



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

**OGGETTO:**

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027. CIG 8809472E42. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E AGGIUDICAZIONE.

### **IL DIRIGENTE DELL'AREA SERVIZI ALLA CITTADINANZA**

#### **RICHIAMATI:**

- l'articolo 34 della Costituzione della Repubblica Italiana;
- la Legge 10 marzo 2000, n. 62 *“Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione”* (Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 67 del 21.03.2000);
- la Legge 8 novembre 2000, n. 328 *“Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali”* (Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 265 del 13.11.2000 – Supplemento Ordinario n. 186) e ss.mm.ii.;
- le *“Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”* pubblicate sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 5 settembre 2002 (2° Supplemento Straordinario al n. 36);
- la sentenza del Consiglio di Stato – Sezione V – 5 novembre 2012 n. 5589, nella quale viene affermato che la ristorazione scolastica *“assume le caratteristiche di servizio essenziale pur strumentale all'attività scolastica, in quanto funzionale a garantire l'attività didattica”*;
- la Circolare del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca n. 348 del 3 marzo 2017 la quale, in relazione alla ristorazione scolastica, afferma che essa *“non deve essere vista come un semplice soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, che coinvolge sia gli alunni che i docenti”*;
- la sentenza della Corte di Cassazione – Sesta Sezione Penale – 20 dicembre 2018, n. 1575, con la quale, nel riconoscere il carattere di pubblico servizio della ristorazione scolastica, si chiarisce che *“il servizio di istruzione scolastica ricomprende tutte le attività funzionali allo stesso, quindi non soltanto il momento della lezione [...] ma anche quello della gestione logistica compresa la fornitura dei servizi di assistenza alla persona quali la fornitura di pasti”*;
- le *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”* pubblicate dal Ministero della Salute nel mese di gennaio 2020;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 494 del 22.11.1982, con la quale è stato istituito il servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole Elementari statali di Meda;
- l'articolo 43 del *“Regolamento degli interventi e delle prestazioni del Servizio Sociale”* del Comune di Meda, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 5 del 30.03.2017, che disciplina il servizio di consegna dei pasti a domicilio;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

**VISTO** il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm.ii. (di seguito denominato anche, per brevità, “Codice dei contratti pubblici” o semplicemente “Codice”);

**RICHIAMATA** la deliberazione del Consiglio Comunale n. 22 del 17.06.2021, approvata all’unanimità e dichiarata immediatamente eseguibile nelle forme di legge, avente ad oggetto: “*Approvazione indirizzi relativi all’organizzazione e all’affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale*”;

**DATO ATTO** che la programmazione dell’affidamento del servizio oggetto del presente provvedimento per anni sei risulta inserita per l’anno in corso nel “*Programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2021 – 2022*”, approvato ai sensi dell’articolo 21 del Codice dei contratti pubblici e pubblicato sul sito internet istituzionale dell’Ente;

**CONSIDERATO** che, con determinazione del Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza n. 218 del 30.06.2021 è stata indetta la procedura di gara per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027;

**VISTA** la determinazione del Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza n. 252 del 15.07.2021, avente ad oggetto “*Procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027. CIG 8809472E42. Rettifica del disciplinare di gara. Approvazione e pubblicazione del relativo avviso pubblico*”;

**DATO ATTO** che:

- la gara in parola è stata svolta mediante procedura aperta di cui all’articolo 60 del Codice dei contratti pubblici;
- il criterio di aggiudicazione dell’appalto è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità con quanto disposto dall’articolo 95, comma 3, lettera a), del Codice dei contratti pubblici;
- la mancata suddivisione in lotti dell’appalto è motivata dall’esigenza di razionalizzare e ottimizzare gli interventi dell’Amministrazione Comunale nell’ambito dei servizi di ristorazione e di evitare frazionamento e dispersione di risorse (articolo 51, comma 1, del Codice);
- il CIG relativo alla procedura è il seguente: 8809472E42;
- il valore a base d’asta dell’appalto è stato determinato in € 7.570.620,00 IVA esclusa, comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 5.040,00;
- con la citata determinazione del Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza n. 218/2021 è stato individuato in qualità di Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e Direttore dell’Esecuzione, per l’affidamento di cui trattasi, il Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza – Dott. Manuel Marzia – dipendente a tempo indeterminato dell’Ente dotato di adeguato





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

inquadramento contrattuale e in possesso delle competenze e della professionalità richieste per l'incarico;

**RICHIAMATA** la determinazione del Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza n. 267/2021, con la quale sono state approvate le disposizioni riguardanti la composizione del seggio di gara e si è proceduto alla nomina della Commissione giudicatrice ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;
- Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

**CONSIDERATO** che:

- alla scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, risultavano inserite sulla piattaforma telematica SINTEL di Aria Spa n. 7 offerte;
- in data 4 agosto 2021 si è svolta la prima seduta pubblica relativa alla procedura in parola, nel corso della quale si è proceduto all'analisi della documentazione amministrativa e che in esito alla stessa, è stata constatata la regolarità della documentazione amministrativa presentata da tutte le Imprese partecipanti;
- in data 5 agosto 2021 si è svolta la seconda seduta pubblica relativa alla procedura in parola, nel corso della quale si è proceduto allo sblocco sulla piattaforma telematica SINTEL della fase di valutazione delle offerte tecniche e alla verifica del corretto inserimento dell'offerta nella BUSTA TELEMATICA TECNICA da parte di tutte le Imprese partecipanti;
- tra il 6 e il 14 agosto 2021 si sono svolte n. 9 sedute riservate della Commissione giudicatrice finalizzate all'analisi delle offerte tecniche delle Imprese ammesse, con la conseguente attribuzione dei relativi punteggi che, dopo la riparametrazione prevista dal Disciplinare di gara, sono risultati essere i seguenti:

	<b>Impresa</b>	<b>Punteggio tecnico</b>	<b>Punteggio tecnico riparametrato</b>
1	GIEMME srl	33,207	<b>42,34</b>
2	DUSSMANN SERVICE srl	45,052	<b>57,44</b>
3	RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO	48,168	<b>61,42</b>
4	CIRFOOD S.C.	62,740	<b>80,00</b>
5	EURORISTORAZIONE srl	53,655	<b>68,41</b>
6	SODEXO ITALIA spa	51,971	<b>66,26</b>
7	PELLEGRINI spa	56,987	<b>72,66</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL

17/08/2021

- in data 16 agosto 2021 si è tenuta la seduta pubblica di gara nel corso della quale si è proceduto a comunicare alle Imprese i punteggi assegnati a ciascuna delle offerte tecniche, all'apertura delle buste economiche e all'assegnazione dei relativi punteggi, alla verifica della presenza di eventuali offerte anormalmente basse ai sensi dell'articolo 97 del Codice dei contratti pubblici, nonché alla formulazione della proposta di aggiudicazione del servizio;
- nel corso della suddetta seduta pubblica, la Commissione giudicatrice, preso atto dei punteggi assegnati alle offerte tecniche, ha dichiarato non ammesse alla fase successiva della procedura di gara le Imprese GIEMME srl e DUSSMANN SERVICE srl, le quali non hanno raggiunto il punteggio minimo stabilito dal Disciplinare di gara (pagina 61) – pari a 48 punti prima della riparametrazione – richiesto per l'ammissione alla fase della valutazione delle offerte economiche;
- successivamente, la Commissione giudicatrice ha proceduto alla chiusura della fase di valutazione delle offerte tecniche e all'apertura delle buste economiche, con attribuzione del relativo punteggio.
- in esito all'operazione da ultimo descritta, il prezzo offerto da ciascuna Impresa e il punteggio economico conseguentemente attribuito sono risultati essere quelli di seguito riportati:

	<b>Impresa</b>	<b>Prezzo offerto</b>	<b>Punteggio economico</b>
1	RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO	€ 7.041.223,80	<b>20,00</b>
2	CIRFOOD S.C.	€ 7.409.520,00	<b>19,01</b>
3	EURORISTORAZIONE srl	€ 7.538.580,00	<b>18,68</b>
4	SODEXO ITALIA spa	€ 7.187.580,00	<b>19,59</b>
5	PELLEGRINI spa	€ 7.485.823,80	<b>18,81</b>

- conseguentemente, la graduatoria relativa alla procedura di gara di cui trattasi, stilata dalla Commissione giudicatrice, è risultata essere la seguente:

	<b>Impresa</b>	<b>Punteggio tecnico</b>	<b>Punteggio economico</b>	<b>Punteggio totale</b>
1	CIRFOOD S.C.	80,00	19,01	<b>99,01</b>
2	PELLEGRINI spa	72,66	18,81	<b>91,47</b>
3	EURORISTORAZIONE srl	68,41	18,68	<b>87,09</b>
4	SODEXO ITALIA spa	66,26	19,59	<b>85,86</b>
5	RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO	61,42	20,00	<b>81,42</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

**DATO ATTO** che la Commissione giudicatrice, in esito alle operazioni sopra descritte:

- ha verificato, a norma di quanto disposto dagli articoli 21 e 22 del Disciplinare di gara, che nessuna delle offerte presentate dalle Imprese è risultata essere anormalmente bassa ai sensi dell'articolo 97, comma 3, del Codice dei contratti pubblici;
- non rilevando ulteriori elementi specifici che potessero determinare l'anomalia delle offerte presentate, ha stabilito di rimandare al Responsabile Unico del Procedimento eventuali ulteriori valutazioni in ordine alla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle stesse, trasmettendo allo stesso tutta la documentazione relativa ai lavori della Commissione, con valore di proposta di aggiudicazione del servizio a favore dell'Impresa prima classificata, come da prospetto sopra riportato;

**CONSIDERATO** che il sottoscritto, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento, in seguito ad attento esame dell'offerta risultata prima classificata in graduatoria, presentata dall'Impresa CIRFOOD S.C., non ha rilevato elementi specifici che possano far sorgere dubbi fondati in ordine alla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità della stessa;

**ESAMINATI** i verbali delle sedute di gara, allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale, come di seguito dettagliati, e ritenuto di approvarne i contenuti:

- Verbale di gara n. 1 in data 04.08.2021;
- Verbale di gara n. 2 in data 05.08.2021;
- Verbale di gara n. 3 in data 06.08.2021;
- Verbale di gara n. 4 in data 09.08.2021;
- Verbale di gara n. 5 in data 10.08.2021;
- Verbale di gara n. 6 in data 10.08.2021;
- Verbale di gara n. 7 in data 12.08.2021;
- Verbale di gara n. 8 in data 12.08.2021;
- Verbale di gara n. 9 in data 13.08.2021;
- Verbale di gara n. 10 in data 13.08.2021;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato A – “*Osservazioni e valutazioni della Commissione giudicatrice sulle offerte presentate dalle Imprese e assegnazione dei relativi punteggi per ciascun criterio previsto dal Disciplinare di gara*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato B – “*Criterio C – Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto dalle Imprese*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C01 – “*Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall'Impresa GIEMME srl*”;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

17/08/2021

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL

- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C02 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa DUSSMANN SERVICE srl”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C03 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa DUSSMANN SERVICE srl”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C04 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dal costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA’ E LAVORO”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C05 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dal costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA’ E LAVORO”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C06 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa CIRFOOD S.C.”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C07 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa CIRFOOD S.C.”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C08 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa EURORISTORAZIONE SRL”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C09 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa EURORISTORAZIONE SRL”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C10 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa SODEXO ITALIA SPA”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C11 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa SODEXO ITALIA SPA”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C12 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa PELLEGRINI SPA”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C13 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa PELLEGRINI SPA”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato D – “Prospetto riassuntivo delle valutazioni delle offerte tecniche presentate dalle Imprese”;
- Verbale di gara n. 12 in data 14.08.2021;

**RITENUTO**, alla luce di tutto quanto sopra, di aggiudicare il servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027 a favore dell’Impresa CIRFOOD S.C., con sede a Reggio Emilia in Via Nobel, 19 – Codice Fiscale e



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

Partita IVA 00464110352 – per un importo complessivo di € 7.409.520,00 oltre IVA e al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 5.040,00;

**DATO ATTO** che i prezzi unitari offerti dalla suddetta Impresa per singola tipologia di pasto al netto di IVA, così come dettagliati dalla stessa a norma del Disciplinare di gara nel Modello 6 – “*Dettaglio offerta economica*”, risultano essere i seguenti:

- Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti delle Scuole dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, delle Scuole Secondarie di 1° grado e del personale avente diritto: € 5,484;
- Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo: € 5,59;
- Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo e la cena: € 5,69;

**RITENUTO** di stabilire che gli impegni di spesa assunti sul bilancio comunale con determinazione del Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza n. 218 del 30.06.2021 vengano rimodulati sull’effettivo prezzo di aggiudicazione con successivi e separati provvedimenti;

**DATO ATTO** che il codice CIG relativo alla procedura di gara di cui al presente provvedimento è il seguente: 8809472E42;

#### **RICHIAMATI:**

- il Documento Unico di Programmazione (DUP) 2021-2023, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 8 del 04.03.2021;
- il Bilancio di previsione 2021-2023, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 04.03.2021;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 39 in data 08.03.2021, avente ad oggetto “*Approvazione Piano Esecutivo di Gestione 2021-2023 (dati contabili)*”;
- il decreto sindacale n. 1/2020 con il quale veniva conferito incarico dirigenziale al sottoscritto per l’Area Servizi alla Cittadinanza;

#### **DETERMINA**

per le motivazioni espresse in premessa, che si intendono qui integralmente richiamate:

1. di approvare i verbali delle sedute di gara CIG 8809472E42, allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale, come di seguito dettagliati:
  - Verbale di gara n. 1 in data 04.08.2021;
  - Verbale di gara n. 2 in data 05.08.2021;
  - Verbale di gara n. 3 in data 06.08.2021;
  - Verbale di gara n. 4 in data 09.08.2021;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

- Verbale di gara n. 5 in data 10.08.2021;
- Verbale di gara n. 6 in data 10.08.2021;
- Verbale di gara n. 7 in data 12.08.2021;
- Verbale di gara n. 8 in data 12.08.2021;
- Verbale di gara n. 9 in data 13.08.2021;
- Verbale di gara n. 10 in data 13.08.2021;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato A – “*Osservazioni e valutazioni della Commissione giudicatrice sulle offerte presentate dalle Imprese e assegnazione dei relativi punteggi per ciascun criterio previsto dal Disciplinare di gara*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato B – “*Criterio C – Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto dalle Imprese*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C01 – “*Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa GIEMME srl*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C02 – “*Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa DUSSMANN SERVICE srl*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C03 – “*Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa DUSSMANN SERVICE srl*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C04 – “*Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dal costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA’ E LAVORO*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C05 – “*Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dal costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA’ E LAVORO*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C06 – “*Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa CIRFOOD S.C.*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C07 – “*Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa CIRFOOD S.C.*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C08 – “*Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa EURORISTORAZIONE SRL*”;
- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C09 – “*Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa EURORISTORAZIONE SRL*”;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

- Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C10 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa SODEXO ITALIA SPA”;
  - Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C11 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa SODEXO ITALIA SPA”;
  - Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C12 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa PELLEGRINI SPA”;
  - Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato C13 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa PELLEGRINI SPA”;
  - Verbale di gara n. 11 in data 14.08.2021 – Allegato D – “Prospetto riassuntivo delle valutazioni delle offerte tecniche presentate dalle Imprese”;
  - Verbale di gara n. 12 in data 14.08.2021;
2. di aggiudicare la procedura di gara per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027 a favore dell’Impresa CIRFOOD S.C., con sede a Reggio Emilia in Via Nobel, 19 – Codice Fiscale e Partita IVA 00464110352 – per un importo complessivo di € 7.409.520,00 oltre IVA e al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 5.040,00;
  3. di dare atto che i prezzi unitari offerti dalla suddetta Impresa per singola tipologia di pasto al netto di IVA, così come dettagliati dalla stessa a norma del Disciplinare di gara nel Modello 6 – “Dettaglio offerta economica”, risultano essere i seguenti:
    - Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti delle Scuole dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, delle Scuole Secondarie di 1° grado e del personale avente diritto: € 5,484;
    - Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo: € 5,59;
    - Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo e la cena: € 5,69;
  4. di stabilire che gli impegni di spesa assunti sul bilancio comunale con determinazione del Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza n. 218 del 30.06.2021 vengano rimodulati sull’effettivo prezzo di aggiudicazione con successivi e separati provvedimenti;
  5. di dare atto che il codice CIG relativo alla procedura di gara di cui al presente provvedimento è il seguente: 8809472E42;
  6. di dare atto di non trovarsi, in riferimento alla presente procedura, in alcuna delle situazioni di conflitto d’interesse previste dall’articolo 7 del DPR 16 aprile 2013, n. 62, anche in riferimento a quanto stabilito dall’articolo 42 del Codice dei contratti pubblici;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

DETERMINAZIONE N. 272 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL  
17/08/2021

7. di rilasciare contestualmente all'adozione del presente atto, il parere di cui all'articolo 147 bis del D.Lgs 267/2000 come introdotto dal D.L. n. 174 del 10.10.2012 convertito in data 07.12.2012 con Legge n. 213/2012;
8. di dare atto che la presente determinazione diverrà esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria da parte del Dirigente dell'Area Risorse Finanziarie.

**Il Dirigente Area Servizi alla Cittadinanza**  
**Dott. Manuel Marzia**

Responsabile Unico del Procedimento: Dott. Manuel Marzia

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82.*





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

### **VERBALE SEDUTA DI GARA N. 1 (Seduta pubblica del seggio di gara)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 4 del mese di agosto alle ore 14:37, presso la Sala PGT del Comune di Meda in Piazza Municipio n. 4, si sono svolte le operazioni di gara, indetta con determinazione dirigenziale n. 218/2021, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42.

La procedura, come previsto dalla documentazione di gara, viene gestita mediante l'utilizzo della piattaforma telematica regionale SINTEL di Aria Spa, mentre la pubblicità della seduta, a fronte delle precauzioni relative al contrasto della diffusione del contagio da virus COVID-19, è assicurata attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video. Tutte le Imprese che hanno presentato offerta hanno preventivamente ricevuto – mediante la funzione “Comunicazioni” di SINTEL – il link per il collegamento via web.

Con determinazione dirigenziale n. 267 del 04.08.2021 è stato stabilito che le operazioni di controllo della documentazione amministrativa e di ammissione alle successive fasi di gara delle Imprese partecipanti alla procedura di gara vengano svolte, nel corso di una o più sedute pubbliche, dal Responsabile Unico del Procedimento, quale seggio di gara in composizione monocratica. Con il medesimo provvedimento è stata inoltre nominata la Commissione giudicatrice, di cui all'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, come di seguito dettagliato:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

Il Responsabile Unico del Procedimento, alle ore 14:37 apre la seduta e avvia le operazioni, alla presenza del Presidente della Commissione.

Sulla piattaforma telematica SINTEL risultano essere state caricate entro i termini previsti n. 7 offerte, da parte dei seguenti operatori economici:

1. GIEMME S.R.L. (che presenta offerta in forma singola);
2. DUSSMAN SERVICE S.R.L. (che presenta offerta in forma singola);
3. VIVENDA S.P.A. (che presenta offerta in costituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese con SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.);
4. CIRFOOD S.C. (che presenta offerta in forma singola);
5. EURORISTORAZIONE S.R.L. (che presenta offerta in forma singola);



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

6. SODEXO ITALIA S.P.A. (che presenta offerta in forma singola);
7. PELLEGRINI S.P.A. (che presenta offerta in forma singola).

In esito a verifica, risultano presenti mediante collegamento da remoto i seguenti rappresentanti delle Imprese:

- Sig.ra Silvia Parmendola, in rappresentanza dell'Impresa GIEMME S.R.L.;
- Sig.ra Addolorata Fiume, in rappresentanza dell'Impresa PELLEGRINI S.P.A.;
- Sig.ra Lorena Galimberti, in rappresentanza dell'Impresa CIRFOOD S.C.;
- Sig.ra Gloria Rocca, in rappresentanza dell'Impresa DUSSMAN SERVICE S.R.L.;
- Sig.ra Monica Moia, in rappresentanza dell'Impresa EURORISTORAZIONE S.R.L.

Si procede quindi ad esaminare tutta la documentazione presente nella BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA, inserita nella piattaforma SINTEL da ciascuna delle Imprese partecipanti, con le risultanze di seguito dettagliate:

1. GIEMME S.R.L.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara;
2. DUSSMAN SERVICE S.R.L.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara;
3. RTI VIVENDA S.P.A / SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara;
4. CIRFOOD S.C.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara;
5. EURORISTORAZIONE S.R.L.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara;
6. SODEXO ITALIA S.P.A.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara;
7. PELLEGRINI S.P.A.: verificate la regolarità e la completezza della documentazione presentata, l'Impresa viene ammessa alla successiva fase di gara.

Alle ore 17:03 si conclude la verifica della documentazione contenuta nella BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA, ammettendo alla successiva fase di gara n. 7 Imprese, come sopra specificato.

Alle ore 17:05 si conclude la seduta pubblica, informando che verrà data comunicazione nel medesimo pomeriggio dell'indizione della prossima seduta pubblica, nel corso della quale la Commissione giudicatrice procederà alla verifica del corretto inserimento del progetto tecnico, da parte di ogni Impresa ammessa, all'interno della BUSTA TECNICA TELEMATICA, come previsto dal Disciplinare di gara.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott. Manuel MARZIA

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

### **VERBALE SEDUTA DI GARA N. 2 (Seduta pubblica della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 5 del mese di agosto alle ore 11:30, presso la Sala PGT del Comune di Meda in Piazza Municipio n. 4, si è riunita in seduta pubblica la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

Il Presidente e il Segretario verbalizzante sono presenti presso la sede municipale, mentre i membri esterni esperti intervengono da remoto, attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting.

La procedura, come previsto dalla documentazione di gara, viene gestita mediante l'utilizzo della piattaforma telematica regionale SINTEL di Aria Spa, mentre la pubblicità della seduta, a fronte delle precauzioni relative al contrasto della diffusione del contagio da virus COVID-19, è assicurata attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video. Tutte le Imprese che hanno presentato offerta hanno preventivamente ricevuto – mediante la funzione “Comunicazioni” di SINTEL – il link per il collegamento via web.

Il Presidente verifica la presenza dei rappresentanti delle Imprese che, mediante collegamento da remoto, risultano essere i seguenti:

- Sig.ra Silvia Parmendola, in rappresentanza dell'Impresa GIEMME S.R.L.;
- Sig.ra Addolorata Fiume, in rappresentanza dell'Impresa PELLEGRINI;
- Sig.ra Paola Gnoni, in rappresentanza dell'Impresa SODEXO ITALIA S.P.A.;
- Sig.ra Gloria Rocca, in rappresentanza dell'Impresa DUSSMAN SERVICE S.R.L.;
- Sig.ra Monica Moia, in rappresentanza dell'Impresa EURORISTORAZIONE S.R.L.

Il Presidente della Commissione procede quindi allo sblocco sulla piattaforma SINTEL della fase di valutazione delle offerte tecniche e alla verifica del corretto inserimento dell'offerta nella BUSTA TELEMATICA TECNICA da parte delle Imprese, come di seguito dettagliato:

1. GIEMME S.R.L.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica;
2. DUSSMAN SERVICE S.R.L.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

3. RTI VIVENDA S.P.A / SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica;
4. CIRFOOD S.C.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica;
5. EURORISTORAZIONE S.R.L.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica;
6. SODEXO ITALIA S.P.A.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica;
7. PELLEGRINI S.P.A.: viene verificata la regolarità dell'inserimento dell'offerta tecnica.

Il Presidente comunica ai presenti che nei giorni successivi la Commissione si riunirà in sedute riservate per l'analisi e la valutazione delle offerte tecniche e che, con almeno due giorni di anticipo, verrà data informazione alle Imprese partecipanti dell'indizione della prossima seduta pubblica di gara, mediante nota inviata attraverso la funzione "Comunicazioni" della piattaforma telematica SINTEL.

