di interesse per l'amministrazione | | |
| Sc. Infanzia in Via Gramsci | Fornitura di N.1 Tavolo armadiato con porte scorrevoli e cassetta a 3 cassetti h 15 cm con alzatina tapx/16 a 1600x700x850h | Integrazione. Fornitura del tavolo da lavoro per migliorare le condizioni di stoccaggio delle utensilerie e favorire le attività di lavorazione su superfici idonee per la sanificazione e igienizzazione | 20 gg | ACCOLTA | | | 1500 |
| Sc. Infanzia in Via Gramsci | Fornitura di N.1 Armadio chiuso con porte scorrevoli 1800x500 x2000h mps/18 | Integrazione. Fornitura del armadio per migliorare le condizioni di stoccaggio delle utensilerie | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | | |
| Sc. Infanzia in Via Gramsci | Fornitura di N.1 Armadio Frigo Verticale Positivo Cool Head QR12 | Sostituzione macchine esistenti obsolete con macchina di ultima generazione per risparmio energetico | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | | |
| Sc. Infanzia in Via Gramsci | Fornitura di N. 4 plafoniere a led 120cm | Sostituzione plafoniere tradizionali con plafoniere a LED a risparmio energetico per miglioramento illuminazione ambienti di lavoro dal punto di vista del confort per gli addetti alla cucina | 20 gg | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | | 1500 |

| 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 GIUDICATRICE | MOTIVO NON ACCOGLIMENTO | STIMA |
|--|---|-------------------------|--|---|---|----------------------------------|-------|
| CENTRO COTTURA SCUOLA PRIMARIA PIAZZA UNITA' D'ITALIA | | | | | | | |
| Comunicazione ed informazione all'utenza -nuovo inserimento | n.6 monitor (Samsung Smart TV 50" QE50Q64DAUXZT QLED 4K, Upscaling, Processore Quantum Lite, AirSlim Design, DVBT-2, Q-Symphony & OTS Lite, Gaming Hub, Ultimate UHD Dimming, Titan Gray 2024) completo di mini pc, router,sim, cavi e staffe per l'installazione. | E | I monitor possono trasmettere i menù del giorno, i menù a tema con le relative informazioni nutrizionali e le notizie informative. Possono inoltre trasmettere messaggi di educazione alimentare ed ambientale. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Comunicazione ed informazione all'utenza | Tinteggiatura refettorio (pareti, travi in legno e ferro) ed inserimento elementi di comunicazione a parete ed a soffitto. | E | L'intervento prevede la tinteggiatura delle pareti con idropittura, la stesura del flatting sulle travi in legno per rinnovarne l'aspetto , la stesura di primer e smalto sulle travi in ferro reticolari, l'applicazione di icone a parete e a soffitto con messaggi di educazione alimentare ed ambientale. | 01/09/2026 | NON ACCOLTA | NON QUANTIFICABILE | |
| Confort dei refettori | Applicazione di pellicole alle vetrate del refettorio (Sunsaving Argen 80 c-) | E | L'applicazione delle pellicole nel refettorio alle due pareti completamente vetrate consente di abbattere i livelli di abbagliamento e di calore all'interno della sala. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| SCUOLA INFANZIA GRAMSCI | | | | | | | |
| Consumo pasti -sostituzione | n.12 Tavoli 1400mmx700mm X 53 (Vastarredo 1133) | E | Miglioramento del confort e dell'ambientazione dei locali di consumo pasti. I tavoli nuovi sono progettati con angoli arrotondati, strutture stabili e materiali atossici per evitare urti, tagli o incidenti. Spesso hanno piedini antiscivolo e sono ad altezza adeguata per bambini (diversa da quella per adulti). | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 4 tavoli 1600mmx800mm X 71 (Vastarredo 1716) | E | | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 70 sedie 29X29X27-31h. (Vastarredo 5024) | E | Il rinnovamento delle sedute ha effetto sul confort durante il consumo del pasto sia a livello ergonomico che estetico. Hanno dimensioni, altezza e proporzioni studiate per bambini e adulti per garantire una seduta corretta e confortevole. Aiutano a mantenere una postura sana e prevenire affaticamenti o dolori alla schiena. