

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

COMUNE DI  
VIMODRONE



COMUNE DI  
CASSINA DE' PECCHI



COMUNE DI  
RODANO



COMUNE DI  
PIOLTELLO



COMUNE DI  
CAMBIAGO



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

---

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

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

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

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

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

<u>Numero Protocollo</u>	<u>Fornitore</u>	Modalità di partecipazione	Data
<u>Informatico</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 prosecuzione in seduta congiunta

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

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

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

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

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

\*\*\*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IL PRESIDENTE F.to Maria Grazia Malagoli

I COMMISSARI F.to Fabio Scupola – Roberto Panigatti

IL VERBALIZZANTE F.to Stabile Daniela

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

## CASSINA DE PECCHI

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

[illegible]

Punteggi parziali ripresati (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
-
7,357
-
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,lt,n.)medio.listi no prezzi figurativi all 6BIS €	IMPORTO	NOTE
VERDURE E ORTAGGI									
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Aglio BIO	Kg	0,14	4,85	0,67	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Aromi BIO	Kg	143,84	32	4.602,72	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Bieta da costa BIO	Kg	1660,04	1,88	3.120,88	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Cipolle BIO	Kg	3425,00	1,24	4.247,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Finocchi BIO	Kg	5960,06	2,3	13.708,14	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalata Chioggia BIO	Kg	775,82	2,3	1.784,39	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalate Canasta BIO	Kg	581,02	2,3	1.336,35	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	insalate Gentile BIO	Kg	1371,94	2,3	3.155,46	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalate Lattuga BIO	Kg	2469,49	2,3	5.679,83	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Insalate Milano BIO	Kg	2643,84	2,3	6.080,83	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Pomodori BIO	Kg	3660,00	2,15	7.869,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Prezzemolo BIO	Kg	473,39	3,8	1.798,87	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Spinaci BIO	Kg	1583,01	6	9.498,06	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Zucca BIO	Kg	689,14	1,6	1.102,62	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Zucchine BIO	Kg	7638,13	2,3	17.567,70	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Patate BIO	Kg	6011,26	1,4	8.415,76	
Ortorobica S.R.L.	Aretè	Torre Boldone	BG	Erbette BIO	Kg	2211,57	1,42	3.140,43	
tot								93.108,71	

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

#### D- ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI SERVIZIO

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

► **Visita al CIRFOOD District:** ogni anno **n. 2 classi della Scuola Primaria** potranno visitare il CIRFOOD District (trasporto a carico dell'Ente) e vivere l'esperienza del Food Shuttle. Il CIRFOOD District (CFD) è un **centro di innovazione destinato alla ricerca, alla sperimentazione, alla formazione e all'edutainment, all'interno del quale approfondire i temi legati alla cultura del cibo per costruire nuove idee e visioni sul futuro della nutrizione.** Il CIRFOOD District, operativo dalla seconda metà del 2021 a Reggio Emilia, è uno spazio polifunzionale per co-progettare e condividere idee e best practice, una piattaforma abilitante di collaborazione e innovazione sociale per tutti i protagonisti della filiera agroalimentare, dai produttori ai consumatori. È lo spazio dedicato alla condivisione e alla diffusione di una prospettiva culturale e sociale sul futuro del cibo, fondata sui principi di sostenibilità e accessibilità. CIRFOOD DISTRICT è un progetto d'impresa, uno strumento dedicato attraverso cui CIRFOOD realizza al meglio la sua visione: **nutrire il futuro di** di vista economico, ambientale, sociale e **VISITA GUIDATA DEL CENTRO** di ricerca: tecnologiche del futuro (il vassoio 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 pure; Torta Bertolda\*
- **Menù Valpadana:** Ravioli di zucca\*; Provolone Valpadana DOP; Torta sbrisolona
- **Menellina:** Pizzoccheri IGP\*; Bresaola IGP\*; Mela IGP\*
- **Menù Orobic:** Casoncelli\* Burro e Salvia; Brasato\* con polenta\*; Torta di mele
- **29 settembre: Giornata mondiale contro lo spreco alimentare:** Pasta integrale al pesto gambi
- **1 novembre: Giornata Vegan:** Pappa al pomodoro; Polpette di piselli con ketchup di carote;
- **16 maggio: Giornata gluten free:** Pasta senza glutine con besciamella senza glutine e carote julienne; plumcake senza glutine
- **21 MARZO: GIORNATA NAZIONALE DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO IN RICORDO DELLE VITTIME DELLE MAFIE:** Pasta\*\* con ragù di 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, **la web-app Menu Chiaro** conterrà, per ogni giorno della settimana scolastica, **le indicazioni e i consigli per la cena che le famiglie potranno consultare per completare la giornata alimentare dei propri figli**. Saranno presenti ricette per preparare gustose cene, coinvolgendo anche i più piccoli al fine di interiorizzare sane abitudini e favorirne il consumo.