Alle ore 12:31 il Presidente termina la seduta.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 3  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 6 del mese di agosto alle ore 14:37 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA. La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente, dopo aver verificato l'avvenuta sottoscrizione da parte di tutti i membri della dichiarazione relativa all'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione previste dalla normativa vigente in materia, agli atti dell'Ente, avvia i lavori e la Commissione procede all'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione. Alle ore 17:59 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori a lunedì 9 agosto 2021.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 4  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 9 del mese di agosto alle ore 14:35 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 17:35 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori al giorno successivo.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 5  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 10 del mese di agosto alle ore 09:09 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 13:00 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori al pomeriggio.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 6  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 10 del mese di agosto alle ore 14:34 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 18:15 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori a giovedì 12 agosto 2021.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 7  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 12 del mese di agosto alle ore 10:31 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

Sono presenti presso la sede municipale la Dott.ssa ABBONDI, il Dott. GIANNONE e il Dott. MARZIA, mentre la Dott.ssa PREATONI è collegata da remoto mediante l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente alla stessa la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 13:17 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori dopo una breve pausa pranzo.  
Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 8  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 12 del mese di agosto alle ore 13:46 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

Sono presenti presso la sede municipale la Dott.ssa ABBONDI, il Dott. GIANNONE e il Dott. MARZIA, mentre la Dott.ssa PREATONI è collegata da remoto mediante l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente alla stessa la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 18:04 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori a venerdì 13 agosto 2021.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 9  
(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 13 del mese di agosto alle ore 10:07 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 13:19 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori al pomeriggio dello stesso giorno.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 10**  
**(Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 13 del mese di agosto alle ore 15:54 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara, le cui risultanze complessive vengono allegate al verbale di gara n. 11, relativo all'ultima seduta riservata della Commissione.

Alle ore 19:50 il Presidente termina la seduta e aggiorna i lavori a sabato 14 agosto 2021.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

### **VERBALE SEDUTA DI GARA N. 11 (Seduta riservata della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 14 del mese di agosto alle ore 09:40 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

La seduta si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video.

Il Presidente avvia i lavori e la Commissione riprende l'esame analitico delle offerte tecniche presentate dalle Imprese in relazione ai diversi criteri di valutazione, nonché all'assegnazione dei relativi punteggi, in conformità con quanto previsto in proposito dalla *lex specialis* di gara.

Al termine delle operazioni, che vengono condotte come dettagliato nel Disciplinare di gara, le risultanze complessive della valutazione risultano essere quelle allegate al presente verbale per costituirne parte integrante e sostanziale, e precisamente:

- ALLEGATO A – *“Osservazioni e valutazioni della Commissione giudicatrice sulle offerte presentate dalle Imprese e assegnazione dei relativi punteggi per ciascun criterio previsto dal Disciplinare di gara”*;
- ALLEGATO B – *“Criterio C – Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto dalle Imprese”*;
- ALLEGATO C01 – *“Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall'Impresa GIEMME srl”*;
- ALLEGATO C02 – *“Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa DUSSMANN SERVICE srl”*;
- ALLEGATO C03 – *“Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall'Impresa DUSSMANN SERVICE srl”*;
- ALLEGATO C04 – *“Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dal costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA' E LAVORO”*;
- ALLEGATO C05 – *“Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dal costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA' E LAVORO”*;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

- ALLEGATO C06 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa CIRFOOD S.C.”;
- ALLEGATO C07 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa CIRFOOD S.C.”;
- ALLEGATO C08 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa EURORISTORAZIONE SRL”;
- ALLEGATO C09 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa EURORISTORAZIONE SRL”;
- ALLEGATO C10 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa SODEXO ITALIA SPA”;
- ALLEGATO C11 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa SODEXO ITALIA SPA”;
- ALLEGATO C12 – “Numerazione delle soluzioni migliorative offerte dall’Impresa PELLEGRINI SPA”;
- ALLEGATO C13 – “Dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione giudicatrice riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta dall’Impresa PELLEGRINI SPA”;
- ALLEGATO D – “Prospetto riassuntivo delle valutazioni delle offerte tecniche presentate dalle Imprese”.

La Commissione da atto che la seduta pubblica per la comunicazione alle Imprese dei punteggi assegnati a ciascuna delle offerte tecniche, per l’apertura delle buste economiche e l’assegnazione dei relativi punteggi, per la verifica della presenza di eventuali offerte anormalmente basse ai sensi dell’articolo 97 del Codice dei contratti pubblici, nonché per l’eventuale formulazione di una proposta di aggiudicazione del servizio, si terrà lunedì 16 agosto alle ore 15:30, mediante l’utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, come comunicato alle Imprese partecipanti attraverso la funzione “Comunicazioni” della piattaforma telematica SINTEL di Aria Spa in data 13 agosto 2021 (ID 143515773).

Alle ore 11:11 il Presidente termina la seduta.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

\_\_\_\_\_  
Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO A al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

**OSSERVAZIONI E VALUTAZIONI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
SULLE OFFERTE PRESENTATE DALLE IMPRESE E ASSEGNAZIONE DEI RELATIVI  
PUNTEGGI PER CIASCUN CRITERIO PREVISTO DAL DISCIPLINARE DI GARA**

**CRITERIO A.1**

**Organizzazione complessiva del servizio, sia presso le Cucine centralizzate sia presso i refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato.**

**GIEMME srl**

L'Impresa concorrente descrive tutte le fasi del processo produttivo riportando le procedure contenute nel Manuale di autocontrollo relativamente all'approvvigionamento delle derrate e alla frequenza di consegna. Nel diagramma di Gantt riporta le figure professionali preposte alla produzione e distribuzione dei pasti. La Commissione rileva la mancanza nel diagramma dell'indicazione dell'impegno giornaliero delle figure del Direttore del servizio e della dietista. Per quest'ultima figura il Capitolato prevede che debba supervisionare la preparazione delle diete.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

**DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente descrive in maniera chiara e completa l'organizzazione del ciclo produttivo, individuando correttamente i compiti assegnati a ciascuna delle figure impiegate.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente descrive in maniera chiara e completa l'organizzazione del ciclo produttivo, individuando correttamente i compiti assegnati a ciascuna delle figure impiegate.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente descrive in maniera chiara l'organizzazione del ciclo produttivo, individuando correttamente nel diagramma di Gantt i compiti assegnati a ciascuna delle figure impiegate. L'Impresa concorrente propone una diversa ripartizione della produzione tra le due cucine rispetto a quella attuale.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente descrive in maniera non perfettamente lineare l'organizzazione del ciclo produttivo, individuando nel diagramma di Gantt i compiti assegnati a ciascuna delle figure impiegate. La Commissione rileva un sovra dimensionamento del numero di autisti per il servizio



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

domiciliare, nonché una limitata presenza del Direttore tecnico del servizio all'interno delle strutture di produzione, in considerazione delle funzioni attribuite allo stesso dalle previsioni del Capitolato Speciale d'Appalto.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,6

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente descrive l'organizzazione del ciclo produttivo, individuando nel diagramma di Gantt i compiti assegnati a ciascuna delle figure impiegate. La Commissione rileva un sotto dimensionamento del numero di autisti rispetto alle esigenze del servizio come da Capitolato.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,6

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente descrive in maniera chiara l'organizzazione del ciclo produttivo, individuando correttamente i compiti assegnati a ciascuna delle figure impiegate.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

## **CRITERIO A.2**

### **Piano dei trasporti dei pasti.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente prevede un numero di automezzi pari a 3 (Fiat Ducato o similare di nuova immatricolazione classe Euro 6, alimentazione a metano) e l'impiego di due autisti. Vengono riportate le tempistiche del trasporto. La Commissione rileva incongruità tra il numero di automezzi (pari a 3) e il numero di autisti nel Diagramma di Gantt, pari a 2 e identificati come "autista" e "2° cuoco 2". Il piano dei trasporti risulta descritto in modo poco dettagliato e la Commissione non ritiene soddisfatti opportunamente le necessità del servizio.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,4

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente prevede di impiegare per il servizio n. 5 automezzi (Renault - Kangoo Z.E. elettrici) e n. 5 autisti, di cui n. 2 per la consegna alle scuole e n. 3 per il servizio domiciliare. Il piano dei trasporti risulta completo e articolato, nonché pienamente rispondente alle esigenze dell'Amministrazione. I contenitori multi e mono pasto offerti si ritengono adeguati alle necessità di servizio.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa impiega per il servizio n. 4 automezzi (Nissan NV200 elettrici) e n. 4 autisti. Il piano dei trasporti risulta nel complesso discretamente strutturato.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa impiega per il servizio n. 5 automezzi (n. 3 Nissan NV200 euro 6 e n. 2 Kangoo DCI Energy 75, tutti elettrici) e n. 4 autisti. Il piano dei trasporti risulta nel complesso congruo.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,6

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa impiega per il servizio n. 5 automezzi (n. 2 Ducato 140 natural power e n. 3 Doblò Maxi natural power, tutti ad alimentazione metano/benzina) e n. 6 autisti. Il piano dei trasporti risulta nel complesso analitico e corretto. I contenitori multi e mono pasto offerti si ritengono adeguati alle necessità di servizio.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,8

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa impiega per il servizio n. 2 automezzi (n. 2 Kangoo Z.E. elettrici) e n. 2 autisti. Il piano dei trasporti risulta non approfondito e la Commissione lo ritiene poco funzionale rispetto alle esigenze del servizio.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,6

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa impiega per il servizio n. 4 automezzi (n. 2 Peugeot modello E-Expert) e n. 4 autisti. Il piano dei trasporti risulta adeguatamente formulato. I contenitori multi e mono pasto offerti si ritengono adeguati alle necessità di servizio.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,8

### **CRITERIO A.3**

**Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione con tre anni di esperienza in mansioni analoghe. La Commissione osserva che la mancanza del curriculum richiesto dal Disciplinare di gara non consente la verifica dell'esperienza professionale della figura proposta.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **2 punti**.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di Laurea Magistrale in Scienze delle Tecnologie Alimentari con esperienza di 8 anni nel ruolo per servizi analoghi.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **3 punti**.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di Laurea vecchio ordinamento in Scienze e Tecnologie Alimentari con esperienza di 19 anni nel ruolo per servizi analoghi.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **3 punti**.

### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con esperienza di 17 anni nel ruolo per servizi analoghi.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **3 punti**.

### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di Laurea quinquennale in Scienze delle Preparazioni Alimentari con esperienza di 11 anni nel ruolo per servizi analoghi.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **3 punti**.

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di Laurea magistrale in Scienze delle Produzioni Animali con esperienza di 20 anni nel ruolo per servizi analoghi.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **3 punti**.

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente propone un Direttore Tecnico in possesso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con esperienza di 12 anni nel ruolo per servizi analoghi.

In conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara vengono assegnati all'Impresa **3 punti**.

### **CRITERIO A.4**

**Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi (articolo 15 del Capitolato).**

### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica le modalità di risposta.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,8

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica in maniera articolata le modalità di risposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica correttamente le modalità di risposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica correttamente le modalità di risposta.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica correttamente le modalità di risposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica correttamente le modalità di risposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente individua un elenco delle cause più frequenti che possono determinare un'emergenza e ne indica correttamente le modalità di risposta.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **CRITERIO A.5**

**Progetto per il recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.**

##### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente prevede di collaborare con la ONLUS Banco Alimentare della Lombardia e si dichiara disponibile a collaborare con l'Amministrazione Comunale per l'individuazione di soggetti a cui destinare eventuali pasti non consumati. La Commissione rileva una articolazione del progetto generica.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,4

##### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente collabora con la ONLUS Banco Alimentare e propone di attivare i seguenti progetti: mensa sociale, doggy bag, solidali insieme, amici a quattro zampe, compostaggio e progetto riduzione dei rifiuti. La Commissione valuta positivamente l'offerta nel suo complesso, pur esprimendo dei dubbi sul progetto "amici a quattro zampe", ritenuto di difficile e problematica realizzazione. La Commissione rileva inoltre che le parti di progetto finalizzate al contenimento degli sprechi e al riutilizzo dei prodotti alimentari non risultano coerenti con il criterio di valutazione in esame.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,8

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente collabora con la ONLUS Banco Alimentare e propone di attivare i seguenti progetti: campagna "MeLa Porto a casa", distribuzione gratuita prodotti fuori shelf life, progetto 4 zampe felici. La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso accettabile, pur esprimendo dei dubbi sul progetto "4 zampe felici", ritenuto di difficile e problematica realizzazione. La Commissione rileva inoltre che le parti di progetto finalizzate al contenimento degli sprechi e al riutilizzo dei prodotti alimentari non risultano coerenti con il criterio di valutazione in esame.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,8

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente collabora con la ONLUS Banco Alimentare e Last Minute Market propone di attivare i seguenti progetti: collaborazione con Caritas Ambrosiana Meda e Società San Vincenzo di Meda, progetto "Riempi la ciotola". La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso dettagliata e soddisfacente, pur esprimendo dei dubbi sul progetto "Riempi la ciotola", ritenuto di difficile e problematica realizzazione. La Commissione rileva inoltre che vengono offerti n. 200 pacchi natalizi a favore di famiglie bisognose e progetti di inserimento lavorativo.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente collabora con la ONLUS Banco Alimentare e propone di utilizzare le eccedenze alimentari in progetti realizzati con la stessa. La Commissione rileva una articolazione del progetto generica.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,4

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente collabora con la ONLUS Banco Alimentare, Last Minute Market e Caritas propone di attivare i seguenti progetti: progetto “Non finisce così...da possibile spreco a utile risorsa”, progetto “Good Food Bag” e destinazione scarti alimentari a canili e gattili. La Commissione esprime dei dubbi sul progetto di destinazione scarti alimentari a canili e gattili, ritenuto di difficile e problematica realizzazione e rileva una articolazione del criterio generica.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,4



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente collabora con la ONLUS Banco Alimentare e Last Minute Market e propone di attivare i seguenti progetti: progetti di destinazione a enti caritatevoli e progetto di destinazione scarti alimentari a canili e gattili. La Commissione esprime dei dubbi sul progetto di destinazione scarti alimentari a canili e gattili, ritenuto di difficile e problematica realizzazione e rileva una articolazione del criterio generica.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,4

### **CRITERIO A.6**

**Progetto inerente la messa in atto degli strumenti di comunicazione con gli utenti.**

### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente prevede l'utilizzo dei seguenti strumenti di comunicazione: App, Banner sul sito del Comune di Meda, Display interattivo, pagina social (Facebook) e volantini, inserendone anche il layout grafico. La Commissione rileva che la proposta risulta scarsamente articolata.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente presenta un piano di comunicazione ben articolato e corredato da esempi di layout grafico. La Commissione valuta positivamente la proposta.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente presenta un buon piano di comunicazione con alcuni esempi di layout grafico. La Commissione valuta pertinente la proposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente presenta un piano di comunicazione ben articolato, che prevede interventi diversificati, corredato da esempi di layout grafico. La Commissione valuta positivamente la proposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente presenta un piano di comunicazione poco articolato con alcuni esempi di layout grafico. La Commissione valuta poco efficace la proposta.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,6

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente presenta un buon piano di comunicazione con alcuni esempi di layout grafico. La Commissione valuta positivamente la proposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente presenta un buon piano di comunicazione con alcuni esempi di layout grafico. La Commissione valuta positivamente la proposta.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **CRITERIO A.7**

**Monte ore settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio nell'intera durata contrattuale.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica il monte ore complessivo dell'appalto, che viene calcolato dalla Commissione, sulla base dei dati riportati, in n. **138.136** ore per il periodo dell'appalto.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente indica un monte ore complessivo per l'appalto pari a **239.694** ore.

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente indica un monte ore complessivo per l'appalto pari a **198.993** ore.

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente indica un monte ore complessivo per l'appalto pari a **163.254** ore.

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente indica un monte ore complessivo per l'appalto pari a **177.252** ore.

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente non indica il monte ore complessivo dell'appalto, che viene calcolato dalla Commissione, sulla base dei dati riportati, in n. **178.704** ore per il periodo dell'appalto.

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente indica un monte ore complessivo per l'appalto pari a **224.061,98** ore.

### **CRITERIO B.1**

**Qualità funzionale e tecnologica dei macchinari prescritti dalla Specifica tecnica n. 1.**

#### **GIEMME srl**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

**DUSSMANN SERVICE srl**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

**RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

**CIRFOOD S.C.**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

**EURORISTORAZIONE srl**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

**SODEXO ITALIA spa**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

**PELLEGRINI spa**

La qualità dei beni offerti dall'Impresa concorrente è di buon livello.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

## **CRITERIO B.2**

**Modalità di gestione informatizzata del servizio in conformità alle prescrizioni di cui al Titolo XVIII del Capitolato.**

### **GIEMME srl**

Il concorrente propone il mantenimento del sistema informatico School.Net, prodotto da Etica Soluzioni S.r.l. e già operativo a Meda dall'anno 2012. Il portale proposto è in possesso di certificazione AGID per CLOUDPA. Al termine dell'appalto il sistema rimarrà di proprietà dell'Ente. All'Ente, infatti, verrà trasferita la proprietà delle licenze d'uso, l'hardware utilizzato nel corso dell'appalto e le banche dati utilizzate. La Commissione rileva che il sistema informatico è ben descritto in tutte le sue articolazioni e risulta essere rispondente alle necessità dell'Amministrazione.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8

### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente presenta un piano completo e dettagliato relativo alle modalità di gestione informatizzata del servizio, comprendente l'assegnazione di risorse umane, con monte ore specificamente dedicato alle esigenze dell'Amministrazione. La Commissione valuta positivamente la proposta.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

Il concorrente propone il mantenimento del sistema informatico School.Net, prodotto da Etica Soluzioni S.r.l. e già operativo a Meda dall'anno 2012. Il portale proposto è in possesso di certificazione AGID per CLOUDPA. La Commissione rileva che il sistema informatico è ben descritto in tutte le sue articolazioni e risulta essere rispondente alle necessità dell'Amministrazione.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

#### **CIRFOOD S.C.**

Il concorrente propone il mantenimento del sistema informatico School.Net, prodotto da Etica Soluzioni S.r.l. e già operativo a Meda dall'anno 2012. Il portale proposto è in possesso di certificazione AGID per CLOUDPA. La Commissione rileva che il sistema informatico è ben descritto in tutte le sue articolazioni e risulta essere rispondente alle necessità dell'Amministrazione.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	0,8



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **EURORISTORAZIONE srl**

Il concorrente propone l'introduzione del sistema informatico eCivis Solution di Project. Il portale proposto è in possesso di certificazione AGID per CLOUDPA. La Commissione rileva che il sistema informatico è descritto nelle sue linee essenziali, mentre l'attività di supporto agli uffici comunali è parzialmente rispondente alle necessità dell'Amministrazione.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,4

### **SODEXO ITALIA spa**

Il concorrente propone il mantenimento del sistema informatico School.Net, prodotto da Etica Soluzioni S.r.l. e già operativo a Meda dall'anno 2012. Il portale proposto è in possesso di certificazione AGID per CLOUDPA. La Commissione rileva che il sistema informatico è ben descritto in tutte le sue articolazioni e risulta essere rispondente alle necessità dell'Amministrazione.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,6

### **PELLEGRINI spa**

Il concorrente propone il mantenimento del sistema informatico School.Net, prodotto da Etica Soluzioni S.r.l. e già operativo a Meda dall'anno 2012. Il portale proposto è in possesso di certificazione AGID per CLOUDPA. L'Impresa concorrente presenta un piano completo e dettagliato relativo alle modalità di gestione informatizzata del servizio, comprendente l'assegnazione di risorse umane, con monte ore specificamente dedicato alle esigenze dell'Amministrazione. La Commissione valuta positivamente la proposta.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0

### **CRITERIO C.1**

#### **Prodotti convenzionali locali.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*). Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*) solo per **n. 2 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **2.829,41**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

*coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 6 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **123.693,58**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 6 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **28.366,78**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 2 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **53.271,99**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;). Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

## **CRITERIO C.2**

### **Prodotti biologici locali.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*). Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)*) solo per **n. 6 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a **€ 70.775,96**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;) solo per **n. 7 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **42.181,35** €. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;) solo per **n. 11 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **294.693,51**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*) solo per **n. 7 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **54.523,01**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **CRITERIO C.3**

#### **Prodotti PAT convenzionali locali.**

### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*). Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

*incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 6 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **12.284,62**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 1 prodotto** offerto. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **7.705,05**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 3 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **5.946,26**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **CRITERIO C.4**

##### **Prodotti PAT biologici locali.**

##### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

##### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è**





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

**valutabile.** Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile.** Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

*rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 1 prodotto** offerto. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **15.887,04**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* solo per **n. 3 prodotti** offerti. Il valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **12.874,25**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **CRITERIO C.5**

#### **Prodotti biologici non locali.**

##### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **366.747,59**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

##### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **530.648,09**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

##### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **638.184,30**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

##### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **1.042.611,04**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

##### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **557.348,90**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

##### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **898.482,49**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **551.319,98**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **CRITERIO C.6**

##### **Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici).**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **81.748,18**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **30.039,51**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **92.639,99**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **23.461,89**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **252.650,44**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **54.434,18**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente offre un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **119.999,19**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

## **CRITERIO C.7**

### **Prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*). Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

*incaricato dalla Stazione Appaltante;)* per un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **74.803,30**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **CRITERIO C.8**

#### **Prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale.**

##### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

##### **DUSSMANN SERVICE srl**

L'Impresa concorrente non allega per nessuno dei prodotti offerti le dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;).* Pertanto **il criterio non è valutabile**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

##### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

*provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* per un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **206,61**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **CIRFOOD S.C.**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* per un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **60.965,52**. Per il dettaglio delle stime effettuate



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **EURORISTORAZIONE srl**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;*) per un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **16.711,43**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (*A. un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

*aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* per un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **40.269,15**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **PELLEGRINI spa**

L'Impresa concorrente allega dichiarazioni conformi a quanto previsto specificamente dalla pagina 42, lettere a), b) e c) del Disciplinare di gara (A. *un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località; B. una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà le derrate; C. una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;)* per un numero e una quantità di prodotti il cui valore economico stimato dalla Commissione è pari a € **40.832,38**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascun prodotto offerto, si rimanda all'allegato B al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

## **CRITERIO D**

### **Altre soluzioni migliorative.**

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente propone soluzioni migliorative che non possono essere accolte: alcune perché previste come obbligatorie da normative vigenti, altre perché ritenute di trascurabile impatto ai fini del miglioramento del servizio, altre ancora in quanto già valutate in altri criteri.

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 0,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda all'allegato C01 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 9.400,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda agli allegati C02 e C03 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 18.450,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda agli allegati C04 e C05 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **CIRFOOD S.C.**

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 95.850,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda agli allegati C06 e C07 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

#### **EURORISTORAZIONE srl**

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 97.500,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda agli allegati C08 e C09 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **SODEXO ITALIA spa**

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 78.600,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda agli allegati C10 e C11 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **PELLEGRINI spa**

La Commissione stima il valore economico delle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in un importo **pari a € 37.690,00**. Per il dettaglio delle stime effettuate dalla Commissione riguardanti il valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta, si rimanda agli allegati C12 e C13 al verbale di gara n. 11 del 14.08.2021.