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 15 sedie 40x40x38 51h (Vastarredo 5025) | E | | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| SCUOLA INFANZIA VIA TRIESTE | | | | | | | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 14 tavoli 1400mmx700mm X 53 (Vastarredo 1133) | E | Miglioramento del confort e dell'ambientazione dei locali di consumo pasti. I tavoli nuovi sono progettati con angoli arrotondati, strutture stabili e materiali atossici per evitare urti, tagli o incidenti. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 4 tavoli 1600mmx800mm X 71 (Vastarredo 1716) | E | | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 80 sedie 29X29X27-31h. (Vastarredo 5024) | E | Il rinnovamento delle sedute ha effetto sul confort durante il consumo del pasto sia a livello ergonomico che estetico. Hanno dimensioni, altezza e proporzioni studiate per bambini e adulti , per garantire una seduta corretta e confortevole. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| Consumo pasti -sostituzione | n. 15 sedie 40x40x38 51h (Vastarredo 5025) | E | Aiutano a mantenere una postura sana e prevenire | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE | |
| TUTTE LE SCUOLE | | | | | | | |
| Consumo pasti -integrazione | n. 150 Table Talker (Ikea 60518716) | E | I supporti da tavolo consentono di indicare la classe di appartenenza al fine di rendere più agevole ai bambini l'orientamento in refettorio. Utile in particolar modo per la primaria vista la presenza dei doppi turni. Evita che vengano incollati ai tavoli o alle pareti i riferimenti identificativi. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSA 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 GIUDICATRICE | MOTIVO NON ACCOGLIMENTO | VALORE |
|---|--|-------------------------|--|---|---|----------------------------------|--------|
| CENTRO COTTURA SCUOLA PRIMARIA PIAZZA UNITA' D'ITALIA | | | | | | | |
| Efficienza attrezzature e mantenimento stato manutentivo ottimale- Adeguamento impianti | n.3 Addolcitori esterni 8L. (Electrolux 860005) | D | Da inserire su attrezzature presenti che ne sono sprovviste (forno diete, lavastoviglie), riducendo il calcare, si previene l'accumulo nei componenti interni, migliorando l'efficienza e la durata. | 01/04/2026 | ACCOLTA | | 3000 |
| Conservazione dei cibi e materie prime- sostituzione attrezzatura esistente | n.1 Frigorifero a un anta con display digitale (Electrolux 725321) | D | Sostituzione attrezzature vetusta- Mantiene temperatura costante (solitamente tra 0°C e +8°C, o anche negativa nei modelli freezer), proteggendo gli alimenti da deterioramento. Riduce impatto ambientale dei consumi. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Potenziamento della conservazione dei cibi e materie prime-integrazione | n.1 Frigorifero a due ante con display digitale (Electrolux 725323) | D | Integrazione per migliorare le capacità di stoccaggio e separazione derrate. Mantiene temperatura costante (solitamente tra 0°C e +8°C, o anche negativa nei modelli freezer), proteggendo gli alimenti da deterioramento. Ideale per: carne, latticini, frutta e verdura, pesce, preparati, impasti, bevande. I nuovi modelli digitali consumano meno energia, grazie a: - Compressori di nuova generazione isolamento termico più efficace - Cicli di sbrinamento automatici intelligenti | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Corretta movimentazione dei carichi -integrazione | n.2 Carrelli pianale basso (Hupfer 0112602) | D | Ideale per movimentare contenitori grandi, casse, bacinelle, scatole o attrezzature pesanti senza doverle sollevare troppo. Riduce lo sforzo fisico e il rischio di infortuni, favorendo una corretta postura. Spesso dotato di ruote pivotanti e maniglie ergonomiche per migliorare la manovrabilità anche in corridoi stretti o cucine con poco spazio. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Corretta movimentazione dei carichi -integrazione | n. 2 Carrello neutro due ripiani (Hupfer 0111922) | D | Utile alle operazioni di distribuzione e collegamento tra cucina e refettorio. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | | |
| Lavorazione derrate : Potenziamento per tritatura verdure carni-nuovo inserimento | n.1 Mixer ad immersione (Robot coupè MP 550 ultra) | D | Permette di lavorare senza dover trasferire gli alimenti in un frullatore fisso, risparmiando tempo e riducendo il rischio di contaminazioni. Ideale per grandi volumi in mense scolastiche per sughi, brodi e passati. | 01/04/2026 | ACCOLTA | | 7000 |
| Nuovo inserimento Rispetto del CAM Lavorazione alimenti | n.1 Mescolatrice planetaria 20 kg elettronica da terra (Electrolux 600232) | D | Ottimizzazione del processo produttivo, aumento della qualità del prodotto e della sicurezza. Attualmente non presente, possibilità di variare l'offerta alimentare ed aumentare il gradimento delle piatti preparando in casa impasti dolci e salati. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Lavorazione e successiva conservazione degli alimenti-nuovo inserimento | n.1 Abbatititore 10 2/1 GN (Electrolux 725545) | D | Implementazione di attrezzatura di ultima generazione, dai ridotti consumi energetici, in grado di garantire il rispetto delle temperature di abbattimento e conservazione delle preparazioni alimentari. Sicurezza alimentare, maggiore controllo nel processo produttivo . Consente di produrre pasti refrigerati , utile per i prodotti da destinare al recupero del cibo non somministrato. (art.92 del Capitolo). | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Sicurezza igienica -sostituzione attrezzatura vetusta | n.1 Tavolo armadiato con alzatina 1800mm (Electrolux 132865) | D | Ottimizzazione del processo di stoccaggio delle attrezzature da lavoro, permette di mantenere ordine e pulizie nell' area di lavoro. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Preparazione diete speciali-integrazione | n.1 Bilancia digitale (EVA 03 33 73) | D | Inserimento attrezzature dedicate al reparto diete. Precisione nella preparazione, permette all'operatore di essere preciso e di diminuire lo spreco in cucina. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Preparazione diete speciali-integrazione | n.1 Congelatore orizzontale (Ucinqe CHF 300.3) | D | Inserimento attrezzature dedicate al reparto diete. Attrezzatura di ultima generazione con grande risparmio energetico, permette di mantenere le proprietà organolettiche degli alimenti. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Preparazione diete speciali-integrazione | n.1 Mantenitore caldo 100 kg (Hupfer 0163291) | D | Inserimento attrezzature dedicate al reparto diete. Mantiene gli alimenti sopra la soglia del 60°C, limite sotto il quale si rischia la proliferazione batterica. Essenziale per la conservazione temporanea prima della distribuzione nei refettori scolastici, RSA, mense aziendali ecc. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Sicurezza igienica -integrazione | n.6 Zanzariere nei locali cucina (Plissè zero) | D | Eliminazione insetti volanti. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| SCUOLA INFANZIA GRAMSCI | | | | | | | |
| Stoccaggio detergenti - sostituzione | n.1 Armadio deterativi (Romanoni PD600) | D | Permette di separare i deterativi e i sanificanti utensili e materiali puliti, evitando contaminazioni. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Stoccaggio utensili e stoviglie-sostituzione | n.1 Armadio stoviglie (Electrolux 132802) | D | Protegge piatti e utensili puliti da polvere, schizzi, insetti e contaminazioni. Fundamentale per rispettare le norme igienico-sanitarie (HACCP), soprattutto in ambienti dove la pulizia è prioritaria. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Conservazione frutta e merende -sostituzione | n.1 Frigorifero a due ante con display digitale (Electrolux 727328) | D | Attrezzatura professionale in sostituzione dell'attuale casalinga e vetusta. Mantiene temperatura costante (solitamente tra 0°C e +8°C, o anche negativa nei modelli freezer), proteggendo gli alimenti da deterioramento. Ideale per: carne, latticini, frutta e verdura, pesce, preparati, impasti, bevande. I nuovi modelli digitali consumano meno energia, grazie a: - Compressori di nuova generazione - Isolamento termico più efficace - Cicli di sbrinamento automatici intelligenti. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Corretta movimentazione dei carichi -integrazione | n.2 Carrelli pianale basso (Hupfer 0112602) | D | Ideale per movimentare contenitori grandi, casse, bacinelle, scatole o attrezzature pesanti senza doverle sollevare troppo. Riduce lo sforzo fisico e il rischio di infortuni, favorendo una corretta postura. Spesso dotato di ruote pivotanti e maniglie ergonomiche per migliorare la manovrabilità anche in corridoi stretti o cucine con poco spazio. | 01/04/2026 | <input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Sicurezza igienica -sostituzione attrezzatura vetusta | n.1 Tavolo inox con alzatina 1800mm (Electrolux 132750) | D | Ottimizzazione del processo di lavorazione su banco; permette di mantenere ordine e pulizie nell'area di lavoro. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Distribuzione pasti nelle aule | n. 2 Carrello distribuzione cibo multiporzione a secco (Metalcarrelli 3411-11GS) | D | Ottimizzazione del processo di somministrazione pasti nelle aule attraverso un carrello dispensa vivande armadiato a convezione, pratico, compatto e agile nella movimentazione. | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| SCUOLA INFANZIA VIA TRIESTE | | | | | | | |
| Sicurezza igienica -sostituzione attrezzatura vetusta | n.1 Tavolo armadiato con alzatina 1400mm (Electrolux 132778) | D | Ottimizzazione del processo di stoccaggio delle attrezzature da lavoro, permette di mantenere ordine e pulizie nell' area di lavoro | 01/05/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO VIA SIRIO | | | | | | | |
| Corretta movimentazione dei carichi -integrazione | n.1 Carrello pianale basso (Hupfer 0112602) | D | Ideale per movimentare contenitori grandi, casse, bacinelle, scatole o attrezzature pesanti senza doverle sollevare troppo. Riduce lo sforzo fisico e il rischio di infortuni, favorendo una corretta postura. Spesso dotato di ruote pivotanti e maniglie ergonomiche per migliorare la manovrabilità anche in corridoi stretti o cucine con poco spazio. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| Sanificazione e igiene personale-Integrazione | n.1 Lavamani a pavimento (Electrolux 132954) | D | Posizionato nel locale distribuzione ove sono attualmente assenti punti acqua. Serve per lavare le mani in modo efficace prima di entrare in aree di preparazione alimentare o distribuzione pasti. Fondamentale per il rispetto delle normative HACCP e di sicurezza igienico-sanitaria. | 01/04/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|------------|-------------|----------------------------------|-------|
| Distribuzione acqua- nuovo inserimento | n.1 erogatore di acqua microfiltrata (General Beverage modello Luna) | D | Si adegu la struttura alle modalità di somministrazione delle altre scuole incentivando anche nell'utenza la riduzione dell'impatto ambientale derivante dall'uso di plastica. | 01/03/2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | | | | | | | 10000 |

| PRODOTTO OFFERTO | PRODOTTO SOSTITUITO | U.M. | QUANTITÀ COMPLESSIVA NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE | prezzo medio.listino prezzi figurativi all 6BIS | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|------|--|--|-----------|--|
| | | | | | Total | note |
| | | | | | | |
| Sovracoscia di pollo BIO | Sovracoscia di pollo BIO | Kg | 384,55 | | | non pertinente |