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

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



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

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

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



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

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

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

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

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



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

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



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	Aglione	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	Melanzane 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	RAVIOLIFICIO CHIGNOLESE	8,13	6.422,70	
Cereali e derivati (pane, pasta, farine,	Ravioli di magro	da agr. biologica	1.800,00	Kg	RAVIOLIFICIO 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	RAVIOLIFICIO 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 IACONELLI 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/polpetta)	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	9,2		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"
Salumi	Prosciutto cotto	da agr. biologica	4.300,00	Kg	PROSCIUTTIFICIO 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 allegate 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	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù, alle grammature e al numero degli utenti, rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
	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	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù, alle grammature e al numero degli utenti, rispetto a quella superiore
	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 <sup>(1)</sup> )	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/CRESCENZA	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	

<div>Dussmann</div> <div>FOOD SERVICES</div>				Dussmann Service srl Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A 20042 Capriate San Gervasio (BG) Ufficio Tecnico				ELENCO ATTREZZATURE NUOVA FORNITURA E miglorie confotr ambientale								
CASSINA DE PECCHI																
Standard minimi previsti dal capitolato e allegati		Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Soluzione miglorativa offerta			Descrizione	Q.Tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante		Tempi massimi per l'attuazione della soluzione miglorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	motivo non accoglimento	valore stimato	
CENTRO COTTURA PRIMARIA (P.zza Unità d'Italia)																
REFETTORIO																
Miglioramento locale refettorio	1			CPZ			Abbellimenti	1	Sono previsti interventi di miglioramento estetico degli ambienti che saranno caratterizzati da: personalizzazione, funzionalità e sostenibilità. L'obiettivo è rendere esteticamente belli, funzionali e sicuri gli ambienti destinati al consumo del pasto, garantendo un miglior comfort ambientale attraverso una proposta che crei un'identità e soprattutto un'uniformità dei luoghi. Sulle pareti del refettorio, saranno applicati elementi decorativi colorati e divertenti, che, allo stesso tempo, hanno lo scopo di educare l'alunno ad una corretta alimentazione e al rispetto dell'ambiente attraverso la raccolta differenziata e il riciclo.		Entro 30 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	Non di interesse dell'ente			
Miglioramento locale refettorio	2			CPZ			Bidoni rifiuti lo Riciclo	1	Elementi per la raccolta differenziata, realizzati con grafiche personalizzate semplici di facile comprensione che educano gli alunni al corretto smaltimento dei rifiuti e, allo stesso tempo, migliorano l'estetica e il comfort ambientale del refettorio.		Entro 30 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	Non di interesse dell'ente			
Sostituzione	3	T104		BELCA			Tavolo AMBURGO Piano B1 - laminato bianco-sabbia sp. 25 mm PVC - 180 X 80 CM - 6 POSTI/TAVOLO	25	Al fine di migliorare esteticamente il locale mensa e rendere più piacevole il momento della consumazione del pasto, sarà prevista la sostituzione dei tavoli presenti nel refettorio. I nuovi modelli di tavoli, che saranno di marchio Belca, uno dei leader del settore, sono stati scelti e dimensionati in base alla specifica utenza e saranno caratterizzate da ottime caratteristiche costruttive, ergonomicità e funzionalità. Al fine di migliorare il comfort ambientale e visivo dei refettori, oltre alle caratteristiche tecniche e funzionali, sarà preso in considerazione l'aspetto estetico grazie alla possibilità di scegliere tra più colorazioni e finiture da abbinare allo specifico ambiente di ogni mensa. I nuovi tavoli e sedie, inoltre, corrispondono ai requisiti CAM per quanto riguarda: punto 3.2.1 Sostanze pericolose; punto 3.2.11 Dissassemblabilità; punto 3.2.12 Imballaggio; punto 3.3.1 Garanzia.  Il tavolo inserito è costituito da un telaio sottopiano in tubo di acciaio rettangolare da 50x20 mm e gambe in tubo di acciaio da 40x40 o Ø 50 mm. Verniciatura a polveri termoisolanti nei colori di serie. Il piano è realizzato in legno truciolare rivestito con laminato plastico di colore bianco-sabbia. Il bordo, con spessore 25 mm, è in PVC bombato di colore nero o grigio.		Entro 30 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	Non di interesse dell'ente			