### **CRITERIO E**

**Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione.**

### **GIEMME srl**

Tra le soluzioni proposte dall'Impresa concorrente, la Commissione valuta come idonea alla valutazione solo quella relativa all'utilizzo di veicoli alimentati a metano.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

### **DUSSMANN SERVICE srl**

Le soluzioni proposte dall'Impresa concorrente sono in parte interventi obbligatori previsti dai Criteri Minimi Ambientali (CAM). La Commissione ritiene ammissibili l'utilizzo di veicoli elettrici, le pellicole antiriflettenti solari e l'installazione di lampade a LED.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,6
COMMISSARIO 3	0,8

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

Le soluzioni proposte dall'Impresa concorrente sono nel complesso accettabili. La Commissione ritiene ammissibili, pur in assenza di alcuni elementi che dovranno essere integrati dall'Impresa in caso di aggiudicazione, il piano di risanamento acustico, la realizzazione di impianti fotovoltaici e l'installazione di lampade a LED.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,8

#### **CIRFOOD S.C.**

Le soluzioni proposte dall'Impresa concorrente sono analiticamente descritte e corredate di relazioni ad hoc sulla realizzazione degli interventi e sull'impatto ambientale degli stessi. La Commissione ritiene ammissibili l'utilizzo di veicoli elettrici, il piano di risanamento acustico, la realizzazione di impianti fotovoltaici e l'installazione di lampade a LED.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	1,0
COMMISSARIO 2	1,0
COMMISSARIO 3	1,0





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **EURORISTORAZIONE srl**

Alcune delle soluzioni proposte dall'Impresa concorrente risultano di trascurabile impatto o incongruenti rispetto alle prescrizioni del Capitolato. Per quanto riguarda il piano di risanamento acustico, lo stesso non è presentato secondo quanto previsto dal Disciplinare di gara (D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.). La Commissione ritiene ammissibile l'utilizzo di veicoli a metano.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,6

### **SODEXO ITALIA spa**

La maggior parte delle soluzioni proposte dall'Impresa concorrente risultano di trascurabile impatto o già previste dai Criteri Ambientali Minimi. La Commissione ritiene ammissibile l'utilizzo di veicoli elettrici.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,4
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

### **PELLEGRINI spa**

Le soluzioni proposte dall'Impresa concorrente sono descritte e corredate di relazioni ad hoc sulla realizzazione degli interventi e sull'impatto ambientale degli stessi. La Commissione ritiene, pur in assenza di alcuni elementi che dovranno essere integrati dall'Impresa in caso di aggiudicazione, ammissibili l'utilizzo di veicoli elettrici, il piano di risanamento acustico, la realizzazione di impianti fotovoltaici e l'installazione di lampade a LED.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,8

#### **CRITERIO F**

**Coerenza e chiarezza dell'offerta tecnica.**

#### **GIEMME srl**

La Commissione valuta l'offerta poco coerente, poco articolata e mancante di elementi essenziali rispetto alle previsioni contenute nella *lex specialis* di gara.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,2
COMMISSARIO 2	0,2
COMMISSARIO 3	0,2

#### **DUSSMANN SERVICE srl**

La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso coerente.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,6

#### **RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO**

La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso accettabile.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

#### **CIRFOOD S.C.**

La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso ben articolata.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,8
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,8

#### **EURORISTORAZIONE srl**

La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso accettabile.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

#### **SODEXO ITALIA spa**

La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso accettabile.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

**PELLEGRINI spa**

La Commissione valuta l'offerta nel suo complesso accettabile.

COEFFICIENTI DI VALUTAZIONE ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	0,4
COMMISSARIO 3	0,4

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

\_\_\_\_\_

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

\_\_\_\_\_

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

\_\_\_\_\_

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

\_\_\_\_\_

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO B al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.1

**“PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO  
OFFERTO DALLE IMPRESE

**GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile.**

**DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.1 - PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Farina bianca	6.052,74		0,00 €
2	Olio extravergine d'oliva	16.999,49		0,00 €
3	Bieta	7,98		0,00 €
4	Bieta	7,98		0,00 €
5	Cavoli Broccoli	64,80		0,00 €
6	Cavolo Verza	167,50		0,00 €
7	Insalata lattuga	793,75		0,00 €
8	Insalata lattuga	793,75		0,00 €
9	Insalata lattuga	793,75		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

10	Melanzane	1.233,05		0,00 €
11	Pomodori	1.178,06		0,00 €
12	Pomodori	1.178,06		0,00 €
13	Sedano	826,97		0,00 €
14	Zucca	2.080,82		0,00 €
15	Zucchine	2.548,87		0,00 €
16	Zucchine	2.548,87		0,00 €
17	Pane tipo 00	61.320,72		0,00 €
18	Pane integrale	17.391,06		0,00 €
19	Pane grattugiato	3.719,40		0,00 €
20	Reale vitellone	7.010,18		0,00 €
21	Punta di petto vitellone	43,78		0,00 €
22	Sottofesa vitellone	99,31		0,00 €
23	Lonza suino	14.588,10		0,00 €
24	Petto pollo	2.533,44		0,00 €
25	Cosce pollo	14.928,30		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.1 - PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Basilico fresco	103,00		
2	Broccoli freschi	500,00		



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

3	Ceci secchi	1.521,00	1,26 €	1.916,46 €
4	Cicoria	961,00	0,95 €	912,95 €
5	Crostini di pane	1.431,00		
6	Farina bianca	2.555,00		
7	Melanzane fresche	7.034,00		
8	Mozzarella	3.409,00		
9	Pane grattugiato	14.781,00		
10	Pane integrale	64.167,00		
11	Pane tipo 0	12.827,00		
12	Pasta per pizza	4.065,00		
13	Pomodorini freschi	1.171,00		
14	Porri freschi	20,00		
15	Ravioli di magro	8.313,00		
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>2.829,41 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.1 - PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Zucchine fresche	4.016,00	0,80 €	3.212,80 €
2	Farro perlato	2.523,00	2,18 €	5.500,14 €
3	Orzo perlato	2.906,00	1,06 €	3.080,36 €
4	Vitellone, reale fresco	5.507,00		0,00 €
5	Vitellone, sottofesa	175,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

6	Suino, filone/lonza fresco	14.924,00	6,65 €	99.244,60 €
7	Hamburger trota salmonata surg.	720,00	12,00 €	8.640,00 €
8	Pancetta tesa	99,00		0,00 €
9	Grana padano a cubetti DOP	16,00		0,00 €
10	Mozzarella bocconcini	6.694,00		0,00 €
11	Quartirolo DOP	9,00		0,00 €
12	Ricotta vaccina	1.858,00		0,00 €
13	Formaggio spalmabile	9,00		0,00 €
14	Pomodori pelati	4.289,00		0,00 €
15	Base per pizza	4.647,00		0,00 €
16	Crostini	27,00		0,00 €
17	Farina di frumento tipo 00	178,00		0,00 €
18	Gnocchi di patate FR	2.136,00	1,88 €	4.015,68 €
19	Mais al naturale	920,00		0,00 €
20	Pane comune	21.617,00		0,00 €
21	Pane grattugiato	1.240,00		0,00 €
22	Pane integrale	4.982,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>123.693,58 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

## EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.1 - PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Mela Fuji	285,32		0,00 €
2	Mela Red Delicious	285,32		0,00 €
3	Mela Royal Delicious	285,32		0,00 €
4	Melone retato	3.003,96		0,00 €
5	Pera Kaiser	382,84		0,00 €
6	Bieta costa	42,60		0,00 €
7	Cetrioli	99,00		0,00 €
8	Insalata cicoria pan di zucchero	142,07		0,00 €
9	Insalata gentile	142,07		0,00 €
10	Insalata romana	115,91		0,00 €
11	Insalata lattuga	115,91		0,00 €
12	Melanzane	166,40		0,00 €
13	Patate pasta gialla	1.093,25		0,00 €
14	Peperoni gialli	62,82		0,00 €
15	Radicchio rosso	32,53		0,00 €
16	Rucola	78,84		0,00 €
17	Sedano	6.120,42		0,00 €
18	Zucca gialla	226,71		0,00 €
19	Zucchine	216,59		0,00 €
20	Base pizza	1.458,69		0,00 €
21	Farina di frumento tipo 00	62,89		0,00 €
22	Farina di mais	4.114,60	0,99 €	4.073,45 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

23	Farro semidecorticato	1.287,36	2,18 €	2.806,44 €
24	Orzo perlato	2.634,04	1,06 €	2.792,08 €
25	Pane grattugiato	407,78		0,00 €
26	Pane integrale	1.634,30		0,00 €
27	Pane iposodico	6.587,45		0,00 €
28	Carne di bovino per bocconcini	584,81		0,00 €
29	Carne di bovino per hamburger	286,76		0,00 €
30	Carne di vitellone polpette e ragù	457,70		0,00 €
31	Lonza di suino	775,21	6,65 €	5.155,15 €
32	Petto di pollo	401,10		0,00 €
33	Cosce di pollo	2.030,44		0,00 €
34	Pancetta di maiale	124,78	13,48 €	1.682,03 €
35	Mozzarella	2.517,54	4,71 €	11.857,61 €
36	Formaggio caprino	19,08	non presente in menù	
37	Pomodoro a polpa	6.212,94		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>28.366,78 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.1 - PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Vitellone anteriore	7.306,14	5,95 €	43.471,53 €
2	Riso parboiled	11.395,88	0,86 €	9.800,46 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

3	<b>Farina bramata</b>	<b>2.140,65</b>		0,00 €
4	<b>Olio extravergine di oliva</b>	<b>9.838,88</b>		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>53.271,99 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.1 - PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	<b>Bresaola</b>	<b>85,03</b>		0,00 €
2	<b>Budino confezionato</b>	<b>5.320,80</b>		0,00 €
3	<b>Coste fresche</b>	<b>33,66</b>		0,00 €
4	<b>Bietole coste</b>	<b>2.608,85</b>		0,00 €
5	<b>Farina bianca 00</b>	<b>3.412,19</b>		0,00 €
6	<b>Farina di mais</b>	<b>2.062,56</b>		0,00 €
7	<b>Gnocchi di patate</b>	<b>15.626,72</b>		0,00 €
8	<b>Lattuga</b>	<b>1.114,40</b>		0,00 €
9	<b>Indivia</b>	<b>371,55</b>		0,00 €
10	<b>Melone Cantalupo</b>	<b>116,72</b>		0,00 €
11	<b>Melone retato</b>	<b>81,98</b>		0,00 €
12	<b>Filone mozzarella (per pizza)</b>	<b>2.119,02</b>		0,00 €
13	<b>Olio extravergine di oliva</b>	<b>369,64</b>		0,00 €
14	<b>Pane integrale</b>	<b>16.102,32</b>		0,00 €
15	<b>Pane tipo 0</b>	<b>65.020,44</b>		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

16	Pera Conference	718,41		0,00 €
17	Pera Decana	1.222,99		0,00 €
18	Pera Kaiser	462,96		0,00 €
19	Pera Max Red Burtlet	349,92		0,00 €
20	Pera S. Maria	586,66		0,00 €
21	Pera Williams	1.283,65		0,00 €
22	Prosciutto crudo DOP	13,76		0,00 €
23	Salame	53,51		0,00 €
24	Rucola	1,47		0,00 €
25	Caprino	10,58		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

## CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.2

### “PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI”

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO  
OFFERTO DALLE IMPRESE

#### **GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

#### **DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.2 - PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Albicocche	10.375,85		0,00 €
2	Cavolo Verza	251,24		0,00 €
3	Cavolfiori	516,24		0,00 €
4	Insalata lattuga	952,50		0,00 €
5	Melone Cantalupo	2.358,54		0,00 €
6	Melone Retato	1.836,94		0,00 €
7	Prugne	7.439,40		0,00 €
8	Melanzane	924,79		0,00 €
9	Finocchi	640,32		0,00 €
10	Pomodori	2.650,63		0,00 €
11	Porri	167,45		0,00 €
12	Pera Max Red Bartlett	1.626,48		0,00 €
13	Pera Santa Maria	1.705,86		0,00 €
14	Pera Williams	4.473,65		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

15	Pera Decana	2.813,15		0,00 €
16	Pera Kaiser	1.343,52		0,00 €
17	Pera Conference	2.687,87		0,00 €
18	Lonza di suino	1.620,90		0,00 €
19	Petto di pollo	633,36		0,00 €
20	Cosce di pollo	3.732,07		0,00 €
21	Sottofesa vitellone	148,97		0,00 €
22	Reale vitellone	10.515,28		0,00 €
23	Punta di petto vitellone	65,66		0,00 €
24	Fesa vitello	343,47		0,00 €
25	Reale vitello	131,43		0,00 €
26	Primo sale	2.551,50		0,00 €
27	Mozzarella	5.671,51		0,00 €
28	Mozzarella per pizza	2.802,58		0,00 €
29	Grana padano DOP	13,52		0,00 €
30	Misto uovo pastorizzato	13.541,40		0,00 €
31	Ricotta	1.651,92		0,00 €
32	Caciotta	22,34		0,00 €
33	Insalata lattuga	952,50		0,00 €
34	Insalata lattuga	952,50		0,00 €
35	Finocchi	640,32		0,00 €
36	Porri	167,45		0,00 €
37	Zucchine	3.823,31		0,00 €
38	Pomodori	2.650,63		0,00 €
39	Zucche	1.560,62		0,00 €
40	Zucche	1.560,62		0,00 €
41	Insalata Lattuga	952,50		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

42	Insalata Lattuga	952,50		0,00 €
43	Finocchi	640,32		0,00 €
44	Finocchi	640,32		0,00 €
45	Porri	167,45		0,00 €
46	Zucchine	3.823,31		0,00 €
47	Melanzane	924,79		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.2 - PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Aglione	101,00		0,00 €
2	Albicocca	12.828,00		0,00 €
3	Cavolo cappuccio verde	2.634,00		0,00 €
4	Cime di rapa fresche	381,00		0,00 €
5	Cipolla fresca	11.007,00		0,00 €
6	Coste fresche	8.486,00		0,00 €
7	Finocchi freschi	5.533,00		0,00 €
8	Latte intero UHT	7.658,00		0,00 €
9	Melone cantalupo	1.588,00		0,00 €
10	Melone retato	1.811,00		0,00 €
11	Pasta integrale	2.682,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

12	Sedano fresco	8.038,00		0,00 €
13	Verze	4.518,00		0,00 €
14	Vitellone refrigerato (spalla)	16.388,00		0,00 €
15	Yogurt intero alla frutta	5.430,00		0,00 €
16	Zucca fresca	14.443,00		0,00 €
<b>VALORE TOTALE:</b>				<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.2 - PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Albicocche	2.625,00		0,00 €
2	Caki	360,00		0,00 €
3	Cocomero	1.571,00		0,00 €
4	Fragole	715,00		0,00 €
5	Kiwi	10.305,00		0,00 €
6	Mela	20.186,00		0,00 €
7	Melone	4.178,00		0,00 €
8	Pere	12.703,00		0,00 €
9	Pesche	7.130,00		0,00 €
10	Prugne/Susine	3.672,00		0,00 €
11	Basilico fresco	679,00		0,00 €
12	Broccoli freschi	75,00		0,00 €
13	Carote fresche	10.512,00		0,00 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

14	Cavolini di bruxelles freschi	110,00		0,00 €
15	Cavolo cappuccio verde/bianco	366,00		0,00 €
16	Cavolo, verza fresca	26,00		0,00 €
17	Cime di rapa fresche	279,00		0,00 €
18	Cipolla fresca	18.148,00		0,00 €
19	Coste fresche	25,00		0,00 €
20	Finocchio fresco	940,00		0,00 €
21	Radicchio rosso	507,00		0,00 €
22	Insalata, lattuga	4.630,00	1,74 €	8.056,20 €
23	Melanzane fresche	32,00		0,00 €
24	Patate fresche	41.441,00		0,00 €
25	Peperoni freschi	212,00		0,00 €
26	Pomodori	2.100,00	2,21 €	4.641,00 €
27	Porri freschi	17,00		0,00 €
28	Sedano fresco	7.393,00		0,00 €
29	Zucca fresca	1.811,00		0,00 €
30	Ceci secchi	866,00		0,00 €
31	Fagioli borlotti secchi	1.113,00		0,00 €
32	Fagioli cannellini secchi	1.093,00		0,00 €
33	Uova con guscio	64,00	3,09 €	197,76 €
34	Uova, misto pastorizzato	10.974,00		0,00 €
35	Vitello, fesa/noce/scamone fresco	539,00		0,00 €
36	Vitello, girello fresco	31,00		0,00 €
37	Vitello, punta e reale fresca	259,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

38	Vitellone, spalla/sottospalla fresca	12.403,00		0,00 €
39	Suino, filone/lonza fresco	1.658,00		0,00 €
40	Pollo, coscia fresca	7.087,00		0,00 €
41	Caciotta vaccina stagionata	17,00	8,00 €	136,00 €
42	Mozzarella per pizza	4.478,00	6,68 €	29.913,04 €
43	Primo sale	3.756,00	7,41 €	27.831,96 €
44	Latte intero	9.557,00		0,00 €
45	Yogurt intero alla frutta	6.129,00		0,00 €
46	Pomodori pelati	14.152,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>70.775,96 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

NOTA: Le voci contraddistinte in campo rosso sono state adeguate dalla Commissione alla quantità effettivamente in possesso di dichiarazioni conformi alle prescrizioni del Disciplinare, rispetto a quella superiore offerta dal Concorrente.

#### EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.2 - PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Bieta costa	17,04	1,20 €	20,45 €
2	Bieta erbetta	3.513,07		0,00 €
3	Cavoletti di Bruxelles	81,90		0,00 €
4	Cavolo verza	12,48	1,16 €	14,48 €
5	Cipolle	3.379,77		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

6	<b>Fagiolini</b>	<b>6.839,86</b>		0,00 €
7	<b>Finocchio</b>	<b>1.113,16</b>	1,65 €	1.836,71 €
8	<b>Insalata gentile</b>	<b>1.022,89</b>		0,00 €
9	<b>Insalata lattuga</b>	<b>1.251,85</b>	1,74 €	2.178,22 €
10	<b>Melanzane</b>	<b>1.491,16</b>		0,00 €
11	<b>Pomodori</b>	<b>3.208,01</b>	2,21 €	7.089,70 €
12	<b>Porri</b>	<b>179,52</b>		0,00 €
13	<b>Radicchio rosso</b>	<b>13,01</b>	1,61 €	20,95 €
14	<b>Zucchine</b>	<b>5.198,14</b>		0,00 €
15	<b>Misto uovo pastorizzato</b>	<b>5.641,74</b>		0,00 €
16	<b>Carne di bovino per bocconcini</b>	<b>2.105,31</b>		0,00 €
17	<b>Carne di bovino per hamburger</b>	<b>1.032,33</b>		0,00 €
18	<b>Carne di vitello per arrosto</b>	<b>138,96</b>		0,00 €
19	<b>Carne di vitello per cotoletta</b>	<b>277,82</b>		0,00 €
20	<b>Carne di vitellone polpette e ragù</b>	<b>3.295,47</b>		0,00 €
21	<b>Suino lonza</b>	<b>12.558,48</b>		0,00 €
22	<b>Petto di pollo</b>	<b>320,88</b>		0,00 €
23	<b>Cosce di pollo</b>	<b>14.619,14</b>		0,00 €
24	<b>Grana DOP</b>	<b>27,89</b>		0,00 €
25	<b>Mozzarella</b>	<b>1.762,28</b>		0,00 €
26	<b>Mozzarella filone</b>	<b>1.376,93</b>		0,00 €
27	<b>Primosale</b>	<b>1.279,28</b>		0,00 €
28	<b>Ricotta di vacca</b>	<b>630,67</b>		0,00 €
29	<b>Gorgonzola</b>	<b>6,86</b>		0,00 €
30	<b>Taleggio</b>	<b>6,51</b>		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

31	Latte	10.272,94		0,00 €
32	Yogurt di latte intero alla frutta	93.690,00		0,00 €
33	Pomodoro passata	1.463,21		0,00 €
34	Coppa gelato vaniglia cacao	1.723,38	18,00 €	31.020,84 €
35	Uova	14.940,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>42.181,35 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.2 - PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Stracchino	2.763,26	7,41 €	20.475,76 €
2	Mozzarella	6.012,11	6,04 €	36.313,14 €
3	Primo sale	4.369,26	7,41 €	32.376,22 €
4	Ricotta	2.181,23	6,10 €	13.305,50 €
5	Burro	3.753,33	5,08 €	19.066,92 €
6	Cavolo cappuccio bianco	9.070,78		0,00 €
7	Melanzane	2.153,44	1,59 €	3.423,97 €
8	Porri	44,55	1,73 €	77,07 €
9	Zucche	14.486,99	1,46 €	21.151,01 €
10	Zucchine	8.915,33	1,77 €	15.780,13 €
11	Lonza suino	14.595,56	8,49 €	123.916,30 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

12	Mela Fuji	5.150,58	1,71 €	8.807,49 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>294.693,51 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.2 - PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Cavolo cappuccio (verza)	5,60		0,00 €
2	Ceci secchi	61,51		0,00 €
3	Cipolla fresca	199,42		0,00 €
4	Coscia di pollo refrigerata	1.761,19	5,76 €	10.144,45 €
5	Coste fresche	33,66		0,00 €
6	Bietole coste	2.608,85		0,00 €
7	Farina bianca 00	3.412,19		0,00 €
8	Farina di mais	2.062,56		0,00 €
9	Gorgonzola	2,55		0,00 €
10	Latte intero UHT	12.688,94		0,00 €
11	Lattuga	139,30		0,00 €
12	Indivia	46,44		0,00 €
13	Mozzarella	2.310,66	6,04 €	13.956,39 €
14	Filone mozzarella (per pizza)	529,75	6,68 €	3.538,73 €
15	Pasta di semola integrale	734,50		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

16	Petto di pollo refrigerato	352,72	8,30 €	2.927,58 €
17	<b>Pizzoccheri</b>	<b>11,88</b>		0,00 €
18	Primosale	2.435,16	7,41 €	18.044,54 €
19	<b>Radicchio rosso</b>	<b>181,97</b>		0,00 €
20	Scamorza	87,99	7,30 €	642,33 €
21	<b>Sedano fresco</b>	<b>1.341,98</b>		0,00 €
22	<b>Uova intere pastorizzate</b>	<b>14.765,66</b>		0,00 €
23	<b>Uovo intero</b>	<b>1,05</b>		0,00 €
24	Carne bovino (vitellone reale)	693,29	7,60 €	5.269,00 €
25	<b>Erbette</b>	<b>303,62</b>		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>54.523,01 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.3**

**“PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO  
OFFERTO DALLE IMPRESE

**GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

**DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.3 - PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Burro	3.525,54		0,00 €
2	Patate di Oreno	8.979,72		0,00 €
3	Patate di Oreno	8.979,72		0,00 €
4	Prosciutto cotto	3.235,30		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

**RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.3 - PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Crescenza	3.236,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

2	Gnocchi di patate	11.866,00		0,00 €
3	Patate fresche	61.883,00		0,00 €
4	Primosale	4.175,00		0,00 €
5	Ricotta	1.432,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.3 - PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Burro	3.586,00		0,00 €
2	Patate FR	17.761,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.3 - PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Patate di Oreno	1.093,25		0,00 €
2	Riso vero Carnaroli	9.451,56	0,86 €	8.128,34 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

3	Salsiccia di suino	181,70	6,00 €	1.090,20 €
4	Prosciutto cotto al naturale	182,40	8,66 €	1.579,58 €
5	Prosciutto crudo del Ticino	12,78	11,23 €	143,52 €
6	Salame di filzetta	36,72	8,34 €	306,24 €
7	Miele	240,54	4,31 €	1.036,73 €
8	<b>Burro</b>	<b>1.133,16</b>		0,00 €
9	<b>Pane</b>	<b>6.587,45</b>		0,00 €
10	<b>Fontal</b>	<b>92,42</b>		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>12.284,62 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.3 - PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Patata comasca bianca	14.009,19	0,55 €	7.705,05 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>7.705,05 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

### PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.3 - PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Burro	3.640,76		0,00 €
2	Lonza	6.516,36		0,00 €
3	Pancetta tesa	69,99		0,00 €
4	Patata bianca di Oreno	1.291,47	0,55 €	710,31 €
5	Prosciutto cotto	1.654,80		0,00 €
6	Ricotta	565,60	4,42 €	2.499,95 €
7	Riso	3.181,39	0,86 €	2.736,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>5.946,26 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

#### CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.4

#### “PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI”

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO  
OFFERTO DALLE IMPRESE

#### GIEMME srl

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

#### DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.4 - PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Prosciutto cotto	1.386,56		0,00 €
2	Stracchino	1.553,50		0,00 €
3	Riso parboiled	7.377,26		0,00 €
4	Robiola	10,08		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.4 - PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Prosciutto cotto	3.507,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

2	<b>Riso parboiled</b>	<b>22.949,00</b>		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.4 - PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	<b>Riso parboiled</b>	<b>18.562,00</b>		0,00 €
2	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>1.417,00</b>		0,00 €
3	Crescenza	2.144,00	7,41 €	15.887,04 €
4	<b>Fontal</b>	<b>212,00</b>		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>15.887,04 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.4 - PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	<b>Riso</b>	<b>3.780,62</b>		0,00 €
2	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>127,68</b>		0,00 €
3	<b>Prosciutto crudo</b>	<b>80,51</b>		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