| Fesa di tacchino BIO | Fesa di tacchino BIO | Kg | 2.111,68 | | | non pertinente |
| Petto di pollo BIO | Petto di pollo BIO | Kg | 5.733,45 | | | non pertinente |
| Reale di vitellone BIO locale | Reale di vitellone BIO locale | Kg | 5.354,50 | 13 | 69.608,50 | |
| Spalla di vitellone BIO locale | Spalla di vitellone BIO locale | Kg | 1.502,70 | 12,5 | 18.783,75 | |
| Riso parboiled BIO | Riso parboiled BIO | Kg | 5.936,60 | | 0,00 | |
| Pane comune BIO locale | Pane comune BIO locale | Kg | 21.897,63 | 2,6 | 56.933,84 | non ammissibile :la materia prima indicata è FARINA 0-00,non coerente con la specifica tecnica e caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" |
| Base pizza BIO locale | Base pizza BIO locale | Kg | 7.905,00 | 6,75 | 53.358,75 | quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numero degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente |
| Pane grattugiato BIO | Pane grattugiato BIO | Kg | 1.400,60 | | | non pertinente |
| Gnocchi di patate BIO | Gnocchi di patate BIO | Kg | 4.451,80 | | | non pertinente |
| Piadina BIO | Piadina BIO | Kg | 3.403,25 | | | non pertinente |
| Ravioli di carne BIO | Ravioli di carne BIO | Kg | 790,70 | | | non pertinente |
| Ravioli di magro BIO | Ravioli di magro BIO | Kg | 1.515,90 | | | non pertinente |
| Crackers BIO | Crackers BIO | Kg | 171,00 | | | non pertinente |
| Parmigiano reggiano BIO | Parmigiano reggiano BIO | Kg | 2.177,83 | | | non pertinente |
| Mozzarella filone BIO locale | Mozzarella filone BIO locale | Kg | 1.124,32 | 12,64 | 14.211,40 | |
| Mozzarella bocconcino BIO locale | Mozzarella bocconcino BIO locale | Kg | 3.742,50 | 11,00 | 41.167,50 | |
| Ricotta BIO locale | Ricotta BIO locale | Kg | 2.315,67 | 5 | 11.578,35 | |
| Formaggio spalmabile BIO locale | Formaggio spalmabile BIO locale | Kg | 2.948,00 | 22 | 64.856,00 | |
| Edamer BIO | Edamer BIO | Kg | 1.334,38 | | | non pertinente |
| Provola BIO locale | Provola BIO locale | Kg | 240,65 | 11,2 | 2.695,28 | |
| Primo sale BIO locale | Primo sale BIO locale | Kg | 728,00 | 10 | 7.280,00 | |
| Prugna/susina BIO | Prugna/susina BIO | Kg | 5.509,00 | | | non pertinente |
| Pera williams BIO | Pera williams BIO | Kg | 505,00 | | | non pertinente |
| Pera max red burtlett BIO | Pera max red burtlett BIO | Kg | 1.938,00 | | | non pertinente |
| Pera kaiser BIO | Pera kaiser BIO | Kg | 1.493,00 | | | non pertinente |
| Pera santa maria BIO | Pera santa maria BIO | Kg | 2.341,75 | | | non pertinente |
| Pera decana BIO | Pera decana BIO | Kg | 1.292,00 | | | non pertinente |
| Pera abate BIO | Pera abate BIO | Kg | 2.358,00 | | | non pertinente |
| Pera conference BIO | Pera conference BIO | Kg | 1.916,25 | | | non pertinente |
| Pesca pasta bianca BIO | Pesca pasta bianca BIO | Kg | 2.761,75 | | | non pertinente |
| Pesca pasta gialla BIO | Pesca pasta gialla BIO | Kg | 2.337,25 | | | non pertinente |
| Melone retato BIO | Melone retato BIO | Kg | 807,50 | | | non pertinente |
| Mela golden delicious BIO | Mela golden delicious BIO | Kg | 5.388,85 | | | non pertinente |
| Mela kanzi BIO | Mela kanzi BIO | Kg | 1.938,00 | | | non pertinente |
| Mela fuji BIO | Mela fuji BIO | Kg | 3.268,50 | | | non pertinente |
| Mela royal gala BIO | Mela royal gala BIO | Kg | 1.832,25 | | | non pertinente |
| Mela red delicious BIO | Mela red delicious BIO | Kg | 2.441,75 | | | non pertinente |
| Fagioli cannellini secchi BIO locale | Fagioli cannellini secchi BIO locale | Kg | 1.115,00 | 2,05 | 2.285,75 | quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numero degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente |
| Ceci secchi BIO locale | Ceci secchi BIO locale | Kg | 1.376,00 | 3 | 4.128,00 | |
| Lenticchie secche BIO locale | Lenticchie secche BIO locale | Kg | 1.393,10 | 2,42 | 3.371,30 | |

| PRODOTTO OFFERTO | PRODOTTO SOSTITUITO | U.M. | QUANTITÀ COMPLESSIVA NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE | prezzo medio.listino prezzi figurativi all 6BIS | | |