Miglioramento comfort acustico	4						TAPPI PER SEDIE	1.080	Le nuove sedie saranno dotate di tappi da applicare sui 4 piedi del telaio che impediscono di graffiare il pavimento durante lo spostamento delle sedie e consentono di ridurre il rumore provocato migliorando il comfort per gli alunni. I tappi installati saranno in PVC con feltrini che facilitano lo spostamento delle sedie e ne attenuano lo sfregamento. L'installazione è semplice e non richiede alcun fissaggio aggiuntivo.		Entro 30 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	Non di interesse dell'ente			
LAVORI CUCINA																
	1						ADEGUAMENTI IMPIANTICI PER INSTALLAZIONE NUOVE ATTREZZATURE	1								
Risparmio energetico sugli impianti	2						SOSTITUZIONE e INSTALLAZIONE LAMPADE A LED	12	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			
Risparmio energetico sugli impianti	3						SENSORI DI RILEVAZIONE PRESENZA	4	L'installazione di sensori di presenza permette di realizzare un impianto flessibile e dinamico in grado di attivare l'impianto d'illuminazione solo se vi è presenza di persone, riducendo in tal modo il tempo in cui l'impianto resta acceso ottenendo un importante risparmio energetico. Il sensore di presenza genera un fascio di raggi infrarossi e rivela un'eventuale riflessione su persone o cose nelle vicinanze.		Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	Non di interesse dell'ente			
Miglioramento igienico e di sicurezza dei locali	4						PARETE SEPARAZIONE AREA DIETE SANITARIE	1	All'interno della cucina sarà identificata un'area dedicata esclusivamente alla produzione dei pasti per gli alunni che necessitano di diete sanitarie. Il nuovo locale sarà separato dal resto della cucina attraverso la realizzazione di una parete divisoria in cartongesso. La creazione di un ambiente a sé stante garantirà una migliore igienicità e una gestione migliore dei flussi produttivi.  Tale intervento consentirà, inoltre, di migliorare l'offerta culinaria per gli alunni che necessitano di diete sanitarie, e garantire la corretta separazione dei flussi di produzione riducendo il rischio di contaminazioni crociate.		Entro 45 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	Non di interesse dell'ente			
Miglioramento igienico ed estetico dei locali	5						TINTEGGIATURA CUCINA	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 di ioni d'argento che innesca velocemente reazioni di igienizzazione e di protezione delle superfici trattate. Crea una barriera che blocca la moltiplicazione incontrollata dei microrganismi e dei biofilm, colpendo in modo mirato germi e batteri: test di laboratorio dimostrano come, entrando in contatto con il film pittorico, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 µm 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 371X 15 EURO		5565		
LAVORI REFETTORIO																

dal capitolato e allegati		Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.Ta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	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 di ioni d'argento che innesca 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 pittorico, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengono decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 µm 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>* maggiore comfort acustico attraverso la riduzione dei rumori di fondo</li> <li>* maggior comfort acustico dovuto al minore livello di pressione sonora presente nell'ambiente</li> <li>* miglioramento delle condizioni di sicurezza acustica riducendo sensibilmente il livello di rischio per esposizione al rumore.</li> </ul> In particolare, per evitare di coprire i soffitti che, essendo in legno con travi a vista risultano essere di particolare pregio estetico l'intervento previsto consta nell'installazione di un numero compreso tra i 200 e i 250 cubi in schiuma di melamina e di circa 20 m2 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	accolta		38000
Risparmio energetico e miglioramento comfort ambientale	3				PELLICOLE VETRI A FILTRO SOLARE	81	Fornitura e posa in opera di pellicola riflettente antisolare in grado di garantire: elevata respinta energetica diminuendo un'eccessivo ingresso di calore durante la stagione estiva, adeguato livello di luminosità negli ambienti, riduzione dell'abbagliamento 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 accolta	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 di ioni d'argento che innesca 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 pittorico, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 µm 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"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta	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 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	<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Accolta parzialmente <input type="checkbox"/> Non accolta	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 di ioni d'argento che innesca 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 pittorico, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 µm 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 accolta	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 di ioni d'argento che innesca 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 pittorico, dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con lavabilità testata in Classe 1 (<5 µm 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 accolta	Non di interesse dell'ente	