4	Crescenza	528,40		0,00 €
5	Stracchino	631,97		0,00 €
6	Primosale	1.279,28		0,00 €
7	Ricotta	315,35		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **SODEXO ITALIA spa**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

#### **PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.4 - PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Caciotta	12,73	6,90 €	87,84 €
2	Crescenza	1.561,80	7,41 €	11.572,94 €
3	Lonza	6.516,36		0,00 €
4	Prosciutto cotto	1.654,80		0,00 €
5	Prosciutto crudo	13,76		0,00 €
6	Ricotta	198,93	6,10 €	1.213,47 €
7	Riso	3.181,39		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>12.874,25 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

NOTA: Le voci contraddistinte in campo rosso sono state adeguate dalla Commissione alla quantità effettivamente in possesso di dichiarazioni conformi alle prescrizioni del Disciplinare, rispetto a quella superiore offerta dal Concorrente.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.5**  
**“PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI”**  
DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO  
OFFERTO DALLE IMPRESE

**GIEMME SRL - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Mele Fuji	1.279,00	1,71 €	2.187,09 €
2	Kiwi	4.328,00	1,98 €	8.569,44 €
3	Arance Navel	1.279,00	1,49 €	1.905,71 €
4	Mandarini	1.869,00	1,75 €	3.270,75 €
5	Pere Conference	1.279,00	1,80 €	2.302,20 €
6	Banane	2.459,00	1,88 €	4.622,92 €
7	Clementine	2.459,00	1,70 €	4.180,30 €
8	Albicocche	4.917,00	2,15 €	10.571,55 €
9	Fragole	2.459,00	4,15 €	10.204,85 €
10	Pesche pasta gialla	1.869,00	1,58 €	2.953,02 €
11	Mele Golden delicious	1.869,00	1,71 €	3.195,99 €
12	Mele kanzi	688,00	1,71 €	1.176,48 €
13	Mele Royal Gala	688,00	1,71 €	1.176,48 €
14	Mele Red delicious	1.279,00	1,71 €	2.187,09 €
15	Arancia Tarocco	2.557,00	1,49 €	3.809,93 €
16	Pere Max Red Burtlett	688,00	1,80 €	1.238,40 €
17	Pere Santa Maria	1.279,00	1,80 €	2.302,20 €
18	Pere Kaiser	688,00	1,80 €	1.238,40 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

19	Pere Williams	1.869,00	1,80 €	3.364,20 €
20	Pesche pasta bianca	2.459,00	1,58 €	3.885,22 €
21	Pesche nettarine	1.279,00	1,58 €	2.020,82 €
22	Melone Cantalupo	1.279,00	1,61 €	2.059,19 €
23	Melone retato	1.279,00	1,61 €	2.059,19 €
24	Prugna/Susina	3.147,00	1,97 €	6.199,59 €
25	Miyagawa	1.735,00	2,40 €	4.164,00 €
26	Uva nera Cardinal	1.279,00	2,09 €	2.673,11 €
27	Uva bianca Regina	688,00	2,09 €	1.437,92 €
28	<b>Cachi</b>	<b>1.279,00</b>	<b>non presenti in menù</b>	
29	Pere Decana	1.279,00	1,80 €	2.302,20 €
30	Insalata	2.184,00	1,74 €	3.800,16 €
31	Zucchine	1.818,00	1,77 €	3.217,86 €
32	Pomodori	726,00	2,21 €	1.604,46 €
33	Carote	3.822,00	1,20 €	4.586,40 €
34	Fagiolini	4.554,00	1,20 €	5.464,80 €
35	Mais	246,00	2,40 €	590,40 €
36	Erbette	2.046,00	1,20 €	2.455,20 €
37	Spinaci	3.072,00	1,20 €	3.686,40 €
38	Patate	6.510,00	0,83 €	5.403,30 €
39	Finocchi	726,00	1,65 €	1.197,90 €
40	Piselli	2.868,00	1,40 €	4.015,20 €
41	Fagioli	656,00	1,50 €	984,00 €
42	Riso	2.151,00	1,62 €	3.484,62 €
43	Pasta	4.819,00	1,16 €	5.590,04 €
44	Farro	287,00	2,67 €	766,29 €
45	Orzo	287,00	1,71 €	490,77 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

46	Carne bovina	1.721,00	7,60 €	13.079,60 €
47	Carne suina	7.171,00	8,49 €	60.881,79 €
48	Carne avicola	9.180,00	7,50 €	68.850,00 €
49	<b>Salumi</b>	<b>860,00</b>	<b>non valutabile in quanto prodotti non definiti</b>	
50	Mozzarella	2.213,00	6,04 €	13.366,52 €
51	Asiago	983,00	8,35 €	8.208,05 €
52	Primosale	983,00	7,41 €	7.284,03 €
53	Crescenza	492,00	7,41 €	3.645,72 €
54	Olio Extravergine di Oliva	6.884,00	5,46 €	37.586,64 €
55	Pomodoro (pelati)	12.170,00	0,76 €	9.249,20 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>366.747,59 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Pere	22,46	1,80 €	40,43 €
2	Arance Tarocco	4.389,41	1,49 €	6.540,22 €
3	Banane	4.062,96	1,88 €	7.638,36 €
4	<b>Cachi</b>	<b>2.721,06</b>	<b>non previsto in menù</b>	
5	Fragole	2.970,00	4,15 €	12.325,50 €
6	Clementine	6.235,13	1,70 €	10.599,72 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

7	Pesca pasta gialla	2.707,02	1,58 €	4.277,09 €
8	Pesca pasta bianca	4.422,60	1,58 €	6.987,71 €
9	Uva Bianca Regina	6,48	2,09 €	13,54 €
10	Limoni	363,74	1,40 €	509,24 €
11	Mele Fuji	3.138,48	1,71 €	5.366,80 €
12	Mele Kanzi	1.408,07	1,71 €	2.407,80 €
13	Mele Red Delicious	1.546,85	1,71 €	2.645,11 €
14	Mele Royal Gala	1.653,77	1,71 €	2.827,95 €
15	Mele Golden Delicious	4.203,65	1,71 €	7.188,24 €
16	Pesca nettarina	3.097,44	1,58 €	4.893,96 €
17	Radicchio	786,85	1,61 €	1.266,83 €
18	Carote	15.298,27	1,20 €	18.357,92 €
19	Cipolle	2.713,28	0,86 €	2.333,42 €
20	Sedano	1.240,45	1,72 €	2.133,57 €
21	Kiwi	7.903,33	1,98 €	15.648,59 €
22	Mandarini	4.446,36	1,75 €	7.781,13 €
23	Miyagawa	154,98	2,40 €	371,95 €
24	Aglione	163,94	3,55 €	581,99 €
25	Asparagi	32,83	6,50 €	213,40 €
26	Budino	3.879,60	4,70 €	18.234,12 €
27	Bieta gelo	4.765,61	1,20 €	5.718,73 €
28	Cime di rapa	139,53	1,20 €	167,44 €
29	Cavolo Broccolo	97,20	1,16 €	112,75 €
30	Cavolini di Bruxelles	110,60	1,25 €	138,25 €
31	Rucola	2,52	0,70 €	1,76 €
32	Crostini	31,20	4,00 €	124,80 €
33	Fagioli borlotti secchi	1.320,00	1,69 €	2.230,80 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

34	Fagioli cannellini secchi	10,94	1,69 €	18,49 €
35	Fagiolini gelo	9.828,07	1,65 €	16.216,32 €
36	Farina bramata	3.533,52	1,50 €	5.300,28 €
37	Farro perlato	1.031,88	2,67 €	2.755,12 €
38	Fesa Tacchino	9.260,46	9,30 €	86.122,28 €
39	Formaggio Montasio DOP	16,97	7,44 €	126,26 €
40	Formaggio Asiago DOP	2.691,32	8,35 €	22.472,52 €
41	Formaggio Fontina DOP	67,45	9,15 €	617,17 €
42	<b>Formaggio Caprini</b>	<b>15,29</b>	<b>non previsto in menù</b>	
43	Formaggio Fontal	9,87	8,35 €	82,41 €
44	Parmigiano Reggiano DOP	7.906,63	11,38 €	89.977,45 €
45	Formaggio Provolone Dolce	119,15	18,66 €	2.223,34 €
46	Pomodori pelati	31.968,55	0,76 €	24.296,10 €
47	Gnocchi di patate	11.147,40	3,49 €	38.904,43 €
48	Orzo Perlato	914,86	1,71 €	1.564,41 €
49	Pasta secca integrale	6.534,00	1,21 €	7.906,14 €
50	Piselli Gelo	7.166,30	1,71 €	12.254,37 €
51	Ravioli di Magro	8.478,60	6,88 €	58.332,77 €
52	Purea di mela	374,40	1,80 €	673,92 €
53	Salsiccia suino	17,78	8,00 €	142,24 €
54	Spinaci gelo	7.273,48	1,51 €	10.982,95 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>530.648,09 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI  
 NON LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Aceto	253,00	1,87 €	473,11 €
2	<b>Alloro</b>	<b>67,00</b>		0,00 €
3	Arancia navel	37,00	1,49 €	55,13 €
4	Asiago	3.057,00	8,35 €	25.525,95 €
5	Budino	2.399,00	4,70 €	11.275,30 €
6	Coscia di pollo refrigerata	14.015,00	5,76 €	80.726,40 €
7	Farina 00	2.531,00	1,03 €	2.606,93 €
8	Farina di mais	5.746,00	1,34 €	7.699,64 €
9	Farro	1.212,00	2,67 €	3.236,04 €
10	Fesa di tacchino refrigerata	8.452,00	9,30 €	78.603,60 €
11	Fontal	94,00	8,35 €	784,90 €
12	Fontina	110,00	9,15 €	1.006,50 €
13	Gelato fior di latte o cioccolato	419,00	18,00 €	7.542,00 €
14	Grana padano	19,00	9,07 €	172,33 €
15	Lenticchie secche	549,00	1,74 €	955,26 €
16	Lonza di suino refrigerata	16.455,00	8,49 €	139.702,95 €
17	Mais al naturale	1.018,00	2,40 €	2.443,20 €
18	Mandaranci	15,00	1,20 €	18,00 €
19	<b>Menta</b>	<b>55,00</b>		0,00 €
20	Miyagawa	175,00	2,40 €	420,00 €
21	Montasio	16,00	7,44 €	119,04 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

22	Mousse di frutta	173,00	1,80 €	311,40 €
23	<b>Noce moscata</b>	<b>66,00</b>		0,00 €
24	Olio extravergine di oliva	17.737,00	5,46 €	96.844,02 €
25	Olive nere denocciolate	2.279,00	1,30 €	2.962,70 €
26	Orzo perlato	5.192,00	1,71 €	8.878,32 €
27	Pancetta tesa	121,00	18,66 €	2.257,86 €
28	Parmigiano reggiano	3.356,00	11,38 €	38.191,28 €
29	Pasta all'uovo	4.089,00	1,68 €	6.869,52 €
30	Pasta di semola	19.300,00	1,16 €	22.388,00 €
31	Pesto alla genovese refrigerato	2.756,00	14,00 €	38.584,00 €
32	Petto di pollo refrigerato	4.065,00	8,30 €	33.739,50 €
33	Pomodori pelati	27.878,00	0,76 €	21.187,28 €
34	<b>Prezzemolo fresco</b>	<b>382,00</b>		0,00 €
35	Salame	39,00	9,54 €	372,06 €
36	Semola	22,00	1,00 €	22,00 €
37	<b>Succo di limone</b>	<b>1.704,00</b>	<b>non presente in menù</b>	
38	Tortellini di magro	36,00	6,88 €	247,68 €
39	Tortelloni di magro	135,00	6,88 €	928,80 €
40	<b>Zafferano</b>	<b>5,00</b>		0,00 €
41	Zucchero	1.292,00	0,80 €	1.033,60 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>638.184,30 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

### **CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Arance	4.425,00	1,49 €	6.593,25 €
2	Banana	5.088,00	1,88 €	9.565,44 €
3	Mandarini	9.395,00	1,75 €	16.441,25 €
4	Uva	360,00	2,09 €	752,40 €
5	Aglione fresco	147,00	3,55 €	521,85 €
6	Asparagi surgelati	45,00	3,96 €	178,20 €
7	Bietole/erbette surgelate	6.491,00	1,51 €	9.801,41 €
8	Cavolo cappuccio verde/bianco	366,00	1,16 €	424,56 €
9	Fagiolini finissimi surgelati	17.218,00	1,65 €	28.409,70 €
10	Finocchio fresco	3.759,00	1,65 €	6.202,35 €
11	Radicchio rosso	1.184,00	1,61 €	1.906,24 €
12	Melanzane fresche	3.175,00	1,59 €	5.048,25 €
13	Minestrone di verdura surgelato	107,00	1,62 €	173,34 €
14	Peperoni freschi	494,00	2,13 €	1.052,22 €
15	Pomodori	3.622,00	2,21 €	8.004,62 €
16	Piselli surgelati	12.381,00	1,71 €	21.171,51 €
17	Sedano fresco	7.393,00	1,72 €	12.715,96 €
18	Zucca fresca	4.225,00	1,46 €	6.168,50 €
19	Zucchine fresche	9.371,00	1,77 €	16.586,67 €
20	Lenticchie secche	1.212,00	1,74 €	2.108,88 €
21	Pollo, coscia fresca	15.223,00	5,76 €	87.684,48 €
22	Pollo, petto fresco	3.905,00	8,30 €	32.411,50 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

23	Tacchino, fesa/petto fresco	9.222,00	9,30 €	85.764,60 €
24	Filetti di trota surgelati	720,00	12,00 €	8.640,00 €
25	Prosciutto cotto	2.695,00	10,72 €	28.890,40 €
26	Asiago DOP	3.912,00	8,35 €	32.665,20 €
27	Parmigiano reggiano	11.660,00	11,38 €	132.690,80 €
28	Olio extravergine di oliva	16.742,00	5,46 €	91.411,32 €
29	Pomodori pelati	24.085,00	0,76 €	18.304,60 €
30	Aceto di mele	1.161,00	2,00 €	2.322,00 €
31	Base per pizza	9.020,00	1,50 €	13.530,00 €
32	Budino	4.275,00	4,70 €	20.092,50 €
33	Farina di frumento tipo 00	868,00	1,03 €	894,04 €
34	Farina di mais	3.842,00	1,34 €	5.148,28 €
35	Gelato	408,00	18,00 €	7.344,00 €
36	Gnocchi di patate freschi	10.430,00	3,49 €	36.400,70 €
37	Pane comune	41.962,00	1,80 €	75.531,60 €
38	Pane grattugiato	2.406,00	3,06 €	7.362,36 €
39	Pane integrale	9.670,00	1,80 €	17.406,00 €
40	Pasta all'uovo secca	141,00	1,68 €	236,88 €
41	Pasta all'uovo surgelata	5.258,00	3,35 €	17.614,30 €
42	Pasta di semola	32.854,00	1,16 €	38.110,64 €
43	Pasta di semola integrale	6.888,00	1,21 €	8.334,48 €
44	Pasta ripiena fresca, magro	7.418,00	6,88 €	51.035,84 €
45	Tortellini/cappelletti freschi	64,00	6,88 €	440,32 €
46	Pinoli sgusciati	132,00	70,00 €	9.240,00 €
47	Torta per utenza scuole	6.134,00	9,00 €	55.206,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

48	Dolce per utenza anziani	431,00	9,00 €	3.879,00 €
49	Purea di frutta	107,00	1,80 €	192,60 €
50	<b>Zafferano</b>	<b>4,00</b>		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>1.042.611,04 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Albicocche	5.772,08	2,15 €	12.409,97 €
2	Limoni	25,81	1,40 €	36,13 €
3	Pompelmi	292,03	1,40 €	408,84 €
4	Banane equosolidali	2.157,41	1,88 €	4.055,93 €
5	Mandarini	958,32	1,75 €	1.677,06 €
6	<b>Cachi</b>	<b>958,32</b>	<b>non presente in menù</b>	
7	Fragole	2.022,10	4,15 €	8.391,72 €
8	Kiwi	8.977,26	1,98 €	17.774,97 €
9	Clementine	6.731,49	1,70 €	11.443,53 €
10	Mele	8.217,24	1,71 €	14.051,48 €
11	Miyagawa	2.809,77	2,40 €	6.743,45 €
12	Pere	8.269,24	1,80 €	14.884,63 €
13	Pesche	3.599,40	1,58 €	5.687,05 €
14	Prugne	5.433,02	1,97 €	10.703,05 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

15	Uva	1.747,42	2,09 €	3.652,11 €
16	Bieta erbetta gelo	390,34	1,51 €	589,41 €
17	Broccoli a testa	53,04	1,20 €	63,65 €
18	Cime di rapa	148,29	1,20 €	177,95 €
19	Finocchi	41,48	1,65 €	68,44 €
20	Patate	6.122,21	0,83 €	5.081,43 €
21	Spinaci	4.541,23	1,53 €	6.948,08 €
22	Radicchio rosso	468,37	1,61 €	754,08 €
23	Porri	179,52	1,73 €	310,57 €
24	Ceci	267,82	1,58 €	423,16 €
25	Fagioli borlotti	860,67	1,69 €	1.454,53 €
26	Lenticchie	105,05	1,74 €	182,79 €
27	Lenticchie rosse decorticate	105,05	1,74 €	182,79 €
28	Piselli gelo	2.540,95	1,71 €	4.345,02 €
29	Piselli	2.540,95	1,37 €	3.481,10 €
30	Base pizza	5.251,28	1,50 €	7.876,92 €
31	Crostini di pane	5,66	4,00 €	22,64 €
32	Farina di frumento tipo 00	452,80	1,03 €	466,38 €
33	Pasta di semola di grano duro	13.653,96	1,16 €	15.838,59 €
34	Pasta di semola integrale	2.517,00	1,21 €	3.045,57 €
35	Pane grattugiato	1.468,02	3,06 €	4.492,14 €
36	Pane integrale	5.883,47	1,80 €	10.590,25 €
37	Pane comune iposodico	23.714,81	1,80 €	42.686,66 €
38	Misto uovo pastorizzato	5.641,74	3,39 €	19.125,50 €
39	Lonza di suino	697,69	8,49 €	5.923,39 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

40	Tacchino fesa	7.661,86	9,30 €	71.255,30 €
41	Petto di pollo	2.566,99	8,30 €	21.306,02 €
42	Salmone congelato	185,20	11,00 €	2.037,20 €
43	Prosciutto cotto	2.298,20	10,72 €	24.636,70 €
44	Crescenza	424,79	7,41 €	3.147,69 €
45	<b>Formaggio caprino</b>	<b>13,36</b>	<b>non presente in menù</b>	
46	Mozzarella	1.762,28	6,04 €	10.644,17 €
47	Mozzarella cubettata	1.376,93	6,68 €	9.197,89 €
48	Ricotta di vacca	630,67	6,10 €	3.847,09 €
49	Pomodori pelati	4.162,67	0,76 €	3.163,63 €
50	Pomodoro passato	1.463,21	0,73 €	1.068,14 €
51	Olio extravergine di oliva	6.136,99	5,46 €	33.507,97 €
52	Budino al cioccolato	2.628,36	4,70 €	12.353,29 €
53	Budino alla vaniglia	2.628,36	4,70 €	12.353,29 €
54	Lasagna per pasticcio	3.953,86	1,68 €	6.642,48 €
55	Mais dolce in scatola	990,88	2,40 €	2.378,11 €
56	Minestrone gelo	976,14	1,62 €	1.581,35 €
57	Miele	240,54	7,40 €	1.780,00 €
58	Pesto alla genovese pronto	1.650,24	14,00 €	23.103,36 €
59	Purea di mela e albicocca	218,40	1,80 €	393,12 €
60	Tortellini di carne	74,46	6,88 €	512,28 €
61	Ravioli di carne	63,84	6,88 €	439,22 €
62	Ravioli ricotta e spinaci	7.885,47	6,88 €	54.252,03 €
63	Burro	2.266,32	5,08 €	11.512,91 €
64	Aceto di vino	98,76	1,87 €	184,68 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>557.348,90 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

### **SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Prosciutto cotto AQ Naz	2.800,39	10,72 €	30.020,18 €
2	Salsiccia piccola	191,88	7,00 €	1.343,16 €
3	Asiago	4.505,36	8,35 €	37.619,76 €
4	<b>Caprino</b>	<b>40,32</b>	<b>non presente in menù</b>	
5	Parmigiano Reggiano	6.287,57	11,38 €	71.552,55 €
6	Budino vasetto cioccolato	4.526,40	4,70 €	21.274,08 €
7	Budino vasetto fragola	639,60	4,70 €	3.006,12 €
8	Fusi pollo	26.112,14	5,76 €	150.405,93 €
9	Petto pollo	465,92	8,30 €	3.867,14 €
10	Spezzatino pollo	3.027,92	8,30 €	25.131,74 €
11	Fesa tacchino	2.050,97	9,30 €	19.074,02 €
12	Pomodori pelati	30.211,09	0,76 €	22.960,43 €
13	Mais	1.232,00	2,40 €	2.956,80 €
14	Olive nere denocciolate	4.739,34	1,30 €	6.161,14 €
15	Olive verdi rondelle	62,68	1,30 €	81,48 €
16	Mousse mela/banana	192,00	1,80 €	345,60 €
17	Mousse mela	57,60	1,80 €	103,68 €
18	<b>Maionese</b>	<b>20,16</b>		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

19	Pane comune	69.273,90	1,80 €	124.693,02 €
20	Pane grattugiato	4.025,32	3,06 €	12.317,48 €
21	Pane integrale	20.784,96	1,80 €	37.412,93 €
22	Crostini	62,40	4,00 €	249,60 €
23	Cannelloni	137,76	4,00 €	551,04 €
24	Conchiglie	137,76	1,16 €	159,80 €
25	Ditalini	495,84	1,16 €	575,17 €
26	Maccheroni	10.162,02	1,16 €	11.787,94 €
27	Gnocchetti sardi	2.003,18	1,16 €	2.323,69 €
28	Orecchiette	118,08	1,16 €	136,97 €
29	Penne integrali	5.061,15	1,21 €	6.123,99 €
30	Pennette rigate	154,98	1,16 €	179,78 €
31	Sedani	137,76	1,16 €	159,80 €
32	Spaghetti	137,76	1,16 €	159,80 €
33	Stelline	3.095,00	1,16 €	3.590,20 €
34	Pasta per lasagne	4.864,35	1,68 €	8.172,11 €
35	Gnocchi	14.491,13	3,49 €	50.574,04 €
36	Tortellini ricotta/spinaci	8.524,92	6,88 €	58.651,45 €
37	Tortellini bolognese	149,76	6,88 €	1.030,35 €
38	Farina bianca	5.230,65	1,03 €	5.387,57 €
39	Semolino	43,68	1,29 €	56,35 €
40	Base bianca per pizza	15.280,83	1,50 €	22.921,25 €
41	Olio semi girasole	123,41	2,83 €	349,25 €
42	Zucchero di canna	1.704,95	1,90 €	3.239,41 €
43	Coppetta panna/cioccolato	1.514,46	18,00 €	27.260,28 €
44	Mela Kanzi	3.003,29	1,71 €	5.135,63 €
45	Mela Royal Gala	1.479,67	1,71 €	2.530,24 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

46	Pesca gialla	7.179,92	1,58 €	11.344,27 €
47	Mele da cuocere	220,15	1,71 €	376,46 €
48	Pere da cuocere	222,89	1,80 €	401,20 €
49	Arance tarocco	7.416,56	1,49 €	11.050,67 €
50	Arance navel	8.791,54	1,49 €	13.099,39 €
51	<b>Cachi</b>	<b>7.549,09</b>	<b>non presente in menù</b>	
52	Myagawa	401,40	2,40 €	963,36 €
53	Melone cantalupo	2.507,83	1,61 €	4.037,61 €
54	Melone retato	2.507,83	1,61 €	4.037,61 €
55	Pera Kaiser	3.553,36	1,80 €	6.396,05 €
56	Pera Decana	4.676,81	1,80 €	8.418,26 €
57	Pera Santa Maria	3.529,34	1,80 €	6.352,81 €
58	Pera Red Barlett	2.668,98	1,80 €	4.804,16 €
59	Pera Conference	7.255,92	1,80 €	13.060,66 €
60	Pera Williams	9.606,35	1,80 €	17.291,43 €
61	Uva bianca Regina	45,96	2,09 €	96,06 €
62	Uva Cardinal	7.234,24	2,09 €	15.119,56 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>898.482,49 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.5 - PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Aceto	597,41	1,87 €	1.117,16 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