|--------------------------------|--------------------------------|------|--|--|------------|---|
| | | | | | Totale | note |
| | | | | | | |
| Olio extravergine di oliva BIO | Olio extravergine di oliva BIO | Lt | 7.871,74 | | | non pertinente |
| Pomodori pelati BIO | Pomodori pelati BIO | Kg | 9.308,11 | | | non pertinente |
| Prosciutto cotto BIO | Prosciutto cotto BIO | Kg | 2.928,34 | | | non pertinente |
| Affettato di tacchino BIO | Affettato di tacchino BIO | Kg | 702,43 | | | non pertinente |
| Lonza di suino BIO locale | Lonza di suino BIO locale | Kg | 2.703,40 | 13,76 | 37.198,78 | |
| Uovo intero BIO locale | Uovo intero BIO locale | Kg | 1.796,00 | 0,24 | 431,04 | |
| Bietola locale | Bietola locale | Kg | 5.222,00 | 1,01 | 5.274,22 | quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numero degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente |
| Finocchi BIO | Finocchi BIO | Kg | 12.906,40 | | | non pertinente |
| Sedano BIO | Sedano BIO | Kg | 3.479,80 | | | non pertinente |
| Cipolle locale | Cipolle locale | Kg | 3.425,00 | 1,24 | 4.247,00 | quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numero degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente |
| Fagiolini surgelati BIO | Fagiolini surgelati BIO | Kg | 12.452,25 | | | non pertinente |
| Lattuga locale | Lattuga locale | Kg | 6.561,51 | 1,82 | 11.941,95 | |
| Radicchio locale | Radicchio locale | Kg | 560,91 | 1,82 | 1.020,86 | |
| Melanzane locale | Melanzane locale | Kg | 2.141,74 | 1,25 | 2.677,18 | |
| Zucchine locale | Zucchine locale | Kg | 8.430,65 | 1,5 | 12.645,98 | |
| Spinaci surgelati BIO | Spinaci surgelati BIO | Kg | 823,50 | | | non pertinente |
| Broccoli locale | Broccoli locale | Kg | 885,00 | 1,8 | 1.593,00 | quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numero degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente |
| Cavolfiori locale | Cavolfiori locale | Kg | 1.160,00 | 1,8 | 2.088,00 | quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numero degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente |
| Zucca gialla fresca BIO | Zucca gialla fresca BIO | Kg | 845,64 | | | non pertinente |
| Piselli surgelati BIO | Piselli surgelati BIO | Kg | 674,63 | | | non pertinente |
| Pomodori locale | Pomodori locale | Kg | 2.527,98 | 1,28 | 3.235,81 | |
| Cetrioli locale | Cetrioli locale | Kg | 136,54 | 1,45 | 197,98 | |
| | | | tot | | 432.810,22 | |

| | | | |
|------------------------|------------------|-----------|-------|
| consumi di riferimento | spinaci e+ biete | 2215+3860 | 6065 |
| ricalcolati | spinaci offerti | 823 | |
| per differenza | biete | 5.242 | 5.242 |

6.065

| 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 | |
| | NUOVA LAVAPENTOLE ELECTROLUX PRESSO CUCINA | L'attrezzatura attualmente in uso è obsoleta e non più conforme agli standard di efficienza richiesti. La sostituzione consentirà di ridurre i tempi di lavaggio, ottimizzare i consumi idrici ed energetici e migliorare l'ergonomia delle operazioni per il personale addetto. | 90 GIORNI AVVIO APPALTO | non accolta | Già esistenti non necessari | |
| | NUOVO SPREMIAGRUMI AUTOMATICO PRESSO CUCINA | L'inserimento di questa nuova attrezzatura diversifica l'offerta alimentare a favore degli alunni, garantendo la preparazione di bevande fresche e salutari con standard igienici elevati. L'automatizzazione riduce i rischi di contaminazione e migliora la qualità complessiva del servizio di ristorazione. | 90 GIORNI AVVIO APPALTO | accolta | | 600 |
| | SOSTITUZIONE ARMADI REFRIGERATI IN CLASSE A N° 3 PRESSO CUCINA E RIGOVERNO GRAMSCI | La sostituzione dei frigoriferi esistenti con modelli ad alta efficienza energetica garantisce una migliore stabilità delle temperature di conservazione, una riduzione dei consumi elettrici e un aumento dell'affidabilità complessiva delle apparecchiature. | 90 GIORNI AVVIO APPALTO | NON ACCOLTA | Già esistenti non necessari | |