	previsti dal capitolato e	Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.Tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	VALORE DI MIGLIORIA MIGLIORIA ACCOLTA
	Nuova attrezzatura	2	STC65CR2024	ZANUSSI	TENDA 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	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 consntrà 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 AMMINISTRAIOINE	
		4	ACS830	ZANUSSI	SC.AD ANG. ALLUM.RIP.POLYETH-373X834MM	1					
	Nuova attrezzatura	5	ALS1038	ZANUSSI	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X1038MM	1					
		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 incoloy. 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	area diete ègià definita e funzionale .inoltre il progetto non è redatto come previsto .E'unicamente presente un'elaborato Layout,non sottoscritto da professionista abilitato come previsto ai sensi del Dlgs n.36/2023 e s.m.i., .	
	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 piene. 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 isolamentocon 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		
	Nuova attrezzatura	3	105854	BARTSCHER GMBH	PIASTRA A INDUZIONE - 2 ZONE	1	Piastra 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 piastra ad induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, 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 AMMINISTRAIOINE
	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 quello 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 AMMINISTRAIOINE	
	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 AMMINISTRAIOINE	
	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. Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox e supporto a muro. Progettato per essere utilizzato direttamente nelle pentole anche durante la cottura. La particolare forma della testa frantumatrice evita gli spruzzi e assicura uno sforzo minimo da parte dell'operatore durante la lavorazione. Base motore piatta con impugnatura ergonomica di facile presa. Velocita' regolabile a mezzo pulsanti + e - . Velocita' max di 9000 giri/min.	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. 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 AMMINISTRAIOINE	
		7.1	KPPDTS3003 KPPDTS3004	J-PACK	Stampo fisso piatto180x180 Per KPPDTS3003 e KPPDTS3004	1			NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAIOINE	
	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 "enfaticizzare" al meglio le caratteristiche sensoriali dei diversi prodotti. Dotata di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalla normativa cogente, risulta facilmente sanificabile grazie alle 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 AMMINISTRAIOINE	
	Nuova attrezzatura	9		SDS	PENTOLAME E UTENSILERIA AREA DIETE	1	Per garantir 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 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 capitolato e	Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.Tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	VALORE DI MIGLIORIA
	Nuova attrezzatura	1.1	BRCA	ZANUSSI	CARRELLO C/VASCA ESTRAIBILE-SOLLEVABILE	1	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. 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 controllanciato per un facile utilizzo. Compreso 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.	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	E9BANH00O0	ZANUSSI	BASE NEUTRA APERTA 800 MM	1					
		2.2	DOORZ	ZANUSSI	PORTINA PER BASE APERTA	2					
					CONFEZIONAMENTO						
	Nuova attrezzatura	1	A70/1M	COLD LINE	Armadio Master 700 -2°+8°C 1 porta - CL. A	1	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. Armadio refrigerato Master 700, 1 porta. <b>Classe energetica A, la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM.</b> Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e <b>gas refrigerante ecologico R290.</b> 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. AStruttura 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 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		
		1.1			TETTO INCLINATO	14				NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
					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 stovigliame pulito inseriti in sostituzione degli armadi esistenti che risultano entrambi 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		Nel locale refettorio è previsto l'inserimento di un Corner Diete che consentirà di facilitare la gestione dei pasti destinati alle diete speciali a garanzia della massima igiene e della riduzione del pericolo di contaminazioni. Il Corner Diete sarà costituito da:				
	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 cassettera e mensole per la conservazione, nelle corrette condizioni igieniche, dell'utensileria e lo stovigliame dedicato alla distribuzione dei pasti per le diete speciali. Su tale mobile verranno posizionati nr.2 forni a microonde che consentiranno di rigenerare i pasti confezionati in legame refrigerato.	Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA		
	Nuova attrezzatura	2	127143	SDS	Forno a microonde 700 Watt	2	Il mobile sarà realizzato in legno laminato con dettagli color alluminio. Dotato di ruote nascoste, tre ante con ripiano interno regolabile in altezza, tre cassetti con divisori regolabili per posate e parte superiore dotata di alzata regolabile in altezza.	Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto		NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
	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 mantentore 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 incoloy 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 antiriduzione. 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 alzata 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 piene. 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 isolamentocon spessore 90 mm ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanso ad alta densità con iniezione di ciclopentano..	Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto		NON NECESSARIA L'ESISTENTE è FUNZIONALE	
	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 atto. Presenza di maniglia direzionale che facilita la movimentazione e quattro ruote piroettanti e 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 Matrx con lunga durata utile grazie al tessuto Matrx in acciaio inox insensibile ai carichi ad alta temperatura. Regolazione Vitotronic 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 capitolato e	Pos. Disegno	Articolo	Fornitore	Descrizione	Q.Tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivo non accoglimento	VALORE DIMINUITO 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 materiale impermeabile. Successivamente sarà eseguito il ripristino della facciata con tinteggiatura al quarzo silossanico, 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 cento cottura, evitandone fermi e/o chiusure. I canali realizzati, infatti, eviteranno il ristagno di acqua sul tetto, che potrebbe generare infiltrazioni nel 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. <b>Classe energetica A, la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM.</b> Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e <b>gas refrigerante ecologico R290.</b> 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. AStruttura 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	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 <b>doppia parete</b> e del <b>recuperatore di calore (ESD)</b> , garantisce un notevole <b>risparmio energetico e nei consumi di acqua, detergente e brillante.</b>  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 capotta indica che tutte le stoviglie sono state risciacquate in modo corretto. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillante, dosatore detergente e pompa di scarico. In dotazione: 2 contenitori posate, 1 cesto per piatti e 1 cesto per tazze. Addolcitore 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 stoviglie e dell'utensileria puliti.	Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	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	TOTALDEMI5	ZANUSSI	FILTRO DEMINERALIZZATORE TOTALE	1					
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. <b>Classe energetica A, la più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato per tale categoria di apparecchio come prescritto dai CAM.</b> Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e <b>gas refrigerante ecologico R290.</b> 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. AStruttura 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 stoviglie pulite.	Entro 40 giorni dalla data di firma del contratto	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
ULTERIORI MIGLIORIE										
Migliorie al servizio				Posate imbustate sanificate (type)	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 presenza (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 INETRESSAE 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 pasti