2	Aglione	47,39	3,55 €	168,23 €
3	Asiago DOP	2.049,77	8,35 €	17.115,58 €
4	Banana	3.716,28	1,88 €	6.986,61 €
5	Coscia di pollo refrigerata	15.850,72	5,76 €	91.300,15 €
6	Bietole coste	5.217,71	1,20 €	6.261,25 €
7	Crescenza	390,45	7,41 €	2.893,23 €
8	Fagioli cannellini secchi	9,50	1,69 €	16,06 €
9	Fagioli secchi	918,55	1,69 €	1.552,35 €
10	Fagiolini surgelati	7.359,98	1,65 €	12.143,97 €
11	Fesa di tacchino refrigerata	6.955,96	9,30 €	64.690,43 €
12	Gelato fior di latte/fragola/cioccolato	1.739,88	18,00 €	31.317,84 €
13	Grana padano	21,17	9,07 €	192,01 €
14	Kiwi	644,26	1,98 €	1.275,63 €
15	Limone	99,09	1,40 €	138,73 €
16	Lonza di suino refrigerata	3.258,18	8,49 €	27.661,95 €
17	Mais al naturale	583,96	2,40 €	1.401,50 €
18	Mandaranci	23,10	1,20 €	27,72 €
19	Mandarini	2.765,16	1,75 €	4.839,03 €
20	Melanzane fresche	602,65	1,59 €	958,21 €
21	Mozzarella	3.465,99	6,04 €	20.934,58 €
22	Olive nere	923,40	1,30 €	1.200,42 €
23	Olive nere denocciolate	1.680,83	1,30 €	2.185,08 €
24	Orzo perlato	1.321,03	1,71 €	2.258,96 €
25	Pane grattugiato	3.583,45	3,06 €	10.965,36 €
26	Parmigiano reggiano	7.585,43	11,38 €	86.322,19 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

27	Pasta all'uovo - lasagne	5.103,24	1,68 €	8.573,44 €
28	Pasta all'uovo - tagliatelle	124,74	1,68 €	209,56 €
29	Pasta per pizza (base per pizza)	14.344,50	1,50 €	21.516,75 €
30	Pastina di semola di grano duro	2.756,22	1,16 €	3.197,22 €
31	Peperoni	28,16	2,13 €	59,98 €
32	Petto di pollo refrigerato	3.174,48	8,30 €	26.348,18 €
33	Piselli surgelati	5.858,70	1,71 €	10.018,38 €
34	Mousse di frutta	346,50	1,80 €	623,70 €
35	Ravioli di magro	7.711,20	6,88 €	53.053,06 €
36	Ricotta	282,80	6,10 €	1.725,08 €
37	Riso parboiled	1.590,70	1,62 €	2.576,93 €
38	Sedano fresco	1.341,98	1,72 €	2.308,21 €
39	Spinaci surgelati	5.349,77	1,51 €	8.078,15 €
40	Tortelloni di magro	142,56	6,88 €	980,81 €
41	Uva nera Cardinal	2.755,08	2,09 €	5.758,12 €
42	Uva bianca Regina	27,72	2,09 €	57,93 €
43	Zucca/Zucca gialla fresca	819,65	1,46 €	1.196,69 €
44	Zucchine fresche	3.921,19	1,77 €	6.940,51 €
45	Orecchiette	95,04	1,16 €	110,25 €
46	Salmone	137,52	15,00 €	2.062,80 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>551.319,98 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.6**  
**“PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI”**  
 DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
 RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO  
 OFFERTO DALLE IMPRESE

**GIEMME SRL - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Arancia Rossa di Sicilia IGP	2.557,00	0,95 €	2.429,15 €
2	Asiago DOP	2.459,00	5,53 €	13.598,27 €
3	Clementine di Calabria IGP	2.459,00	1,50 €	3.688,50 €
4	Farro della Garfagnana IGP	574,00	2,18 €	1.251,32 €
5	Kiwi Latina IGP	4.327,00	1,60 €	6.923,20 €
6	Mele Alto Adige IGP	2.766,00	1,03 €	2.848,98 €
7	Mele Val di Non IGP	2.766,00	1,03 €	2.848,98 €
8	Patata di Bologna IGP	6.508,00	0,55 €	3.579,40 €
9	Pera dell'Emilia Romagna IGP	3.147,00	0,90 €	2.832,30 €
10	Pesca gialla di Romagna IGP	1.869,00	1,05 €	1.962,45 €
11	Nettarina di Romagna IGP	1.279,00	1,05 €	1.342,95 €
12	Pomodoro di Pachino IGP	9.015,00	1,70 €	15.325,50 €
13	Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino	9.015,00	1,70 €	15.325,50 €
14	Riso Nano Vialone Veronese IGP	4.303,00	0,86 €	3.700,58 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

15	Susina di Dro	3.147,00	1,30 €	4.091,10 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>81.748,18 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Arance Navel DOP	1.555,09	0,95 €	1.477,34 €
2	Clementine di Calabria IGP	4.156,75	1,50 €	6.235,13 €
3	Mele Golden Delicious DOP	2.802,43	1,03 €	2.886,50 €
4	Pera Decana IGP	1.875,43	0,90 €	1.687,89 €
5	Pesca Nettarina IGP	2.064,96	1,05 €	2.168,21 €
6	Uva Nera Cardinal IGP	1.791,91	1,28 €	2.293,64 €
7	Radicchio Rosso di Treviso IGP	524,57	1,23 €	645,22 €
8	Capperi sotto sale di Pantelleria IGP	161,16	15,00 €	2.417,40 €
9	Limone femminello del Gargano IGP	242,50	1,00 €	242,50 €
10	Kiwi di Latina IGP	5.268,88	1,60 €	8.430,21 €
11	Pizzoccheri IGP	127,68	2,85 €	363,89 €
12	Bresaola della Valtellina IGP	64,39	11,84 €	762,38 €
13	Prosciutto Crudo di Parma	38,22	11,23 €	429,21 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>30.039,51 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

**RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP  
 NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Arancia tarocco	13.257,00	0,95 €	12.594,15 €
2	Asparagi freschi	90,00	2,94 €	264,60 €
3	Bresaola	102,00	11,84 €	1.207,68 €
4	Capperi	198,00	15,00 €	2.970,00 €
5	Clementine	12.821,00	1,50 €	19.231,50 €
6	Limone	651,00	1,00 €	651,00 €
7	Mandarini	9.351,00	1,36 €	12.717,36 €
8	Pesca nettarina	2.335,00	1,05 €	2.451,75 €
9	Pesca pasta bianca	4.726,00	1,05 €	4.962,30 €
10	Pesca pasta gialla	6.018,00	1,05 €	6.318,90 €
11	Prosciutto crudo	73,00	11,23 €	819,79 €
12	Provola	85,00	7,50 €	637,50 €
13	Radicchio rosso	2.168,00	1,23 €	2.666,64 €
14	Reale di bovino adulto refrigerato	2.182,00	5,35 €	11.673,70 €
15	Speck	118,00	10,94 €	1.290,92 €
16	Uva nera cardinal	4.433,00	1,28 €	5.674,24 €
17	Vitellone refrigerato (sottofesa)	1.158,00	5,62 €	6.507,96 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>92.639,99 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

### **CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Clementine IGP	9.928,00	1,50 €	14.892,00 €
2	Limone IGP	9,00	1,00 €	9,00 €
3	Bresaola IGP	79,00	11,84 €	935,36 €
4	Coppa di Parma IGP	20,00	19,00 €	380,00 €
5	Mortadella IGP	21,00	2,01 €	42,21 €
6	Pancetta DOP	20,00	13,84 €	276,80 €
7	Prosciutto crudo DOP	47,00	11,23 €	527,81 €
8	Salame Finocchiona IGP	39,00	8,34 €	325,26 €
9	Speck IGP	135,00	10,94 €	1.476,90 €
10	Gorgonzola DOP	9,00	4,40 €	39,60 €
11	Monte Veronese DOP	16,00	4,50 €	72,00 €
12	Pecorino DOP	17,00	13,28 €	225,76 €
13	Provolone dolce DOP	151,00	7,50 €	1.132,50 €
14	Quartirolo DOP	9,00	6,00 €	54,00 €
15	Taleggio DOP	6,00	4,59 €	27,54 €
16	Capperi IGP	188,00	15,00 €	2.820,00 €
17	Pizzoccheri IGP	79,00	2,85 €	225,15 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>23.461,89 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

**EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Susina di Dro DOP	1.147,50	1,30 €	1.491,75 €
2	Arance rosse di Sicilia IGP	12.374,59	0,95 €	11.755,86 €
3	Limone costa d'Amalfi IGP	7,17	1,00 €	7,17 €
4	Kiwi di Latina IGP	2.493,68	1,60 €	3.989,89 €
5	Clementine di Calabria IGP	1.869,86	1,50 €	2.804,79 €
6	Mela rossa di Cuneo (Fuji) IGP	1.426,61	1,03 €	1.469,41 €
7	Melone mantovano Cantalupo IGP	3.003,96	0,83 €	2.493,29 €
8	Melone mantovano retato IGP	3.003,96	0,83 €	2.493,29 €
9	Pera mantovana Max Red Bartlett	382,84	0,90 €	344,56 €
10	Pera mantovana Decana del Comizio	382,84	0,90 €	344,56 €
11	Pera mantovana Kaiser IGP	382,84	0,90 €	344,56 €
12	Pera dell'Emilia Romagna William IGP	382,84	0,90 €	344,56 €
13	Pera dell'Emilia Romagna Conference	382,84	0,90 €	344,56 €
14	Pesca dell'Emilia Romagna IGP	999,83	1,05 €	1.049,82 €
15	Ciliegie di Marostica IGP	387,84	2,25 €	872,64 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

16	Uva IGP	485,39	1,28 €	621,30 €
17	Asparagi di Altedo IGP	8,69	2,94 €	25,55 €
18	Fagioli di Cuneo IGP	239,08	1,50 €	358,62 €
19	Carne di vitellone polpette e ragù IGP	457,70	4,29 €	1.963,53 €
20	Salame di Brianza DOP	36,72	8,34 €	306,24 €
21	Bresaola della Valtellina IGP	186,98	11,84 €	2.213,84 €
22	Speck Alto Adige IGP	142,74	10,94 €	1.561,58 €
23	Coppa di Parma IGP	12,72	19,00 €	241,68 €
24	Mortadella Bologna IGP	25,50	6,61 €	168,56 €
25	Asiago DOP	5.806,56	5,53 €	32.110,28 €
26	Grana Padano DOP BIO	39,84	7,46 €	297,21 €
27	Parmigiano reggiano DOP BIO	11.910,30	10,07 €	119.936,72 €
28	Provolone DOP	196,98	7,50 €	1.477,35 €
29	Bra duro DOP	18,62	18,00 €	335,16 €
30	Bra tenero DOP	9,80	9,20 €	90,16 €
31	Pecorino romano DOP	18,62	13,28 €	247,27 €
32	Montasio DOP	18,62	5,73 €	106,69 €
33	Monteveronese DOP	18,62	4,50 €	83,79 €
34	Robiola di Roccaverano DOP	9,80	5,87 €	57,53 €
35	Taleggio DOP BIO	9,30	4,59 €	42,69 €
36	Olio di oliva extravergine DOP	14.063,94	4,13 €	58.084,07 €
37	<b>Biscotti cantuccini toscani IGP</b>	<b>229,44</b>		0,00 €
38	Capperi pantelleria x 3 giornate IGP	11,88	15,00 €	178,20 €
39	Pizzoccheri della Valtellina IGP	150,68	2,85 €	429,44 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

40	<b>Sale marino di Trapani IGP</b>	<b>38,22</b>		0,00 €
41	Aceto balsamico di Modena IGP	98,76	4,00 €	395,04 €
42	Radicchio rosso IGP	715,64	1,23 €	880,24 €
43	Pomodoro Pachino IGP	168,84	1,70 €	287,03 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>252.650,44 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	<b>Curtefranca bianco DOC</b>	<b>64,53</b>		0,00 €
2	Prosciutto crudo di Parma DOP	99,22	11,23 €	1.114,24 €
3	Speck Alto Adige IGP	117,69	10,94 €	1.287,53 €
4	Pancetta piacentina DOP	138,06	13,48 €	1.861,05 €
5	Bresaola punta d'anca IGP	262,08	11,84 €	3.103,03 €
6	Salame piacentino DOP	87,36	8,34 €	728,58 €
7	Fontina valdostana DOP	79,95	6,79 €	542,86 €
8	Provolone valpadana DOP	162,36	7,50 €	1.217,70 €
9	Pizzoccheri Valtellina IGP	118,08	2,85 €	336,53 €
10	Olio extravergine oliva DOP	9.721,96	4,13 €	40.151,69 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

11	Pesche nettarine IGP	2.476,70	1,05 €	2.600,54 €
12	Aceto balsamico Modena IGP	124,32	4,00 €	497,28 €
13	Asparagi IGP	59,04	2,94 €	173,58 €
14	Limoni IGP	819,58	1,00 €	819,58 €
15	Zafferano dell'Aquila DOP	3,70		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>54.434,18 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.6 - PRODOTTI DOP E IGP NON BIOLOGICI**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Arancia Rossa Sicilia IGP Navel	1.027,80	0,95 €	976,41 €
2	Arancia Rossa Sicilia IGP Tarocco	3.274,56	0,95 €	3.110,83 €
3	Bresaola della Valtellina IGP	85,03	11,84 €	1.006,76 €
4	Caciotta d'Urbino DOP	12,73	8,00 €	101,84 €
5	Clementine di Calabria IGP	4.754,88	1,50 €	7.132,32 €
6	Gorgonzola DOP	10,18	4,40 €	44,79 €
7	Mela Val di Non DOP Fuji	2.162,81	1,03 €	2.227,69 €
8	Mela Valtellina IGP Golden D.	5.093,39	1,03 €	5.246,19 €
9	Mela Alto Adige IGP Kanzi	831,06	1,03 €	855,99 €
10	Mela Val di Non DOP	1.141,94	1,03 €	1.176,20 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

	Red D.			
11	Mela Alto Adige IGP Royal gala	909,04	1,03 €	936,31 €
12	Melone mantovano IGP Cantalupo	933,80	0,83 €	775,05 €
13	Melone mantovano IGP retato	696,82	0,83 €	578,36 €
14	Pasta Gragnano IGP (vari formati)	23.037,98	0,91 €	20.964,56 €
15	Patate di Bologna DOP	24.537,93	0,55 €	13.495,86 €
16	Pera Emilia R. IGP Conference	1.077,61	0,90 €	969,85 €
17	Pera Emilia R. IGP Decana	1.834,49	0,90 €	1.651,04 €
18	Pera Emilia R. IGP Kaiser	694,44	0,90 €	625,00 €
19	Pera Emilia R. IGP Max Red B.	524,88	0,90 €	472,39 €
20	Pera Emilia R. IGP S. Maria	879,98	0,90 €	791,98 €
21	Pera Emilia R. IGP Williams	1.925,47	0,90 €	1.732,92 €
22	Pesca nettarina Romagna IGP	1.563,84	1,05 €	1.642,03 €
23	Pesca bianca Romagna IGP	1.909,44	1,05 €	2.004,91 €
24	Pesca gialla Romagna IGP	2.966,04	1,05 €	3.114,34 €
25	Pizzoccheri Valtellina IGP	67,32	2,85 €	191,86 €
26	Prosciutto di Parma DOP	110,10	11,23 €	1.236,42 €
27	Provolone Valpadana DOP	125,64	7,50 €	942,30 €
28	Susina di Dro DOP	4.679,28	1,30 €	6.083,06 €
29	Speck Alto Adige IGP	63,06	10,94 €	689,88 €
30	Vitellone piemontese IGP s.spalla	6.239,58	5,95 €	37.125,50 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

31	Vitellone piemontese IGP spalla	328,13	5,95 €	1.952,37 €
32	Pasta Gragnano IGP (maccheroni)	79,20	0,91 €	72,07 €
33	Pasta Gragnano IGP (spaghetti)	79,20	0,91 €	72,07 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>119.999,19 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.7**  
**“PRODOTTI CONVENZIONALI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE”**  
**DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE**  
**RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO**  
**OFFERTO DALLE IMPRESE**

**GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

**DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.7 - PRODOTTI CONVENZIONALI DA**  
**AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Olio extravergine d'oliva	16.999,49		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

**RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.7 - PRODOTTI**  
**CONVENZIONALI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Burro	4.033,00		0,00 €
2	Pomodori freschi	3.760,00		0,00 €
3	Pomodori maturi	3.397,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
 www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

4	Zucchine fresche	14.437,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.7 - PRODOTTI CONVENZIONALI DA AGRICOLTURA SOCIALE

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Olio extravergine di oliva	40,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.7 - PRODOTTI CONVENZIONALI DA AGRICOLTURA SOCIALE

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Carote	25.521,69		0,00 €
2	Fagiolini	949,98		0,00 €
3	Finocchio	103,07		0,00 €
4	Insalata lattuga	115,91		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

5	Pomodori	168,84		0,00 €
6	Zucca	226,71		0,00 €
7	Zucchine	216,59		0,00 €
8	Olio di oliva extravergine	639,20		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.7 - PRODOTTI CONVENZIONALI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Pesto alla genovese	3.854,49		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **PELLEGRINI SPA - CRITERIO C.7 - PRODOTTI CONVENZIONALI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Olio extravergine di oliva	18.112,18	4,13 €	74.803,30 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>74.803,30 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE C.8**  
**“PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE”**  
**DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE**  
**RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUN PRODOTTO**  
**OFFERTO DALLE IMPRESE**

**GIEMME srl**

L'Impresa concorrente non indica le quantità di prodotti offerti come richiesto dalla *lex specialis* di gara. Pertanto **il criterio non è valutabile**.

**DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO C.8 - PRODOTTI BIOLOGICI DA**  
**AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Pasta semola di grano duro	34.458,36		0,00 €
2	Ceci secchi	338,78		0,00 €
3	Lenticchie secche	602,06		0,00 €
4	Olio extravergine d'oliva	11.332,99		0,00 €
5	Cavolo Verza	251,24		0,00 €
6	Cavolfiori	516,24		0,00 €
7	Insalata Lattuga	1.587,50		0,00 €
8	Melone Cantalupo	2.358,54		0,00 €
9	Melone Retato	1.836,94		0,00 €
10	Prugne	7.439,40		0,00 €
11	Melanzane	924,79		0,00 €
12	Finocchi	853,76		0,00 €
13	Pomodori	5.301,25		0,00 €
14	Albicocche	10.375,85		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

Area Servizi alla Cittadinanza

15	Porri	167,45		0,00 €
16	Insalata Lattuga	1.587,50		0,00 €
17	Insalata Lattuga	1.587,50		0,00 €
18	Finocchi	853,76		0,00 €
19	Finocchi	853,76		0,00 €
20	Porri	502,34		0,00 €
21	Zucchine	7.646,62		0,00 €
22	Melanzane	924,79		0,00 €
<b>VALORE TOTALE:</b>				<b>0,00 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO C.8 - PRODOTTI BIOLOGICI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Carote fresche	25.864,00		0,00 €
2	Erbette fresche	1.711,00		0,00 €
3	Kiwi	20.748,00		0,00 €
4	Lattuga	4.213,00		0,00 €
5	Mela fuji	8.004,00		0,00 €
6	Mela golden delicious	10.051,00		0,00 €
7	Mela kanzi	3.466,00		0,00 €
8	Mela red delicious	3.917,00		0,00 €
9	Mela royal gala	2.265,00		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

10	Peperoni gialli	46,00	2,13 €	97,98 €
11	Peperoni rossi	51,00	2,13 €	108,63 €
12	<b>Prugna</b>	10.504,00		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>206,61 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

#### **CIRFOOD S.C. - CRITERIO C.8 - PRODOTTI BIOLOGICI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	<b>Albicocche</b>	<b>2.625,00</b>		0,00 €
2	Arance	10.000,00	1,49 €	14.900,00 €
3	<b>Caki</b>	<b>360,00</b>		0,00 €
4	<b>Cocomero</b>	<b>1.571,00</b>		0,00 €
5	<b>Fragole</b>	<b>715,00</b>		0,00 €
6	<b>Kiwi</b>	<b>10.305,00</b>		0,00 €
7	<b>Mela</b>	<b>20.186,00</b>		0,00 €
8	<b>Melone</b>	<b>4.178,00</b>		0,00 €
9	<b>Prugne/susine</b>	<b>3.672,00</b>		0,00 €
10	<b>Basilico fresco</b>	<b>679,00</b>		0,00 €
11	<b>Broccoli freschi</b>	<b>75,00</b>		0,00 €
12	<b>Carote fresche</b>	<b>10.512,00</b>		0,00 €
13	<b>Cavolini di bruxelles freschi</b>	<b>110,00</b>		0,00 €
14	Cavolo cappuccio verde/bianco	366,00	1,16 €	424,56 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

15	Cavolo, verza fresca	26,00	1,16 €	30,16 €
16	Cime di rapa fresche	279,00	1,20 €	334,80 €
17	Cipolla fresca	15.000,00	0,86 €	12.900,00 €
18	Coste fresche	25,00	1,20 €	30,00 €
19	Finocchio fresco	940,00	1,65 €	1.551,00 €
20	Radicchio rosso	507,00	1,61 €	816,27 €
21	Insalata, lattuga	10.124,00	1,74 €	17.615,76 €
22	Melanzane fresche	32,00	1,59 €	50,88 €
23	Pomodori	3.622,00	2,21 €	8.004,62 €
24	Porri freschi	17,00	1,73 €	29,41 €
25	Zucca fresca	1.811,00	1,46 €	2.644,06 €
26	Ceci secchi	300,00	1,58 €	474,00 €
27	Pomodori pelati	360,00		0,00 €
28	Pasta di semola	1.000,00	1,16 €	1.160,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>60.965,52 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

NOTA: Le voci contraddistinte in campo rosso sono state adeguate dalla Commissione alla quantità effettivamente in possesso di dichiarazioni conformi alle prescrizioni del Disciplinare, rispetto a quella superiore offerta dal Concorrente.

#### EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO C.8 - PRODOTTI BIOLOGICI DA AGRICOLTURA SOCIALE

	PRODOTTO	QUANTITA' OFFERTA in Kg	PREZZO FIGURATIVO	VALORE TOTALE
1	Arance	260,52	1,49 €	388,17 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

2	Asparagi	31,28		0,00 €
3	Bieta costa	22,73		0,00 €
4	Broccolo a testa	53,04		0,00 €
5	Cavolo verza	12,48		0,00 €
6	Fagiolini	379,99		0,00 €
7	Finocchio	41,23		0,00 €
8	Insalata lattuga	46,36		0,00 €
9	Melanzane	66,56		0,00 €
10	Patate	10.495,21		0,00 €
11	Pomodori	33,77		0,00 €
12	Spinaci	504,58		0,00 €
13	Zucca	1.632,33		0,00 €
14	Zucchine	86,64		0,00 €
15	Ceci	267,82	1,58 €	423,16 €
16	Lenticchie	105,05	1,74 €	182,79 €
17	Farro perlato	514,94	2,67 €	1.374,89 €
18	Pasta di semola di grano duro	244,80	1,16 €	283,97 €
19	Pasta di semola integrale	244,80	1,21 €	296,21 €
20	Olio di oliva extravergine	383,56	5,46 €	2.094,24 €
21	Pomodori pelati	8.325,34	0,76 €	6.327,26 €
22	Pomodoro in passata di Siccagno	7.316,10	0,73 €	5.340,75 €
23	Pesto alla genovese pronto	1.650,24		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>16.711,43 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

NOTA: Le voci contraddistinte in campo rosso sono state adeguate dalla Commissione alla quantità effettivamente in possesso di dichiarazioni conformi alle prescrizioni del Disciplinare, rispetto a quella superiore offerta dal Concorrente.