| | INSTALLAZIONE WALLBOX PER RICARICA VEICOLI 7,4 KW PRESSO CUCINA | L'introduzione di una stazione di ricarica a servizio dei mezzi elettrici dedicati alla logistica scolastica rappresenta un intervento strategico in chiave di sostenibilità ambientale. La wallbox da 7,4 kW assicura una ricarica sicura ed efficiente, favorendo la transizione verso forme di mobilità ecologica. | 60 GIORNI AVVIO APPALTO | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | INSTALLAZIONE VMC PUNTUALE LOCALE RIGOVERNO GRAMSCI | Il nuovo impianto di ventilazione meccanica controllata con recupero di calore consentirà un costante ricambio e filtrazione dell'aria, migliorando il microclima del locale e riducendo fenomeni di umidità o accumulo di odori. L'intervento contribuisce alla salubrità dell'ambiente e al benessere degli operatori. | 90 GIORNI AVVIO APPALTO | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | PORTALE WEB INFORMATIVO | Sito web a disposizione utenza, collettore di svariati spazi informativi. Sezioni-funzionalità minime previste: visualizzazione dinamica menu (giorno/settim.) e schede piatto; visualizzazione menu speciali; stampe menu in PDF; visualizzazione news/comunicazioni; integrazione con customer satisfaction; area interattiva "Parla con noi"; area informazioni sostenibilità alimentare e ambientale; caricamento dati; altre aree personalizzabili. Motivi interesse: AMPLIAMENTO E DIVERSIFICAZIONE COMUNICAZIONE CON UTENZA – STIMOLARE INTERESSE SUGLI ASPECTI DEL SERVIZIO - PORTALE PERSONALIZZATO | Gennaio 2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | VISUALIZZAZIONE DINAMICA MENU' IN VIGORE Da Portale Informativo | Possibilità per i genitori di monitorare in modo "dinamico" (scorrimento giorni su calendario) il menu del giorno o in programmazione. La visualizzazione offre dettagli quali immagini, grammature, allergeni, dati bromatologici, ricette. Inserim. dati a carico gestore Motivi interesse: MIGLIORARE/AMPLIARE LA COMUNICAZIONE – FORNIRE DATI SU ALIMENTI | Gennaio 2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | VISUALIZZAZIONE NEWS E COMUNICAZIONI Da Portale Informativo | Possibilità per Ente, gestore e (se desiderato) per istituti scolastici di inserire da back-office "news" o comunicazioni di vario genere, che saranno immediatamente disponibili per i genitori in home-page del Portale Informativo. Motivi interesse: MIGLIORARE/AMPLIARE COMUNICAZIONE – STIMOLARE INTERESI | Gennaio 2026 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | CUSTOMER SATISFACTION DEMATERIALIZZATA | Gestione informatizzata della raccolta di indagini di soddisfazione dell'utenza. Modulo integrato a APP e Portale Web. Indagini personalizzabili. Elaborazione dati automatizzata. Motivi interesse: FLESSIBILITA' MODULO – DATI CONDIVISI - ARCHIVIO INDAGINI E TRENDS | Alla prima indagine customer prevista | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE GAI PREVISTA DAL CAPITOLATO | |
| | DEMATERIALIZZAZIONE SCHEDE DI CONTROLLO COMMISSIONE MENSA | Con estensione e personalizzazione del sistema Customer Satisfaction, potranno essere dematerializzate le schede di monitoraggio della Comm. Mensa, coadiuvandole nelle visite di controllo. Utilizzo del formato anche tramite tablet. Elaborazione dati automatizzata. Motivi interesse: FLESSIBILITA' MODULO – FACILITA' D'USO - ARCHIVIO INDAGINI E TRENDS | Alla prima visita di controllo prevista | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | Software: SISTEMA GESTIONE CENTRO COTTURA E RIN-TRACCIAZIABILITA' | Sistema informatizzato per la gestione del Centro Cottura e/o cucina. Comprende caricamento anagrafiche fornitori, anagrafiche prodotti e articoli. Gestione ordini e ricevimenti - Gestione magazzino, produzione, confezionamento - Possibile integrazione con gestionali terzi per irroramento dei dati giornalieri prenotazione pasti. Gestione tracciabilità e rin-tracciabilità degli alimenti e dei