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 bombato di colore nero o grigio. Angoli raggiati. Maggiore facilità di pulizia ed igienizzazione	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 GRATTUGIATO	BIOLOGICO A KM0	427,85356	3,3	1.411,92	
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	FARINA BIANCA	BIOLOGICO A KM0	195,3603413	0,93	181,69	
CEREALI E DERIVATI (PANE, PASTA E FARINE)	FARINA GIALLA	BIOLOGICO A KM0	35,60875		0,00	non ammissibile la tipologia della derrata non è presente menù
UOVA E OVOPRODOTTI	UOVA FRESCHE	BIOLOGICO A KM0	750,580047	0,24	180,14	
CARNE BOVINA	SPALLA VITELLO	BIOLOGICO A KM0	834,457425		0,00	non ammissibile la tipologia della derrata non è presente menù
CARNE BOVINA	SPALLA BOVINO	BIOLOGICO A KM0	282,3773875	12,5	3.529,72	
CARNE SUINA	LONZA SUINO	BIOLOGICO A KM0	635,972275	13,76	8.750,98	
SALUMI	PROSCIUTTO COTTO	BIOLOGICO A KM0	939,89955	15	14.098,49	
FORMAGGI	MOZZARELLA LAVORATA	BIOLOGICO A KM0	1174,486465	12,64	14.845,51	
FORMAGGI	RICOTTA	BIOLOGICO A KM0	519,9639125	5	2.599,82	
FORMAGGI	PRIMO SALE	BIOLOGICO A KM0	427,955	10	4.279,55	
FORMAGGI	CRESCENZA	BIOLOGICO A KM0	378,3284	9	3.404,96	
FORMAGGI	GRANA PADANO	DOP A KM0	354,66315	18,3	6.490,34	
YOGURT	YOGURT ALLA FRUTTA	BIOLOGICO A KM0	3364085281		0,00	non ammissibile : la quantità offerta non determinabile
YOGURT	YOGURT BIANCO	BIOLOGICO A KM0	3364085281		0,00	non ammissibile : la quantità offerta non determinabile
PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO	POMODORO SCATOLA	BIOLOGICO A KM0	3329,34227	1,18	3.928,62	
LATTICINI: CATEGORIA AGGIUNTA DA ELIOR	BURRO	BIOLOGICO A KM0	290,7697263	9,1	2.646,00	
LATTICINI: CATEGORIA AGGIUNTA DA ELIOR	LATTE	BIOLOGICO A KM0	807,8196625	1,65	1.332,90	
totale					104.076,31	

D - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE



Standard minimi previsti dal capitolato e allegati	Struttura interessata alla miglioria	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	MOTIVO NON ACCOGLIMENTO	VALORE
	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 cestì da 1/2		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	
		N.1 Colonnina acqua per pentole			NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
		N.1 Kit Britta Purity 1200			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 <b>Classe A</b>	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 <b>Classe A</b>	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 trasorto 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 Cottelli 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 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	
	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 acqueei	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 lavastoviglia 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 capitolato e allegati	Struttura interessata alla miglioria	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	MOTIVO NON ACCOGLIMENTO	VALORE
	Sc.Infanzia in ViaTrieste	Fornitura N.1 pozzetto gelo da 200lt G-BD205S	Integrazione. Fornitura del pozzetto gelo per migliorare le condizioni di stoccaggio	20 gg	NON ACCOLTA	Non di interesse per l'amministrazione	
	Sc.Infanzia in ViaTrieste	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 ViaTrieste	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 esi es dd 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 doccia 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 acquee	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 cassetiera 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 dell'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 GIUDICATREICE	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.	01/05/2026	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSA AMMINISTRAZIONE	
Consumo pasti -sostituzione	n. 4 tavoli 1600mmx800mm X 71 (Vastarredo 1716)	E	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. 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.	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 affaticamenti o dolori alla schiena.	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- Adeguatezza 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 ante 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 Carretto 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 dei 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 pietanze 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 Abbattitore 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 Capitolato).	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 (Ucinque 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 Manteneritore caldo 100 kg (Hupfer 0163291)	D	Inserimento attrezzature dedicate al reparto diete. Mantiene gli alimenti sopra la soglia dei 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 (Plissé zero)	D	Eliminazione insetti volanti.	01/05/2026	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
SCUOLA INFANZIA GRAMSCI							
Stoccaggio detergenti - sostituzione	n.1 Armadio detersivi (Romanoni PD600)	D	Permette di separare i detersivi 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. Fondamentale 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 Carretto distribuzione cibo multiporzione a secco (Metalcarrelli 3411-11GS)	D	Ottimizzazione del processo di somministrazione pasti nelle aule attraverso un carello 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 adegua 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	
--	--	---	---	------------	-------------	-------------------------------------	--