#### **SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO C.8 - PRODOTTI BIOLOGICI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Ceci secchi	518,58	1,58 €	819,36 €
2	Lenticchie secche	1.552,55	1,74 €	2.701,44 €
3	Fusilli	13.932,54	1,16 €	16.161,75 €
4	Penne	6.084,51	1,16 €	7.058,03 €
5	Caserecce	3.848,91	1,16 €	4.464,74 €
6	Rigatoni	255,84	1,16 €	296,77 €
7	<b>Pomodori insalata</b>	<b>4.662,57</b>		0,00 €
8	Coste/biete	97,51	1,20 €	117,01 €
9	Finocchi	5.242,46	1,65 €	8.650,06 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>40.269,15 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**PELEGRINI SPA - CRITERIO C.8 - PRODOTTI BIOLOGICI DA AGRICOLTURA SOCIALE**

	<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' OFFERTA in Kg</b>	<b>PREZZO FIGURATIVO</b>	<b>VALORE TOTALE</b>
1	Albicocche	6.339,96		0,00 €
2	Asparagi freschi	19,01		0,00 €
3	Broccoletti freschi	60,91		0,00 €
4	Cachi	2.887,20		0,00 €
5	Carote fresche	12.079,82		0,00 €
6	Cavolini di Bruxelles	49,71		0,00 €
7	Ceci secchi	553,61	1,58 €	874,70 €
8	Cime di rapa fresche	80,78		0,00 €
9	Cipolla fresca	3.789,05		0,00 €
10	Farro	1.217,62	2,67 €	3.251,05 €
11	Finocchi freschi	1.949,82		0,00 €
12	Fragole	2.074,68		0,00 €
13	Kiwi	6.442,62		0,00 €
14	Lattuga	1.393,01		0,00 €
15	Indivia	557,32		0,00 €
16	Lenticchie secche	419,03	1,74 €	729,11 €
17	Mela Fuji	113,83		0,00 €
18	Mela Golden delicious	268,07		0,00 €
19	Mela Kanzi	43,74		0,00 €
20	Mela Red Delicious	60,10		0,00 €
21	Mela Royal Gala	47,84		0,00 €
22	Melanzane fresche	493,08		0,00 €
23	Melone Cantalupo	116,72		0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

24	Melone retato	40,99		0,00 €
25	Pasta di semola di grano duro	5.759,50	1,16 €	6.681,02 €
26	Pasta di semola integrale	6.610,46	1,21 €	7.998,66 €
27	Pomodori pelati	28.023,48	0,76 €	21.297,84 €
28	Pomodori maturi/freschi	2.164,51		0,00 €
29	Porri freschi	10,50		0,00 €
30	Radicchio rosso	727,89		0,00 €
31	Verze fresche	11,65		0,00 €
32	Zucca/Zucca gialla fresca	1.912,51		0,00 €
33	Erbette	2.732,59		0,00 €
34	Cavolfiore	1.282,64		0,00 €
35	Rucola	1,47		0,00 €
36	Anguria	29,40		0,00 €
			<b>VALORE TOTALE:</b>	<b>40.832,38 €</b>

NOTA: Le voci eventualmente contraddistinte in rosso sono state ritenute non ammissibili alla valutazione da parte della Commissione, a causa della mancanza di elementi essenziali previsti dalla *lex specialis* di gara, come da verbali relativi.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C01 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DALL'IMPRESA GIEMME SRL

**GIEMME SRL - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

	<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	Aggiunta di DPI specifici per il contrasto del COVID-19	Soluzione non accolta in quanto prevista dalle norme cogenti relative alla prevenzione della diffusione del contagio da virus COVID-19.	0,00 €
2	Operazione aggiuntiva di sanificazione con atomizzatore elettrostatico Victory	Soluzione non accolta in quanto prevista dalle norme cogenti relative alla prevenzione della diffusione del contagio da virus COVID-19.	0,00 €
3	Squadra di pronto intervento	Soluzione non accolta in quanto già valutata nell'ambito del criterio a.4) relativo alla gestione delle emergenze.	0,00 €
4	Display interattivo	Soluzione non accolta in quanto non ritenuta di interesse da parte della Stazione Appaltante e di trascurabile impatto sulla qualità del servizio.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

5	Contenitori polibox in carta riciclata per la raccolta differenziata dei rifiuti	Soluzione non accolta in quanto già valutata nell'ambito del criterio e) e comunque di trascurabile impatto sulla qualità del servizio.	0,00 €
6	Fornitura di gelatiera professionale	Soluzione non accolta in quanto potenzialmente foriera di problematiche di gestione, anche per quello che riguarda gli aspetti di natura igienico sanitaria, e comunque di trascurabile impatto sulla qualità del servizio.	0,00 €
7	Fornitura di packaging con grafica studiata ad hoc, in materiale riciclato	Soluzione non accolta in quanto non ritenuta di interesse da parte della Stazione Appaltante e di trascurabile impatto sulla qualità del servizio.	0,00 €
<b>Valore economico stimato complessivo</b>			<b>0,00 €</b>

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta			Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
	Articolo	Fornitore	Descrizione	
			Q.Tà	Motivi di interesse per la stazione appaltante

CONTENITORI

--

**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<b>Sostituzione</b>	120866	SDS	Contenitore isothermico attivo con rintracciabilità	<p>Per migliorare la fase di distribuzione e trasporto dei pasti ai plessi scolastici, è previsto l'inserimento di nuovi contenitori isothermici dotati di sistema di rintracciabilità, che permette di aumentare notevolmente l'organizzazione e la sicurezza alimentare durante la movimentazione dei contenitori.</p> <p>Il modello fornito, consisterà in un contenitore isothermico leggero con interno cristallizzato, perfettamente liscio rigido ed impermeabile dotato di sistema Smart Polibox Easy Plus. Questo sistema prevede l'installazione di un dispositivo RFID su ogni contenitore, che permette il tracciamento del contenitore dalla spedizione al ritiro. Oltre alla presenza del dispositivo RFID, saranno forniti gli apparecchi di lettura del codice RFID che saranno applicati per ogni mezzo di trasporto. Il contenitore isothermico Polibox®, realizzato in polipropilene espanso (PPE), è idoneo a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibentanti del polimero espanso, il quale possiede un coefficiente di resistività (Lambda) di 0,039 W/mk che garantisce una caduta termica conforme alla norma UNI EN 12571.</p> <p>I contenitori verranno forniti sia nella versione neutra che in quella attiva per garantire le corrette temperature durante il trasporto dei pasti caldi. Lo Smart Heater Polibox, infatti, è un contenitore dotato di un sistema di accumulo di calore - PASSIVO e ATTIVO - che trasforma un contenitore isothermico Polibox® in un avanzato manteneritore/rigeneratore di cibi pronti. Lo SMART HEATER funziona da equalizzatore termico: quando la temperatura del cibo inserito nel Polibox® è superiore a quella dell'accumulatore termico (65° C), il calore in eccesso viene assorbito. Collegando alla rete un contenitore vuoto, i generatori termici innalzano parallelamente la temperatura dell'aria nel Polibox® e quella dell'accumulatore termico fino a stabilizzarsi una volta raggiunti i 65°C. Grazie al volano termico offerto dall'accumulatore, lo Smart continua a trasferire calore al cibo (per un periodo prolungato) anche dopo che il contenitore è stato scollegato dalla rete elettrica. Questa tipologia di contenitore, inoltre, riduce al minimo i consumi, infatti, utilizza dei riscaldatori modulanti che autonomamente, e quindi senza bisogno di nessun circuito di controllo o termostato, a secondo della temperatura</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
	120180	SDS	Contenitore isothermico neutro con rintracciabilità		
	120870	SDS	Contenitore isothermico monoporzione con rintracciabilità x DOMICILIARI		
	110918	SDS	CONTENITORI ISOTHERMICI POLIBOX PIASTRA EUTETTICA TEMP. 0 -12* C		
			Abbonamento annuale piattaforma cloud (1 ogni contenitore)		
			Lettore RFID (1 per automezzo)		

①

② ③ ④ ⑤ ⑥

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<b>Sostituzione</b>	119799	SDS	CONTENITORI ISOTERMICI MALINETTE 4 VANI x DIETE		<p>del cibo inserito nel Polibox® aumentano o diminuiscono il calore generato (fino ad azzerare quasi completamente i consumi).</p> <p>Contenitore isotermico per il trasporto dei pasti destinati alle diete speciali. Realizzato con materiale non espanso, le pareti interne ed esterne del contenitore e della porta sono realizzati in polietilene. Dotato di quattro vani perfettamente isolati dal punto di vista termico. Il cibo può essere alloggiato in pletanzieri in acciaio inox, oppure in pletanzieri in pyrex. Ottima impilabilità e stabilità delle stoviglie anche nelle fasi di trasporto. Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche. I criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione anche a mezzo di lavastoviglie. Completamente riciclabile al termine della vita operativa. Isolato con schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC. Garantisce per l'utilizzo da -30° a +100°C. Disponibile anche in abbinamento a piastre eutettiche.</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
---------------------	--------	-----	--	--	--	--

7

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

CUCINA CENTRALIZZATA PRIMARIA DIAZ-SEC.ANNA FRANK (Via Angeli Custodi n. 2)

CUCINA			
Sostituzione 8	ZCOG201 B2G0	ZANUSSI	FORNO MAGISTAR COMBI DS 20 GN 1/1 GAS
	WASOAU	ZANUSSI	ADDOLCITORE ACQUA A SALE CON RIGENERAZIONE AUTOMATICA DELLE RESINE
Sostituzione 10	ZCOG202 B2G0	ZANUSSI	FORNO MAGISTAR COMBI DS 20 GN 2/1 GAS

30 giorni dalla data di firma del contratto	Per migliorare le cotture in forno sia dal punto di vista tecnologico che qualitativo, verrà installato un forno combinato a gas da 20 GN 1/1 dotato di pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo). Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cottura EcoDelta e rigenerazione. Backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portatile GN 1/1, passo 63 mm. Per migliorare la qualità dell'acqua e prolungare la vita del forno sarà inserito un addolcitore abbinato.
30 giorni dalla data di firma del contratto	Per migliorare le cotture in forno sia dal punto di vista tecnologico che qualitativo, verrà installato un forno combinato a gas da 20 GN 1/1 dotato di pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza



**MODELLO 7**

<p>11</p>	<p>WASOAU</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>ADDOLCITORE ACQUA A SALE CON RIGENERAZIONE AUTOMATICA DELLE RESINE</p>	<p>1</p>	<p>decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo). Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cottura EcoDelta e rigenerazione. Backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portatile GN 2/1, passo 63 mm. Per migliorare la qualità dell'acqua e prolungare la vita del forno sarà inserito un addolcitore abbinato.</p>
<p>Sostituzione 12</p>	<p>BCF64HA</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>ABBATT/CONG 64/56KG 10GN2/1</p>	<p>1</p>	<p>Sostituzione dell'abbattitore esistente con un'abbattitore ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che permette di gestire al meglio i ritmi della cucina. Può ospitare 10 teglie GN 2/1 o 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 64 kg, congelamento 56 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera a destra. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 personalizzabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinatorio automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +3°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 40° C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC).</p>

30 giorni dalla data di firma del contratto

**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza




**MODELLO 7**

<p><b>Sostituzione</b> </p>	<p>Z9BRGHID OF0</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>BRASIERA GAS FONDO DUOMAT, 80 LT</p>	<p>1</p>	<p>Per migliorare le preparazioni sugli, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio sia dal punto di vista tecnologico che qualitativo, sarà eseguita la sostituzione dell'attuale apparecchiatura con una brasiera a gas con fondo in Duomat di capacità di 80 lt. L'innovativo fondo in Duomat (una lega di 2 acciai inox) garantisce una temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura, una migliore stabilità termica durante la cottura a secco e una maggiore resistenza alla corrosione per la cottura in umido dei cibi ad alto contenuto di acidità. Un nuovo sistema di riscaldamento a gas viene fissato al fondo della vasca, che si muove solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene. La temperatura viene controllata tramite termostato con la possibilità di variarla dai 120°C ai 300°C. Il coperchio rinforzato è controbilanciato e dotato di una maniglia in acciaio inox per facilitare i movimenti e le operazioni di ribaltamento. Il nuovo sistema manuale di sollevamento della vasca garantisce, infatti, un controllo preciso nel ribaltamento con minori sforzi. Il nuovo design del becco di versamento, evita il rischio di rovesciamenti accidentali. Quando è chiusa, la brasiera, può essere utilizzata anche come piano di appoggio.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p><b>Sostituzione</b> </p>	<p>Z9BSGHIP F0</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>PENTOLA GAS RISC.INDIRETTO 80/100 LT</p>	<p>2</p>	<p>Sostituzione dell'attuale pentola con una nuova pentola a gas a riscaldamento indiretto con capacità di 100 litri. Il modello con riscaldamento indiretto (intercapedine contenente acqua) è indicato per marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento. In questa tipologia di pentola il riscaldamento avviene tramite due bruciatori indipendenti comandati da rubinetti valvolati, spia pilota e termocoppia con generazione di vapore a bassa pressione all'interno dell'intercapedine. Può essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispingimento flame failure e fiamma pilota protetta e limitatore di temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316 con 3 mm di spessore. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


**MODELLO 7**

Sostituzione 	Z9PCGH2 MFO	ZANUSSI	CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT	1	<p>Sarà eseguita la sostituzione dell'attuale cuocipasta tramite l'inserimento di un cuocipasta a gas a doppia vasca con capacità di 40 litri. I nuovi cuocipasta a gas Zanussi, permettono una regolazione "puntuale" del livello di potenza e dell'intensità di ebollizione, anziché utilizzare un interruttore on/off con un'impostazione di temperatura fissa a 100°C. Questa tipologia di cuocipasta assicura un notevole risparmio energetico e un minor consumo di gas grazie alla modalità "stand-by" che può essere attivata nei momenti di inutilizzo dell'apparecchiatura. Tale apparecchiatura non richiede nessuna connessione elettrica. Inoltre, grazie al Dispositivo di Risparmio Energetico, che riscalda l'acqua di rabbocco in vasca, riutilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico, l'ebollizione è sempre costante. Questo significa aumentare la produttività e allo stesso tempo risparmiare energia.</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
	9AC43	ZANUSSI	CESTELLO GN 1/1 PER CUOCIPASTA	2	<p>Bruciatore altamente efficiente (32 kW). Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
Sostituzione 	Z9WTDN 000	ZANUSSI	ELEMENTO TOP NEUTRO 400 MM	1	<p>Sostituzione dell'elemento neutro a completamento dell'area cottura con un'attrezzatura di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva.</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
	E9BAND0 000	ZANUSSI	BASE NEUTRA APERTA 400 MM	1	<p>Caratterizzato di pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite.</p>	
	DOORZ	ZANUSSI	PORTINA PER BASE APERTA	1	<p>Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Completo di base di supporto in acciaio inox chiusa con portine.</p>	
Sostituzione 	Z9GCGL6C 00	ZANUSSI	CUCINA GAS TOP 6 FUOCHI (GHISA) 1200 MM	1	<p>Miglioramento dell'efficienza produttiva e qualitativa attraverso l'installazione di un piano cottura a gas di ultima concezione tecnologica che permette di incrementare la produttività della cucina e la qualità sensoriale dei pasti prodotti. Sarà installato un piano cottura a gas a 6 fuochi (2x10kw+4x6kw) con bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
	E9BANL00 00	ZANUSSI	BASE NEUTRA APERTA 1200 MM	1		
	KMOCE	ZANUSSI	SUPP.CENTR.PER INST.CASSETTI/GRIGL.SUPP.	1		



**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza



**MODELLO 7**

<p>Sostituzione</p> 	<p>DOORZ NPT71FRA A</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>PORTINA PER BASE APERTA</p>	<p>3</p>	<p>antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio frigorifero a singola anta in classe energetica A con porta cieca, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento ottimizzando l'efficienza energetica. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 90 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera migliora l'isolamento e riduce il consumo di energia. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>						



**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p><b>Sostituzione</b></p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>MSV35B</p>	<p>ELECTROLUX PROFESSION AL</p>	<p>AFFETTATRICE VERT. 350MM TRASM.CINGHIA</p>	<p>2</p>	<p>Inserimento di un'affettatrice di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva che garantisce una maggiore produttività e una maggiore sicurezza durante le operazioni di taglio degli alimenti. Affettatrice caratterizzata da una lama verticale a scorrimento manuale in acciaio inox con diametro di 350 mm. Tale attrezzatura facilita le operazioni di preparazione di salumi, carni, bistecche e arrostiti. 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. Manopola per la regolazione dello spessore delle fette ( 0-15 mm). Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, ai sali e ai processi di ossidazione. otata di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalla normativa cogente. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilialama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, con trasmissione a cinghia (poly-V), silenzioso, che necessita di poca manutenzione.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p><b>Sostituzione</b></p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>DLVA100B</p>	<p>DITO SAMA</p>	<p>LAVACENTRIFUGA PER VERDURE CARICO 2/6KG</p>	<p>1</p>	<p>La lavacentrifuga verdure con carico di 2/6 Kg permette di lavare e asciugare sverdura e frutta in tempi molto brevi, preservandone il sapore e la consistenza fino a quando vengono serviti. L'intera gamma è progettata per il trattamento sicuro di qualsiasi tipo di verdura, anche quelle più delicate. Garantisce, inoltre, igiene, facilità di pulizia e affidabilità a lungo termine. Costruzione in acciaio inox AISI 304. 3 cicli di lavaggio automatici, con o senza sanitizzazione. Funzionamento scarico acqua e centrifuga anche in manuale. Il lavaggio è ottenuto dalla combinazione tra rotazione del cestello e turbolenza dell'acqua generata da una pompa a 2 velocità. Contenitore integrato da 500 ml, con visualizzazione del liquido sanitizzante verdure. Il sanitizzante viene introdotto automaticamente durante il lavaggio per mezzo di una pompa peristaltica. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IPX5). Un microinterruttore sul coperchio impedisce l'avvio della macchina quando il coperchio è aperto. Il motore autofrenante blocca immediatamente la rotazione del cestello. Sistema di filtraggio molto efficiente e facile da pulire. Vasca da 30 litri con angoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia. Carico per ciclo: 2-3 Kg (verdure leggere); 6 Kg (verdure pesanti). Velocità lavaggio: 60 giri/m. Velocità centrifuga: 270 giri/m.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Sostituzione <b>22</b>	DT10E324 C	DITO SAMA	PELAP.10KG+CILINDRO ABR. 400/3/50-60 - PREP. VERDURE	1	Sostituzione dell'attuale dotazione con un pelapatate di nuova fornitura e migliore 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. Pelatrice con capacità da 10 kg in acciaio inox con coperchio trasparente costruito in plastica altamente resistente. Lo speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che ricopre il disco girevole garantisce un'ottima qualità di pelatura con uno spreco minimo e lunga durata. Interblocco di sicurezza magnetico che arresta il funzionamento della macchina in caso di apertura del coperchio o dello sportello. Doccetta acqua estraibile inserita nel coperchio e progettata per agevolare la pulizia della macchina. Pannello comandi piatto a basso voltaggio con timer programmabile e protezione all'acqua IP55. In dotazione disco abrasivo e cilindro abrasivo per pelatura di tuberi duri.	30 giorni dalla data di firma del contratto
	FTSHAVP	DITO SAMA	TAVOLO FILTRO+PIANO PELAT.5/10/15KG MONT	1		
Sostituzione <b>24</b>	DTRS3C	DITO SAMA	TAGLIAVERDURE BANCO + ESPULSORE - 230-400/3/50-60	1	Sarà installato un tagliaverdure di nuova fornitura e migliore 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. Tagliaverdure da banco adatto per realizzare più di 80 diversi tipi di taglio. Tramoggia a leva in alluminio pressofuso lucido removibile e base in plastica grigia. Dispositivo di mancata tensione e sistema di sicurezza magnetico che permette alla macchina di funzionare solo se la tramoggia è correttamente chiusa. Completo di kit di lame per effettuare le più svariate tipologie di taglio.	30 giorni dalla data di firma del contratto
	SCREQXX	DITO SAMA	SETGASTROC2SX,C55X,J2X,AS4XX,C10SX, MT10T	1		

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p>Sostituzione</p> <p style="text-align: center;">25</p>	<p>ZRX142FR H</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>FRIGO DIG.1430 LT 2 PORTE -2/+10°C R290</p>	<p>2</p>	<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Frigorifero con due porte cieche costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale dotato di pulsante selezione umidità (3 livelli preimpostati), visualizzazione e impostazione della temperatura in cella, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddare rapidamente i carichi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. Lo sbrinamento automatico si attiva solo quando richiesto con l'evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde per monitorare costantemente le condizioni di lavoro dell'apparecchiatura. Il flusso d'aria forzato posteriore ottimizzato e i convogliatori d'aria rimovibili forniscono una distribuzione uniforme della temperatura e un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione. Dotato di isolamento in ciclopentano di 75 mm di spessore. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e microinterruttore della porta per spegnere il ventilatore quando la porta viene aperta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Funzionamento ventilato. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>Sostituzione</p> <p style="text-align: center;">26</p>	<p>AU 125-80E ES V400/3N</p>	<p>ARISTARCO SPA</p>	<p>LAVAGGETTI ELETTRONICA CON PRS + ES SYSTEM - CESTO 126x80</p>	<p>1</p>	<p>Per migliorare l'efficienza e la velocità delle operazioni di lavaggio, è prevista la sostituzione dell'attuale lavastoviglie con una lavastoviglie elettronica a doppia parete con Sistema PRS (Boiler atmosferico + Break tank) e recuperatore di calore (Energy Saving System) che garantisce un notevole risparmio energetico e nei consumi di acqua. Bracci di lavaggio/risciacquo inferiori e superiori con tubi in acciaio inox. Pompa di lavaggio: 2x3.000 W. Capacità boiler: 17 litri. Capacità vasca: 100 litri. Consumo di acqua per ciclo: 7 litri. Comandi elettronici con display LCD. Altezza utile di lavaggio: 800 mm. Micro di sicurezza porta. Riempimento automatico e diretto in vasca. Doppio dosatore elettrico di detergente e brillantante di serie. Risciacquo a caldo. Funzione Thermostop. Pompa verticale autopulente. Funzione Green per risparmio energetico. Ciclo di autopulizia vasca di fine giornata</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Sostituzione <b>(27)</b>	111126	SDS	CARRELLI DI SERVIZIO CUCINA INOX 3 RIPIANI DIM 100X60	6	Rinnovamento dell'attuale dotazione con attrezzature di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva. Carrello di servizio a tre piani 1000 x 600 mm in acciaio inossidabile. I piani di carico sono imbutiti con bordi rialzati e insonorizzati. Carico massimo per piano di 50 Kg. Impugnatura realizzata con tubo Ø 25 mm. Dotato di 4 ruote, di cui due con freno, Ø 125 mm con calotta in poliammide e paracolpi anulari.	30 giorni dalla data di firma del contratto
Sostituzione <b>(28)</b>	MC9460	METALCARRE LLI SRL	ARMADIO PORTASCOPE - 1 ANTA	2	Rinnovamento dell'attuale dotazione con attrezzature di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva. Armadio per il contenimento di scope e detersivi in acciaio inox. Dimensioni 500x400x2150 mm.	30 giorni dalla data di firma del contratto
<b>REFETTORIO</b>						
Miglioramento locale refettorio <b>(29)</b>		FARGRAFICA	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, con tematiche inerenti la natura, l'alimentazione, i beni della terra.	30 giorni dalla data di firma del contratto
Miglioramento locale refettorio	<b>(30)</b>	FARGRAFICA	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.	30 giorni dalla data di firma del contratto
Miglioramento locale refettorio	<b>(31)</b>	FARGRAFICA	RIVESTIMENTO LINEA SELF-SERVICE PANNELLI IN FOREX	4	Rivestimento con pannellature in forex della linea self service esistente al fine di rendere l'ambiente di consumazione del pasto maggiormente piacevole e gradevole agli utenti.	30 giorni dalla data di firma del contratto
Miglioramento locale refettorio	<b>(32)</b>	FARGRAFICA	Mobile somministrazione mense scolastiche	1	Per rendere la fase di somministrazione esteticamente piacevole, oltre che efficiente, il carrello bagnaroma sarà posto dietro un mobile appositamente pensato e decorato per il servizio nelle mense scolastiche.	30 giorni dalla data di firma del contratto
		FARGRAFICA	MOBILE FRUTTA	1	Per rendere la fase di somministrazione esteticamente piacevole, le scaffalature che andranno a contenere pane, frutta e vassoi e posate	30 giorni dalla data di
		FARGRAFICA	MOBILE PANE	1		30 giorni dalla data di