piatti. Motivi interesse: GESTIONE CONTROLLATA DI APPROvvIGIONAMENTO, PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ALIMENTARE. TRACCIAZIABILITA' ALIMENTARE. | Ottobre 2025 | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | GESTIONE DIETE TRAMITE MODULO SW DIETETICO | Modulo software per la generazione automatica dei dettagli piatti/diete (per cucina) e delle relative etichette per il confezionamento diete giornaliere associate agli utenti. Motivi interesse: RIDUZIONE ERRORI PRODuz. E CONF. DIETE SPECIALI – RIDUZIONE TEMPI | Attuazione immediata ad attivazione SW gestionale | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | Modulo GESTIONE CAM | Modulo software aggiuntivo per la gestione CAM (criteri ambientali minimi). Modulo collegato al sistema gestionale. Motivi interesse: GESTIONE CONTINUATIVA E MESSA A DISPOSIZIONE DEI DATI AL COMMITTENTE | Attuazione immediata ad attivazione SW gestionale | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | Piano dei trasporti | Impiego di 2 automezzi elettrici con punto di ricarica presso CC. Tracciabilità delle consegne. | Attivazione immediata | NON ACCOLTA | ELEMENTO VALUTTO NEL PIANO TRASPORTI | |
| | Rilevazione qualità percepita del servizio | NR. 8 modalità di rilevazione del livello di soddisfazione dell'utenza ed iniziative di trasparenza. Validazione esterna dei risultati indagini Customer | Attivazione immediata | NON ACCOLTA | MODALITA' GIA' PREVISTA DA CAPITOLATO. E' CONSIDERATA ADEGATA | |

| | | | | | | |
|--|---------------------------------|--|-----------------------|-------------|--|--|
| | Anticipo frutta metà mattina | Modalità che incentiva il consumo di frutta. Estesa anche agli utenti della scuola secondaria di I° | Attivazione immediata | NON ACCOLTA | DI DIFFICILE APPLICAZIONE E DESTINATA AD UN NUMERO ESIGUO DI UTENTI. | |
| | Visite guidate fornitori locali | Iniziativa di educazione alimentare atta a trasmettere i valori legati alla tradizione ed al territorio. Collaborazione con fornitori locali | Attivazione immediata | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | Moduli formativi gestione diete | Specifici moduli formativi gestione diete speciali | Attivazione immediata | NON ACCOLTA | CONSIDERATO AL PUNTO A5 (PREVENZIONE) | |

| MIGLIORIE PUNTO E | VIVENDA | Soluzione migliorativa offerta | Motivi di interesse per la stazione appaltante | Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta | | MOTIVO NON ACCOGLIMENTO | STIMA |
|-------------------|--|--|---|--|-------------|----------------------------------|-------|
| | Standard minimi previsti dal capitolo e specifiche tecniche | INTEGRAZIONE CON NUOVE SEDIE IN POLIPROPILENE REFETTORIO PIAZZA UNITA' D'ITALIA N° 120 | L'ampliamento della dotazione di sedute in polipropilene consente di rispondere alle esigenze di capienza e di sicurezza. Le nuove sedie sono leggere, resistenti e facilmente sanificabili, garantendo al contempo durabilità e praticità d'uso in un contesto ad elevata frequenza. | 90 GIORNI AVVIO APPALTO | NON ACCOLTA | NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE | |
| | SOSTITUZIONE ILLUMINAZIONE REFETTORIO PIAZZA UNITA' D'ITALIA | | Le nuove lampade a LED garantiscono uniformità della distribuzione luminosa, maggiore comfort visivo e un consistente risparmio energetico rispetto alle sorgenti obsolete. Il modello Disano Disco 6 LED assicura alte prestazioni luminose e lunga durata, riducendo i costi di manutenzione. | PAUSA ESTIVA | NON ACCOLTA | GIA ESISTENTI E FUNZIONANTI | |
| | INTERVENTO CORREZIONE ACUSTIVACA CON PANNELLI FONOASSORBENTI SOSPESI | | Per ridurre il riverbero acustico e i livelli di rumorosità tipici di un refettorio scolastico, si prevede l'installazione di pannelli fonoassorbenti sospesi. I dispositivi, modello Isospace Style, migliorano sensibilmente il comfort acustico, rendendo più gradevole e funzionale l'ambiente durante i pasti. | PAUSA ESTIVA | ACCOLTA | | 23486 |