PRODOTTO OFFERTO	PRODOTTO SOSTITUITO	U.M.	QUANTITÀ COMPLESSIVA NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE	prezzo medio listino prezzi figurativi all 6BIS		
					Totale	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 " caratteristiche merceologiche delel 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 numro 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 numro 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
<i>Olio extravergine di oliva BIO</i>	<i>Olio extravergine di oliva BIO</i>	Lt	7.871,74			non pertinente
<i>Pomodori pelati BIO</i>	<i>Pomodori pelati BIO</i>	Kg	9.308,11			non pertinente
<i>Prosciutto cotto BIO</i>	<i>Prosciutto cotto BIO</i>	Kg	2.928,34			non pertinente
<i>Affettato di tacchino BIO</i>	<i>Affettato di tacchino BIO</i>	Kg	702,43			non pertinente
<i>Lonza di suino BIO locale</i>	<i>Lonza di suino BIO locale</i>	Kg	2.703,40	13,76	37.198,78	
<i>Uovo intero BIO locale</i>	<i>Uovo intero BIO locale</i>	Kg	1.796,00	0,24	431,04	
<i>Bieta locale</i>	<i>Bieta locale</i>	Kg	5.222,00	1,01	5.274,22	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
<i>Finocchi BIO</i>	<i>Finocchi BIO</i>	Kg	12.906,40			non pertinente
<i>Sedano BIO</i>	<i>Sedano BIO</i>	Kg	3.479,80			non pertinente
<i>Cipolle locale</i>	<i>Cipolle locale</i>	Kg	3.425,00	1,24	4.247,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
<i>Fagiolini surgelati BIO</i>	<i>Fagiolini surgelati BIO</i>	Kg	12.452,25			non pertinente
<i>Lattuga locale</i>	<i>Lattuga locale</i>	Kg	6.561,51	1,82	11.941,95	
<i>Radicchio locale</i>	<i>Radicchio locale</i>	Kg	560,91	1,82	1.020,86	
<i>Melanzane locale</i>	<i>Melanzane locale</i>	Kg	2.141,74	1,25	2.677,18	
<i>Zucchine locale</i>	<i>Zucchine locale</i>	Kg	8.430,65	1,5	12.645,98	
<i>Spinaci surgelati BIO</i>	<i>Spinaci surgelati BIO</i>	Kg	823,50			non pertinente
<i>Broccoli locale</i>	<i>Broccoli locale</i>	Kg	885,00	1,8	1.593,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
<i>Cavolfiori locale</i>	<i>Cavolfiori locale</i>	Kg	1.160,00	1,8	2.088,00	quantità adeguata alle effettive necessità in base al menù,alle grammature e al numro degli utenti,rispetto a quella superiore offerta dal concorrente
<i>Zucca gialla fresca BIO</i>	<i>Zucca gialla fresca BIO</i>	Kg	845,64			non pertinente
<i>Piselli surgelati BIO</i>	<i>Piselli surgelati BIO</i>	Kg	674,63			non pertinente
<i>Pomodori locale</i>	<i>Pomodori locale</i>	Kg	2.527,98	1,28	3.235,81	
<i>Cetrioli locale</i>	<i>Cetrioli locale</i>	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 differeza	biete	5.242	5.242
			6.065

MIGLIORE 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 refezione.	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 menù (giorno/settim.) e schede piatto; visualizzazione menù speciali; stampe menù 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. <b>Motivi interesse: AMPLIAMENTO E DIVERSIFICAZIONE COMUNICAZIONE CON UTENZA – STIMOLO INTERESSE SUGLI ASPETTI DEL SERVIZIO - PORTALE PERSONALIZZATO</b>	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 menù del giorno o in programmazione. La visualizzazione offre dettagli quali immagini, grammature, allergeni, dati bromatologici, ricette. Inserim. dati a carico gestore <b>Motivi interesse: MIGLIORARE/AMPLIARE LA COMUNICAZIONE – FORNIRE DATI SU ALIMENTI</b>	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. <b>Motivi interesse: MIGLIORARE/AMPLIARE COMUNICAZIONE – STIMOLARE INTERESSI</b>	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. <b>Motivi interesse: FLESSIBILITA' MODULO – DATI CONDIVISI - ARCHIVIO INDAGINI E TREND</b>	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, coadiuvandoli nelle visite di controllo. Utilizzo del format anche tramite tablet. Elaborazione dati automatizzata. <b>Motivi interesse: FLESSIBILITA' MODULO – FACILITA' D'USO - ARCHIVIO INDAGINI E TREND</b>	Alla prima visita di controllo prevista	NON ACCOLTA	NON DI INTERESSE AMMINISTRAZIONE	
	Software: SISTEMA GESTIONE CENTRO COTTURA E RIN-TRACCIABILITA'	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 il riversamento dei dati giornalieri prenotazione pasti. Gestione tracciabilità e rin-tracciabilità degli alimenti e dei piatti. <b>Motivi interesse: GESTIONE CONTROLLATA DI APPROVVIGIONAMENTO, PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ALIMENTARE. TRACCIABILITA' ALIMENTARE.</b>	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 giornalieri associate agli utenti. <b>Motivi interesse: RIDUZIONE ERRORI PRODUZ. E CONFEZ. DIETE SPECIALI – RIDUZIONE TEMPI</b>	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. <b>Motivi interesse: GESTIONE CONTINUATIVA E MESSA A DISPOSIZIONE DEI DATI AL COMMITTENTE</b>	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)	



MIGLIE	RIE	PUNTO	E	VIVENDA		
Standard minimi previsti dal capitolato e specifiche tecniche	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta		MOTIVO NON ACCOGLIMENTO	STIMA
	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	GIÀ 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