**(33)**

COMUNE DI MEDA




Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p>Miglioramento locale refettorio</p> <p>33</p>	<p>Sostituzione</p> <p>T104</p> <p>34</p>	<p>FARGRAFICA</p> <p>BELCA</p>	<p>MOBILE VASSOI/POSATE</p> <p>Tavolo AMBURGO Piano A - in melaminico, sp. 20 mm PVC 160 X 80 CM</p>	<p>1</p> <p>37</p>	<p>1 saranno costituite da un mobile appositamente pensato e decorato per il servizio nelle mense scolastiche.</p> <p>Al fine di migliorare esteticamente il locale mensa e rendere più piacevole il momento della consumazione del pasto, sarà prevista la sostituzione dei tavoli e delle sedie presenti nel refettorio.</p> <p>Il tavolo 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 termoidurenti nei colori di serie. Il piano è realizzato in legno truciolare rivestito in melaminico di colore bianco, sabbia o grigio chiaro. Il bordo, con spessore 20 mm, è in PVC bombato di colore nero o grigio.</p> <p>Le sedie, con altezze e dimensioni differenziate in base all'età degli alunni, sono costituite da un telaio in tubo di acciaio Ø 18 mm verniciato con polveri termoidurenti di colore nero oppure cromato. Sedile e schienale, realizzati in polipropilene ignifugo CL1, sono disponibili di colore giallo, blu, azzurro, rosso, verde e marrone. Per facilitare l'organizzazione degli spazi dei locali mensa le sedie fornite sono impliabili.</p>	<p>firma del contratto</p> <p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>LAVORI</p>						

**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p>Miglioramento locali cucina</p> <p style="text-align: center;"></p>			<p>TINTEGGIATURA CENTRO COTTURA</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<p>Ripristino della tinteggiatura dei locali mensa e cucina con prodotti a marchio Boero. Igiene e pulizia sono divenute parole chiave imprescindibili nella scelta delle finiture. Inoltre, uno degli irrinunciabili elementi fondanti nel settore edilizio è la sostenibilità che orienta il mercato sempre più verso prodotti "green" e rispettosi dell'ambiente. Si consolida, perciò, la consapevolezza che anche i prodotti vernicianti debbano contribuire al "benessere" abitativo. Il prodotto, utilizzato, infatti è 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.</p> <p>Lo smalto prodotto dalla società Boero, 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 bioinfezzanti, 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 eccellente copertura (Classe 1 a 6 mq/L secondo ISO 6504-3) e resistenza all'abrasione, non teme l'usura, gli sfregamenti, le puliture con disinfettanti o con sgrassanti alcalini. Con lavabilità testata in Classe 1 (&lt;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).</p> <p>Al fine di migliorare il comfort ambientale e migliorare l'estetica del locale è prevista la fornitura e la posa in opera di pavimentazione in PVC con spessore 2,6 mm compresa la stesura di apposito primer sulla pavimentazione esistente e la lisciatura eseguita in 3 mani per "nascondere" le fughe tra le piastrelle esistenti.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>Miglioramento locale refettorio</p> <p style="text-align: center;"></p>			<p>TINTEGGIATURA REFETTORIO</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>	
<p>Miglioramento estetico refettorio</p> <p style="text-align: center;"></p>		<p>PAVIMENTAZIONE IN PVC FINITO PARQUET</p>	<p>338</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>	



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

**CUCINA CENTRALIZZATA PRIMARIA SAN GIORGIO (Via Cialdini n. 152)**

DISPENSA	
<b>Sostituzione</b>	
NP142FRC	
ZANUSSI	
FRIGO DIG. 1430 LT 2 PORTE -2+10°C, R290 - DISPENSA	1
<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Frigo con due porte cieche, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>	
	30 giorni dalla data di firma del contratto

38

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

39

<p><b>Sostituzione</b></p>	<p>NPT71FRA A</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>FRIGO 670 LT DIG A304 R290 CLASSE A - DISPENSA</p>	<p>1</p>	<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio frigorifero a singola anta in classe energetica A con porta cieca, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento ottimizzando l'efficienza energetica. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 90 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera migliora l'isolamento e riduce il consumo di energia. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p><b>Sostituzione</b></p>	<p>F400</p>	<p>IARP - EPTA SPA</p>	<p>CONSERVATORE BT COPERCHIO A RIBALTA - DISPENSA</p>	<p>4</p>	<p>elevata efficienza energetica e consumi ridotti. In particolare, sarà installato un congelatore orizzontale a pozzetto con capacità di 400 litri che, nel rispetto della sostenibilità ambientale, utilizza gas refrigerante R600a. Questa tipologia di pozzetto è caratterizzato da una vasca in alluminio gofrato e coperchio con superficie interna in plastica ed superficie esterna in lamiera plastificata bianca trattata anti corrosione.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>PREPARAZIONE CARNI</p>						

40



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p>Sostituzione</p>	<p>NP142FRC</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>FRIGO DIG. 1430 LT 2 PORTE -2+10°C, R290 - PREP. CARNI</p>	<p>1</p> <p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Frigo con due porte cieche, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>Sostituzione</p>	<p>MSV35B</p>	<p>ELECTROLUX PROFESSION AL</p>	<p>1</p> <p>AFFETTATRICE VERT. 350MM TRASM. CINGHIA - PREP. CARNI</p>	<p>Inserimento di un'affettatrice di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva che garantisce una maggiore produttività e una maggiore sicurezza durante le operazioni di taglio degli alimenti. Affettatrice caratterizzata da una lama verticale a scorrimento manuale in acciaio inox con diametro di 350 mm. Tale attrezzatura facilita le operazioni di preparazione di salumi, carni, bistecche e arrosti. 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. Manopola per la regolazione dello spessore delle fette (0-15 mm). Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, ai sali e ai processi di ossidazione. Otata di tutti i sistemi di</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>


41

42

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


**MODELLO 7**

					<p>sicurezza previsti dalla normativa cogente. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, con trasmissione a cinghia (poly-V), silenzioso, che necessita di poca manutenzione.</p>	
<b>PREPARAZIONE VERDURE</b>						
<p>Sostituzione </p>	<p>NPT71FRA A</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>FRIGO 670 LT DIG A304 R290 CLASSE A - PREP. VERDURE</p>	<p>1</p>	<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio frigorifero a singola anta in classe energetica A con porta cieca, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento ottimizzando l'efficienza energetica. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 90 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera migliora l'isolamento e riduce il consumo di energia. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p><b>Sostituzione</b></p> 	DT10E324 C	DITO SAMA	PELAP .10KG+CILINDRO ABR. 400/3/50-60 - PREP. VERDURE	1	<p>e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
	FTSHAVP	DITO SAMA	TAVOLO FILTRO+PIANO PELAT.5/10/15KG MONT	1		



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p><b>Sostituzione</b></p> <p style="text-align: center;">(45)</p>	<p>DLVA100B</p>	<p>DITO SAMA</p>	<p>LAVACENTRIFUGA PER VERDURE CARICO 2/6KG - PREP. VERDURE</p>	<p>1</p>	<p>La lavacentrifuga verdure con carico di 2/6 Kg permette di lavare e asciugare sverdura e frutta in tempi molto brevi, preservandone il sapore e la consistenza fino a quando vengono serviti. L'intera gamma è progettata per il trattamento sicuro di qualsiasi tipo di verdura, anche quelle più delicate. Garantisce, inoltre, igiene, facilità di pulizia e affidabilità a lungo termine. Costruzione in acciaio inox AISI 304. 3 cicli di lavaggio automatici, con o senza sanitizzazione. Funzionamento scarico acqua e centrifuga anche in manuale. Il lavaggio è ottenuto dalla combinazione tra rotazione del cestello e turbolenza dell'acqua generata da una pompa a 2 velocità. Contenitore integrato da 500 ml, con visualizzazione del liquido sanitizzante verdure. Il sanitizzante viene introdotto automaticamente durante il lavaggio per mezzo di una pompa peristaltica. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IPX5). Un microinterruttore sul coperchio impedisce l'avvio della macchina quando il coperchio è aperto. Il motore autofrenante blocca immediatamente la rotazione del cestello. Sistema di filtraggio molto efficiente e facile da pulire. Vasca da 30 litri con angoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia. Carico per ciclo: 2-3 Kg (verdure leggere); 6 Kg (verdure pesanti). Velocità lavaggio: 60 giri/m. Velocità centrifuga: 270 giri/m.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p><b>Sostituzione</b></p> <p style="text-align: center;">(46)</p>	<p>DTR210Y2 V</p>	<p>DITO SAMA</p>	<p>TAGLIAVERDURE DA BANCO + TRAMOGGIA AUTOMATICA - 2 VEL - 750W-380-440V/3/50-60 - PREP. VERDURE</p>	<p>1</p>	<p>Sarà installato un tagliaverdure di nuova fornitura e migliore 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. Particolarmente adatta per tagli di verdure come carote grattugiate, sedano, patate a fette e le carote in bastoni di 3 o 4 mm. Tramoggia automatica in acciaio inox, ideale per prodotti di forma regolare, (per scorrimento fluido utilizzare: prodotto tondo diam. max 80mm, prodotto lungo lunghezza max 150mm). La tramoggia automatica permette di lavorare fino a 2100 kg/h. tutti i componenti a contatto con il cibo (tramoggia inox e camera di taglio) sono removibili senza uso di attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. Interruttore di sicurezza che stoppa la macchina se la tramoggia non è correttamente posizionata. Modello da banco a 2 velocità (340 - 680 giri/m). Tramoggia manuale, tramoggia verdure</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>SCREQXX</p>	<p>DITO SAMA</p>	<p>SETGASTROCSX,C5SX,I2X,AS4XX,C10SX, MT10T</p>	<p>1</p>			

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

lunghe e carrello ergonomico in acciaio inox disponibili come accessori opzionali.								
<b>COTTURA</b>								
<b>Sostituzione</b>	NPT71FRA A	ZANUSSI	FRIGO 670 LT DIG A304 R290 CLASSE A - COTTURA	1	<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio frigorifero a singola anta in classe energetica A con porta cieca, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento ottimizzando l'efficienza energetica. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 90 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera migliora l'isolamento e riduce il consumo di energia. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>			30 giorni dalla data di firma del contratto

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p>Sostituzione</p> <p style="text-align: center;">48</p>	<p>Z9BSGHIR FR</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>PENTOLA GAS RISC.INDIR.AUTOM.100/150 LT - COTTURA</p>	<p>1</p>	<p>Sostituzione dell'attuale pentola con una nuova pentola a gas a riscaldamento indiretto con capacità di 150 litri. Il modello con riscaldamento indiretto (intercapedine contenente acqua) è indicato per marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento. In questa tipologia di pentola il riscaldamento avviene tramite due bruciatori indipendenti comandati da rubinetti valvolati, spia pilota e termocoppia con generazione di vapore a bassa pressione all'interno dell'intercapedine. Può essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispingimento fiamme failure e fiamma pilota protetta e limitatore di temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316 con 3 mm di spessore. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>Nuova Attrezzatura</p> <p style="text-align: center;">49</p>	<p>Z9PCGH1 RFO</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>CUOCPASTA AUTOMATICO A GAS 150 LT -COTTURA</p>	<p>1</p>	<p>Per migliorare l'efficienza, la produttività e la qualità dei pasti è previsto l'inserimento di un cuocipasta automatico a gas da 150 lt ed 1 cesto ribaltabile da 15 kg. Bruciatore altamente efficiente (23 kW). Per uso con gas naturale o GPL. 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 controbalanciato per un facile utilizzo.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
<p>Sostituzione</p> <p style="text-align: center;">50</p>	<p>Z9BRGHD OFO</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>BRASIERA GAS FONDO DUOMAT, 80 LT - COTTURA</p>	<p>1</p>	<p>Per migliorare le preparazioni sughì, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio sia dal punto di vista tecnologico che qualitativo, sarà eseguita la sostituzione dell'attuale apparecchiatura con una brasiera a gas con fondo in Duomat di capacità di 80 lt. L'innovativo fondo in Duomat (una lega di 2 acciai inox) garantisce una temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura, una migliore stabilità termica durante la cottura a secco e una maggiore resistenza alla corrosione per la cottura in umido dei cibi ad alto contenuto di acidità. Un nuovo sistema di riscaldamento a gas viene fissato al fondo della vasca, che si muove solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene. La temperatura viene controllata tramite termostato con la possibilità di variarla dai 120°C ai 300°C. Il coperchio rinforzato è controbalanciato e dotato di una maniglia in</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza




**MODELLO 7**

<p><b>Sostituzione</b></p> <p style="text-align: center;">51</p>	Z9GCGH4 C00	ZANUSSI	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI (GHISA) 800 MM - COTTURA	1	<p>acciaio inox per facilitare i movimenti e le operazioni di ribaltamento. Il nuovo sistema manuale di sollevamento della vasca garantisce, infatti, un controllo preciso nel ribaltamento con minori sforzi. Il nuovo design del becco di versamento, evita il rischio di rovesciamenti accidentali. Quando è chiusa, la brasiera, può essere utilizzata anche come piano di appoggio.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
	E9BANIHO 000	ZANUSSI	BASE NEUTRA APERTA 800 MM	1		
	DOORZ	ZANUSSI	PORTINA PER BASE APERTA	2		
<b>LAVAGGIO</b>						
<p><b>Sostituzione</b></p> <p style="text-align: center;">52</p>	AU 65- 65E ES V400/3N	ARISTARCO SPA	LAVAGGETTI ELETTRONICA CON PRS + ES SYSTEM - CESTO 66x72	1	<p>Per migliorare l'efficienza e la velocità delle operazioni di lavaggio, è prevista la sostituzione dell'attuale lavastoviglie con una lavastoviglie elettronica a doppia parete con Sistema PRS (Boiler atmosferico + Break tank) e recuperatore di calore (Energy Saving System) che garantisce un notevole risparmio energetico e nei consumi di acqua. Bracci di lavaggio/risciacquo inferiori e superiori con tubi in acciaio inox. Pompa di lavaggio: 2 Kw. Capacità boiler: 11 litri. Capacità vasca: 65 litri. Consumo di acqua per ciclo: 3,5 litri. Comandi elettronici con display LCD. Altezza utile di lavaggio: 650 mm. Micro di sicurezza porta. Riempimento automatico e diretto in vasca. Doppio dosatore elettrico di detersivo e brillantante di serie. Risciacquo a caldo. Funzione</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


REFETTORIO					
					Thermostop. Pompa verticale autopulente. Funzione Green per risparmio energetico. Ciclo di autopulizia vasca di fine giornata
Miglioramen to locale refettorio		FARGRAFICA	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, con tematiche inerenti la natura, l'alimentazione, i beni della terra.
Miglioramen to locale refettorio		FARGRAFICA	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.
Sostituzione		BELCA	Tavolo AMBURGO Piano A - in melaminico, sp. 20 mm PVC 120 X 80 CM	63	Al fine di migliorare esteticamente il locale mensa e rendere più piacevole il momento della consumazione del pasto, sarà prevista la sostituzione dei tavoli e delle sedie presenti nel refettorio.  Il tavolo 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 in melaminico di colore bianco, sabbia o grigio chiaro. Il bordo, con spessore 20 mm, è in PVC bombato di colore nero o grigio.
					Le sedie, con altezze e dimensioni differenziate in base all'età degli
					30 giorni dalla data di firma del contratto
					30 giorni dalla data di firma del contratto



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


**MODELLO 7**

S401	BELCA	Sedia LARA - Seduta in polipropilene ignifugo	250	alunni, sono costituite da un telaio in tubo di acciaio Ø 18 mm verniciato con polveri termoindurenti di colore nero oppure cromato. Sedile e schienale, realizzati in polipropilene ignifugo CL1, sono disponibili di colore giallo, blu, azzurro, rosso, verde e marrone. Per facilitare l'organizzazione degli spazi dei locali mensa le sedie fornite sono impilabili.	
<b>LAVORI</b>					
Miglioramento locali cucina		TINTEGGIATURA CENTRO COTTURA	1	Ripristino della tinteggiatura dei locali mensa e cucina con prodotti a marchio Boero. Igiene e pulizia sono divenute parole chiave imprescindibili nella scelta delle finiture. Inoltre, uno degli irrinunciabili elementi fondanti nel settore edilizio è la sostenibilità che orienta il mercato sempre più verso prodotti "green" e rispettosi dell'ambiente. Si consolida, perciò, la consapevolezza che anche i prodotti vernicianti debbano contribuire al "benessere" abitativo. Il prodotto, utilizzato,	30 giorni dalla data di firma del contratto

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**



<p>Miglioramento locale refettorio</p>		<p>TINTEGGIATURA REFETTORIO</p>	<p>1</p>	<p>infatti è 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.</p> <p>Lo smalto prodotto dalla società Boero, 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 bioinfezzanti, 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 eccellente copertura (Classe 1 a 6 mq/L secondo ISO 6504-3) e resistenza all'abrasione, non teme l'usura, gli sfregamenti, le puliture con disinfettanti o con sgrassanti alcalini. Con lavabilità testata in Classe 1 (&lt;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).</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
--	---	---------------------------------	----------	---	--

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

INFANZIA GARIBALDI (Via Palestro n. 2)

<b>Sostituzione</b> 	NP72HDF C	ZANUSSI	FRIGO DIG. 670 LT 2 1/2 PORTE, COMBINATO -2/-22°C, R290	1	<p>Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio con due porte e doppia temperatura di esercizio (-2 +10°C e -22 -15°C), costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli preimpostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
	<b>Sostituzione</b> 	LA070140 2VGD  RMLV	ALINOX SRL  ALINOX SRL	LAV. ARMADIATO 2 VASCHE - GOCC. DX 1400x700x850  MISCEL. A LEVA	1  1	<p>Lavatoio armadiato a doppia vasca con piano di altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304 e alzata di 100 mm. Sottopiano in truciolare nobilitato idrofuogo e fonoassorbente con spessore 18 mm. Vasca in acciaio inox di dimensioni cm completa di piletta di scarico da 1,5", tubo troppopieno</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

	SPD	ALINOX SRL	SIFONE DOPPIO	1	e sifone. Porte tamburate e insonorizzate scorrevoli, in acciaio inox. Piedi in inox da 1" regolabile in altezza fino a 60 mm.	30 giorni dalla data di firma del contratto
<b>Sostituzione</b> <b>60</b>	11.1126	SDS	CARRELLO DI SERVIZIO CUCINA INOX 3 RIPIANI DIM 100X60	2	Rinnovamento dell'attuale dotazione con attrezzature di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva. Carrello di servizio a tre piani 1000 x 600 mm in acciaio inossidabile. I piani di carico sono imbutiti con bordi rialzati e insonorizzati. Carico massimo per piano di 50 Kg. Impugnatura realizzata con tubo Ø 25 mm. Dotato di 4 ruote, di cui due con freno, Ø 125 mm con calotta in poliammide e paracolpi anulari.	30 giorni dalla data di firma del contratto
<b>Sostituzione</b> <b>61</b>	MC9460	METALCARRELLI SRL	ARMADIO PORTASCOPE - 1 ANTA	1	Rinnovamento dell'attuale dotazione con attrezzature di nuova fornitura e migliore qualità costruttiva. Armadio per il contenimento di scope e detersivi in acciaio inox. Dimensioni 500x400x2150 mm.	30 giorni dalla data di firma del contratto
<b>REFETTORIO</b>						
<b>Miglioramento locale refettorio</b> <b>62</b>		FARGRAFICA	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, con tematiche inerenti la natura, l'alimentazione, i beni della terra.	30 giorni dalla data di firma del contratto
<b>Miglioramento locale refettorio</b> <b>63</b>		FARGRAFICA	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.	30 giorni dalla data di firma del contratto
<b>Sostituzione</b>	T104	BELCA	Tavolo AMBURGO Piano A - in melaminico, sp. 20 mm PVC 160 X 80 CM	24	Al fine di migliorare esteticamente il locale mensa e rendere più piacevole il momento della consumazione del pasto, sarà prevista la	30 giorni dalla data di


**64**



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


**MODELLO 7**

	S402	BELCA	Sedia ALICE - Seduta in polipropilene ignifugo	140	<p>sostituzione dei tavoli e delle sedie presenti nel refettorio.</p> <p>Il tavolo 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 termoidurenti nei colori di serie. Il piano è realizzato in legno truciolare rivestito in melaminico di colore bianco, sabbia o grigio chiaro. Il bordo, con spessore 20 mm, è in PVC bombato di colore nero o grigio.</p> <p>Le sedie, con altezze e dimensioni differenziate in base all'età degli alunni, sono costituite da un telaio in tubo di acciaio Ø 18 mm verniciato con polveri termoidurenti di colore nero oppure cromato. Sedile e schienale, realizzati in polipropilene ignifugo CL1, sono disponibili di colore giallo, blu, azzurro, rosso, verde e marrone. Per facilitare l'organizzazione degli spazi dei locali mensa le sedie fornite sono impilabili.</p>	firma del contratto
LAVORI						

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**



<p>Miglioramento locali</p>		<p>1</p> <p>TINTEGGIATURA LOCALE ALLESTIMENTO PASTI</p>	<p>Ripristino della tinteggiatura del locale di allestimento pasti con prodotti a marchio Boero. Igiene e pulizia sono divenute parole chiave imprescindibili nella scelta delle finiture. Inoltre, uno degli irrinunciabili elementi fondanti nel settore edilizio è la sostenibilità che orienta il mercato sempre più verso prodotti "green" e rispettosi dell'ambiente. Si consolida, perciò, la consapevolezza che anche i prodotti vernicianti debbano contribuire al "benessere" abitativo. Il prodotto, utilizzato, infatti è 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.</p> <p>Lo smalto prodotto dalla società Boero, 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 eccellente copertura (Classe 1 a 6 mq/L secondo ISO 6504-3) e resistenza all'abrasione, non teme l'usura, gli sfregamenti, le puliture con disinfettanti o con sgrassanti alcalini. Con lavabilità testata in Classe 1 (&lt;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).</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
-----------------------------	---	---	--	--

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**



INFANZIA-PRIMARIA POLO (Via Gorizia n. 54)

Sostituzione	NP72HDF C	ZANUSSI 	FRIGO DIG. 670 LT 2 1/2 PORTE, COMBINATO -2/-22°C, R290	1	Sostituzione del frigorifero esistente con un'armadio frigorifero ad elevata efficienza energetica e consumi ridotti che garantisce la massima efficienza nella gestione delle temperature di conservazione degli alimenti. Armadio con due mezze porte e doppia temperatura di esercizio (-2 +10°C e -22 -15°C), costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con icona controllo umidità (3 livelli preimpostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L'Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L'ottimizzazione del flusso forzato dell'aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella e i nuovi convogliatori d'aria completamente rimovibili, garantiscono una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato.	30 giorni dalla data di firma del contratto
	Nuova attrezzatura	MARMSX N SP2S	ZANUSSI 	LAV. ARM PER LAV.SOTT. 1 VAS.+GOCC. SX 1200 SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"	1	Per permettere il lavaggio delle stoviglie e dell'utensileria direttamente in loco è previsto l'inserimento di un lavatoio armadiato in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 10/10. Dotato di

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<p>Nuova attrezzatura</p> 	<p>SHTEB1</p>	<p>ZANUSSI</p>	<p>RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"</p>	<p>1</p>	<p>gocciolatoio stampato posizionato sulla parte sinistra sotto il quale si può inserire una lavastoviglie. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Porta a battente fonoassorbente. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Una vasca da 400x500xh300 mm dotata di tubo troppo pieno e piletta di scarico da 2".</p>	<p>Per permettere il lavaggio delle stoviglie e dell'utensileria direttamente in loco è previsto l'inserimento di una lavastoviglie sottotavolo in acciaio inox AISI 304. Costruzione a doppia parete. Porta controllanciata a doppia parete coibentata. Ampia vasca stampata con angoli arrotondati. Le prestazioni di lavaggio sono assicurate da una pompa di lavaggio ad alte prestazioni. Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori. Tre cicli di lavaggio: 90/120/240 secondi. Avvio soft della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale di piatti/bicchieri. La temperatura di risciacquo di 84°C e la pressione costante sono garantite dal boiler atmosferico incorporato da 12 litri. Unità dotata di "Sistema di risciacquo garantito ACTIVE": la luce led verde indicherà che tutte le stoviglie lavate sono state adeguatamente risciacquate. Ciclo automatico di pulizia. Boiler con saldatura in AISI 304 per la protezione dalla corrosione. Pannello di controllo elettronico con display che visualizza la temperatura. Sistema di auto-diagnosi per guasti. Predisposizione per l'implementazione HACCP e per il dispositivo di risparmio energetico. Dosatore brillantante, dosatore detergente, addolcitore e pompa di scarico inclusi. Addolcitore d'acqua in continuo (CWS) per garantire la rigenerazione completa e automatica dell'acqua di risciacquo senza perdite di carico. Predisposta per collegamento in utenza a un dosatore esterno di detergente. Capacità oraria: 720 piatti/40 cesti. Compatibile con cesti di dimensioni da 500x500 mm.</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>
REFETTORIO							
<p>Miglioramento locale refettorio</p> 		<p>FARGRAFICA</p>	<p>Abbellimenti</p>	<p>1</p>	<p>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</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>	



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


					elementi decorativi colorati e divertenti, con tematiche inerenti la natura, l'alimentazione, i beni della terra.	
Miglioramento locale refettorio	70	FARGRAFICA	Bidoni rifiuti Io 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.	30 giorni dalla data di firma del contratto
		FARGRAFICA	Mobili somministrazione mense scolastiche	1	Per rendere la fase di somministrazione esteticamente piacevole, oltre che efficiente, il carrello bagnaroma sarà posto dietro un mobile appositamente pensato e decorato per il servizio nelle mense scolastiche.	30 giorni dalla data di firma del contratto
		FARGRAFICA FARGRAFICA FARGRAFICA	MOBILE FRUTTA MOBILE PANE MOBILE VASSOI/POSATE	1 1 1	Per rendere la fase di somministrazione esteticamente piacevole, le scaffalature che andranno a contenere pane, frutta e vassoi e posate saranno costituite da un mobile appositamente pensato e decorato per il servizio nelle mense scolastiche.	30 giorni dalla data di firma del contratto
Sostituzione	73	BELCA	Tavolo AMBURGO Piano A - in melaminico, sp. 20 mm PVC 120 X 80 CM	23	Al fine di migliorare esteticamente il locale mensa e rendere più piacevole il momento della consumazione del pasto, sarà prevista la sostituzione dei tavoli e delle sedie presenti nel refettorio.	30 giorni dalla data di firma del contratto
		BELCA	Sedia LARA - Seduta in polipropilene ignifugo	90	Il tavolo 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 termoidurenti nei colori di serie. Il piano è realizzato in legno truciolare rivestito in melaminico di colore bianco, sabbia o grigio chiaro. Il bordo, con spessore 20 mm, è in PVC bombato di colore nero o grigio.	30 giorni dalla data di firma del contratto
					Le sedie, con altezze e dimensioni differenziate in base all'età degli alunni, sono costituite da un telaio in tubo di acciaio Ø 18 mm verniciato con polveri termoidurenti di colore nero oppure cromato. Sedile e schienale, realizzati in polipropilene ignifugo CL1, sono disponibili di colore giallo, blu, azzurro, rosso, verde e marrone. Per facilitare	

72

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza



**MODELLO 7**

					<p>l'organizzazione degli spazi dei locali mensa le sedie fornite sono impiantabili.</p>	
<b>LAVORI</b>						
<p>Miglioramento locali</p>			<p>TINTEGGIATURA LOCALI ALLESTIMENTO PASTI</p>	<p>1</p>	<p>Ripristino della tinteggiatura dei locali mensa e cucina con prodotti a marchio Boero. Igiene e pulizia sono divenute parole chiave imprescindibili nella scelta delle finiture. Inoltre, uno degli irrinunciabili elementi fondanti nel settore edilizio è la sostenibilità che orienta il mercato sempre più verso prodotti "green" e rispettosi dell'ambiente. Si consolida, perciò, la consapevolezza che anche i prodotti vernicianti debbano contribuire al "benessere" abitativo. Il prodotto, utilizzato, infatti è 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.</p> <p>Lo smalto prodotto dalla società Boero, 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</p>	<p>30 giorni dalla data di firma del contratto</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Miglioramento locale refettorio		TINTEGGIATURA REFETTORIO	1	<p>modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo. Con eccellente copertura (Classe 1 a 6 mq/L secondo ISO 6504-3) e resistenza all'abrasione, non teme l'usura, gli sfregamenti, le puliture con disinfettanti o con sgrassanti alcalini. Con lavabilità testata in Classe 1 (&lt;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).</p> <p>Al fine di migliorare il comfort ambientale e migliorare l'estetica del locale è prevista la fornitura e la posa in opera di pavimentazione in PVC con spessore 2,6 mm compresa la stesura di apposito primer sulla pavimentazione esistente e la liscivatura eseguita in 3 mani per "nascondere" le fughe tra le piastrelle esistenti.</p>	30 giorni dalla data di firma del contratto
Miglioramento locale refettorio		PAVIMENTAZIONE IN PVC FINITO PARQUET	139		30 giorni dalla data di firma del contratto

(ripetere tante volte quanto necessario)

Luogo, Capriate S. Gervasio data 30/07/2021

Il procuratore Institore  
Francesco Garrubba

-----  
Sottoscrivere con firma digitale

**AVVERTENZE:**

Il "Modello 7" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore. Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio. Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C03 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DALL'IMPRESA DUSSMAN SERVICE SRL

**DUSSMANN SERVICE SRL - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	Soluzioni non accolte in quanto la qualità dei contenitori, nonché la loro eventuale integrazione, sono previste espressamente dall'articolo 55 del Capitolato di gara. L'onere della tracciabilità, nonché del mantenimento delle temperature, sono di stretta responsabilità dell'OSA.	0,00 €
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine,	0,00 €
9		
10		
11		
12		
13		



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

14	non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
30	La Commissione non accoglie la proposta perché è un adempimento obbligatorio	0,00 €
31	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
32	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
33	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
34	La Commissione non accoglie la proposta perché tavoli e sedie sono in condizioni strutturali che non necessitano di sostituzione.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

35	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
36	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
37	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa del refettorio: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
38	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
54	La Commissione non accoglie la proposta perché è un adempimento obbligatorio.	0,00 €
55	La Commissione non accoglie la proposta perché tavoli e sedie sono condizioni strutturali che non necessitano di sostituzione.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

56	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
57	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
58	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
59		
60		
61		
62	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
63	La Commissione non accoglie la proposta perché è un adempimento obbligatorio.	0,00 €
64	La Commissione non accoglie la proposta perché tavoli e sedie sono condizioni strutturali che non necessitano di sostituzione.	0,00 €
65	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
66	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata	0,00 €
67		
68		



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

	dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	
69	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
70	La Commissione non accoglie la proposta perché è un adempimento obbligatorio.	0,00 €
71	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
72	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
73	La Commissione non accoglie la proposta perché tavoli e sedie sono condizioni strutturali che non necessitano di sostituzione.	0,00 €
74	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
75	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
76	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa del refettorio: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
	<b>Valore economico stimato complessivo</b>	<b>9.400,00 €</b>

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
1 Sostituzione di una pentola	N°1 Cuoci pasta automatico a gas 150 litri cc san giorgio	aumento produttività rapidità di cottura della pasta	30 giorni avvio appalto
2 Sostituzione cuoci pasta 2 cestelli	N°1Cuoci pasta automatico a gas 150 litri cc Diaz	aumento produttività rapidità di cottura della pasta	30 giorni avvio appalto
3	Impianto fotovoltaico 11,6 kw cc San Giorgio	Installazione di pannelli fotovoltaici per produzione corrente elettrica da fonti rinnovabili	120 giorni avvio appalto
4	Impianto fotovoltaico 11,6 kw cc Diaz	Installazione di pannelli fotovoltaici per produzione corrente elettrica da fonti rinnovabili	120 giorni avvio appalto
5	Hamburgatrice automatica cc San Giorgio	Fornitura di nuova hamburgatrice per aumento variante gastronomica	30 giorni avvio appalto
6	Hamburgatrice automatica cc Diaz	Fornitura di nuova hamburgatrice per aumento variante gastronomica	30 giorni avvio appalto
7	N°11 tende a rullo ignifughe refettorio IL POLO	Installazione sulle finestre del refettorio per limitare il soleggiamento durante gli orari di utilizzo della sala	30 giorni avvio appalto
8	Controsoffitto fonoassorbente presso il refettorio san giorgio	Miglioramento del clima acustico della sala con pannelli in sughero naturale colorato 300 mq ca.	120 giorni avvio appalto

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

9	Controsoffitto fonoassorbente presso il refettorio Diaz	Miglioramento del clima acustico della sala con pannelli in sughero naturale colorato 287 mq ca	120 giorni avvio appalto
10	Controsoffitto fonoassorbente presso il refettorio Garibaldi	Miglioramento del clima acustico della sala con pannelli in sughero naturale colorato 100 mq ca.	120 giorni avvio appalto
11	Pannelli in lichene fonoassorbenti presso il refettorio il polo	Miglioramento del clima acustico della sala con pannelli in lichene stabilizzato 45 mq ca.	120 giorni avvio appalto
12	Sportello dietetico informativo	Attivazione di un info point dedicato all'utenza: la nostra dietista si occuperà di fornire informazioni sul servizio e sulla gestione del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti. Tale info point sarà un ulteriore punto di contatto tra azienda, famiglie e amministrazione e fungerà anche da sportello dietetico dedicato all'utenza. Il servizio sarà attivo per 2 ore a settimana.	10 giorni da avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
13	Direzione del Servizio	Inserimento di numero 3 figure direttive per garantire il coordinamento ed il monitoraggio delle 2 cucine centralizzate oltre che di tutti i refettori: 1. Direttore del servizio con esperienza professionale maggiore di 15 anni e laurea magistrale, presente per 40 h./sett., reperibile H24.; 2. Ispettore del servizio con esperienza professionale maggiore di 15 anni, presente per 30 h./sett., reperibile H24; 3. Dietista con esperienza professionale maggiore di 15 anni e laurea magistrale, presente per 40 h./sett. reperibile H24.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
14	Incremento ore e numero di operatori	Come dettagliato nel progetto tecnico, al fine di garantire maggiore assistenza all'utenza e livelli elevati di qualità del servizio reso.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

15	N° 4 spremiagrumi automatici	Fornitura di spremiagrumi automatici per ampliamento offerta gastronomica presso tutti i refettori al fine di offrire all'utenza una sana spremuta fatta al momento.	30 giorni da avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
16	Isola rifiuti	Installazione di nuove tettoie dedicate alla copertura dei bidoni rifiuti atte a garantire l'isolamento dall'irraggiamento solare riducendo così emanazione di odori e proteggendo gli stessi dalle intemperie.	10 giorni da avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
17	N°20 lampade led presso i centri cottura San Giorgio e Diaz	Miglioramento dell'illuminazione presso i locali di produzione pasti Apparecchio innovativo a sorgente led caratterizzato da grande versatilità di utilizzo. Spessore ridottissimo peso esiguo. Quando installato ad incasso in appoggio su struttura a vista, il particolare ed innovativo profilo permette il totale allineamento dell'apparecchio con i pannelli del soffitto. L'elevatissima efficienza dei led e lo schermo diffusore opale, consentono di utilizzare questo rivoluzionario apparecchio in tutti gli ambienti in cui sia richiesta una illuminazione diffusa, un ottimo comfort visivo e un'attenzione alla sostenibilità ambientale. L'installazione è agevolata dall'esclusivo sistema di fissaggio rapido.	30 giorni avvio appalto Fornitura continua per tutta la durata del servizio
18	Tinteggiatura con idropittura lavabile fotocatalitica per tutti i refettori	La specifica formulazione, attiva proprietà fotocatalitiche che consentono l'ossidazione delle sostanze inquinanti e la conseguente trasformazione in residui non nocivi. Effetto antisporcamento dalle sostanze inquinanti per decomposizione dei microrganismi che sporcano le superfici. Azione antibatterica ed antimuffa per ossidoriduzione fotocatalitica degli elementi.	Prima dell'avvio appalto. Intervento realizzato per ciascun anno di servizio
19	Gratuità Fornitura di kit scuola.	Metteremo a disposizione della Committenza, a titolo totalmente gratuito, 10 Kit Scuola all'anno, che potranno essere distribuiti agli utenti meno abbienti. Il Kit Scuola per le scuole dell'Infanzia sarà costituito da zainetto (boys/girls), colori pastello e pasta modellante colorata.	10 giorni da avvio appalto. Fornitura ripetuta per ciascun anno di servizio.



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

20	Gratuità Panettoni e Colombe	Doneremo a persone svantaggiate indicate e segnalate dagli uffici preposti dell'Amministrazione Comunale nr. 10 colombe e nr. 10 panettoni per ciascun anno di servizio.	10 giorni da avvio appalto. Fornitura ripetuta per ciascun anno di servizio.
21	Buffet gratuiti per l'amministrazione comunale	Metteremo a disposizione dell'amministrazione comunale nr. 3 buffet per l'intera durata della concessione aperti ad un massimo di 100 persone cadauno.	10 giorni da avvio appalto.
22	Tovaglietta Diete Speciali	Per garantire la corretta consegna delle diete speciali, prevediamo di apparecchiare le postazioni degli utenti che ne necessitano con tovaglie colorate e divertenti. Tali tovaglie saranno molto simili a quelle dei restanti commensali, ma riporteranno la nostra mascotte, Vivendolo, con un copricapo rosso anziché bianco. L'obiettivo è quello di rendere immediatamente visibili ai nostri addetti le postazioni degli utenti che fruiscono di diete speciali, mentre i bambini non noteranno l'impercettibile differenza cromatica.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
23	Il menù calendario in 5 lingue	Al fine di una migliore comprensione dei menù erogati da parte delle famiglie delle comunità di diversa etnia maggiormente presenti sul territorio, i menù per tutte le utenze scolastiche saranno tradotti in 5 lingue: Inglese (Pakistani), Albanese (Albanesi e Kosovari), Arabo (Egiziani e Marocchini), Cinese, Ucraino.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
24	Consulenza di psicologo infantile esperto in Disturbi dell'alimentazione:	I disturbi del comportamento alimentare (DCA) o disturbi dell'alimentazione sono patologie caratterizzate da una alterazione delle abitudini alimentari e da un'eccessiva preoccupazione per il peso e per le forme del corpo. La finalità di questo progetto è quella di offrire al territorio un intervento a chiamata, volto a prevenire l'insorgere e il cronicizzarsi di problematiche alimentari nei giovani. Gli interventi di prevenzione vengono solitamente suddivisi in primari, secondari o terziari in base al momento in cui si agisce ovvero prima dell'insorgenza della malattia (prevenzione primaria), alle prime avvisaglie di sintomi (prevenzione secondaria) o	10 giorni da avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

25

		<p>quando il disturbo è conclamato (prevenzione terziaria).</p> <p>Lo scopo dell'intervento proposto, in questo caso, è solo quello di indirizzare le famiglie verso centri specializzati, attraverso un'azione di mappatura del territorio e, se richiesto, di facilitazione del primo contatto con tali centri. Il servizio, a chiamata, sarà attivo per 1 ora a settimana</p>	
	Prevenzione diffusione Covid-19	<p>Applichiamo le linee guida indicate dal Ministero della Salute nelle Circolari e le misure predisposte dai DPCM, elaborando un nostro "Protocollo COVI-19" che prevede l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale (DPI), misure di igiene e risanamento ambientale, lavaggi frequenti delle mani e dei servizi igienico-sanitari, etc.. In particolare, per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>» ad integrazione dei DPI già previsti ai sensi del D. Lgs 81/2008 e s.m.i., verrà consegnata ogni giorno a tutto il personale in forza, specifica mascherina di tipo chirurgico.</li> <li>» registrazione giornaliera e controllo della temperatura;</li> <li>» registrazione giornaliera degli accessi sul sito e controllo della temperatura degli "esterni";</li> <li>» installazione di dosatori con gel sanificante all'ingresso del centro cottura, all'ingresso ed all'uscita della sala mensa, in prossimità dei servizi igienici per gli utenti;</li> <li>» Sistema di sanificazione e disinfestazione basato sulla Tecnologia ad Ozono, che distrugge i microrganismi immediatamente ed efficacemente senza lasciare residui dannosi. Il sistema entrerà in funzione solo al termine del servizio ed in assenza di persone all'interno dell'ambiente.</li> <li>» Lampade Raggi UV-C Lampade, (OSRAM modello AirZing), che emettono radiazione UV-C, una collaudata ed efficace tecnologia di distruzione dei microrganismi. Gli apparecchi sono dotati di un apposito sensore che rileva la presenza di persone e automaticamente interrompe l'emissione dei raggi UV-C che possono causare danni agli occhi e alla pelle.</li> </ul>	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

		<p>» Ingressi contingentati e Percorsi dedicati con senso di marcia obbligato Percorsi e delimitatori a terra realizzati con pellicole adesive stampate con protettivo calpestabile, individuano il percorso da seguire ed il senso di marcia da rispettare, entrata ed uscita.</p> <p>» Nei servizi igienici verranno installati rubinetteria a fotocellula, dispenser automatico di sapone ed asciugamani per evitare il contatto diretto con le mani.</p> <p>Particolare attenzione, viene riposta sulle operazioni di sanificazione delle superfici ed attrezzature presenti in cucina e nel locale mensa, che, si sovrappongono a quelle previste nel Piano HACCP e svolte in modo continuativo durante l'arco della giornata ed al termine del servizio di ristorazione. I prodotti da utilizzare per le operazioni di sanificazione sono necessariamente a base alcolica (etanolo) con concentrazione minima del 70% od anche a base di ipoclorito di sodio in concentrazione minima del 0,1%, secondo quanto stabilito dalla Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.</p>	
26	TERSANO "I Clean mini":	Sistema innovativo che consente la pulizia ecologica trasformando l'acqua in una soluzione ozonizzata, senza l'uso di detersivi.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
27	Portale WEB e App mobile	Entrambi concepiti per ottenere la semplificazione di contenuti ed argomenti che necessitano o suggeriscono il più delle volte anche approfondimenti. È predisposto per argomenti. Contiene: » La carta dei servizi » Il calendario scolastico » Il capitolato di servizio e suoi allegati » I menù per tutte le utenze valorizzato con contenuti nutrizionali del pranzo e impatto ambientale (carbon footprint) » Eventuali variazioni al menù » Consigli nutrizionali per il completamento della giornata alimentare » Le derrate alimentari offerte » Schede di approfondimento per gli insegnanti per poter organizzare la didattica sui temi dell'alimentazione e dell'ambiente » I video	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

		didattici per utilizzo con visori 3D » Eventuale modulistica per le commissioni mensa » Sportello virtuale per le famiglie » News con indicazione di come, quando e dove verranno effettuate le attività e gli eventi previsti dal presente progetto tecnico	
28	Donazione derrate fuori shelf life	La consegna avverrà previo accordo, per modalità e tempi, con l'Amministrazione Comunale. Con frequenza mensile consegneremo presso il centro di cottura i prodotti alimentari fuori shelf life, non scaduti, che potranno essere donati a persone o famiglie in difficoltà.	10 giorni da avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
29	Tavoli di ascolto Commissione mensa	Realizzati con frequenza trimestrale per verificare assieme l'andamento del servizio ed apportare, eventualmente, azioni correttive.	10 giorni da avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
30	Controllo temperature pasti in itinere	Il sistema è costituito da un data logger da inserire all'interno delle casse termiche, che verificherà il corretto mantenimento delle temperature durante tutta la fase di trasporto pasti.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
31	N° 50 piante betulla bianca	Piantumazione di piante di betulla bianca atte a compensare la CO2	120 giorni avvio appalto
32	Software gestione ulteriori servizi comunali	Moduli software aggiuntivi per la gestione degli altri servizi comunali come Scuolabus, i Centri Estivi il Pre e Post scuola, Nidi, Servizi Domiciliari o Assistenziali siano essi in Pre-pagato in Post-pagato. .	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
33	Progetto contro il bullismo	In occasione della giornata nazionale contro il bullismo e il cyberbullismo (7 febbraio), organizziamo momenti educativi volti alla sensibilizzazione dei piccoli utenti nei confronti di atteggiamenti sbagliati verso i propri compagni.	In concomitanza della giornata indicata, per ciascun anno di servizio.
34	Contro lo spreco di Risorse idriche ed elettriche	Nei locali di pertinenza installeremo sensori di movimento e riduttori di flusso per risparmio idrico ed elettrico.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

			tutta la durata del servizio
35	Certificazione Verde	Acquisteremo i certificati verdi rilasciati dal GSE, con certificazione dell'origine rinnovabile dell'energia per compensare la emissioni di CO2 prodotte. L'amministrazione potrà utilizzare il marchio "100% energia pulita".	In corso di realizzazione del servizio. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
36	Impiego di detersivi 100% ECOLABEL e conformi ai CAM	Impiego esclusivo di prodotti detersivi a marchio Ecolabel e conformi ai Criteri Ambientali Minimi con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali del servizio	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
37	Sostenibilità delle materie prime utilizzate e giornate a basso impatto ambientale	utilizzo di: » una vasta gamma di prodotti biologici che possano tutelare la nostra atmosfera, evitando l'utilizzo di prodotti chimici inquinanti; »una vasta gamma di prodotti locali e a filiera corta, in grado di abbattere l'inquinamento legato ai trasporti. »una serie di giornate a basso impatto ambientale con derrate Bio, del territorio e a km0.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
38	Automezzi elettrici	Utilizzeremo esclusivamente automezzi del tipo Nissan NV con motorizzazione elettrica ad emissioni zero, con colonnina di ricarica esterna, per il quotidiano trasporto dei pasti.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio
39	Servizio Plastic Free con fornitura di borracce all'utenza	Utilizzeremo stoviglie (acciaio) e piatti (melamina) pluriuso al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dalla realizzazione del servizio. Le diete speciali saranno trasferite in vaschette biodegradabili. Abbiamo previsto l'inserimento nei refettori di erogatori di acqua microfiltrata illimitati, associati alla fornitura di borracce riutilizzabili ad ogni utente in fase di avvio del servizio, per eliminare la produzione di rifiuti (Plastica/PET).	10 giorni da avvio appalto.
40	Fornitura bidoni raccolta differenziata	Per il recupero degli scarti alimentari e non sarà posizionato all'interno di ciascun refettorio un set composto da tre bidoni, di tre differenti colorazioni, per agevolare la raccolta differenziata.	Ad avvio appalto. Fornitura continua per tutta la durata del servizio

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

*(ripetere tante volte quanto necessario)*

Luogo, data  
Roma, 02/08/2021

Il/i legale/i rappresentanti e/o i procuratori

Giorgio Federici  
Salvatore Lo Presti

*Sottoscrivere con firma digitale*

**AVVERTENZE:**

Il "Modello 7" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore. Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio. Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C05 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DAL COSTITUENDO RTI TRA LE IMPRESE  
VIVENDA E SOLIDARIETA' E LAVORO

**RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI  
MIGLIORATIVE**

<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
2		
3	Le soluzioni non vengono accettate perché proposte sono già state valutate al criterio e).	0,00 €
4		
5	La soluzione viene accettata dalla Commissione perché ritenuta utile all'efficientamento del processo produttivo.	3.000,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

6	La soluzione viene accettata dalla Commissione perché ritenuta utile all'efficientamento del processo produttivo.	3.000,00 €
7	La soluzione viene accettata dalla Commissione perché migliora il comfort del refettorio.	2.750,00 €
8	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto sono già state valutate al criterio e).	0,00 €
9		
10		
11		
12	La soluzione non viene accettata in quanto già valutata nel criterio a.6).	0,00 €
13	La soluzione non viene accettata in quanto la corretta esecuzione del servizio è di pertinenza dell'OSA.	0,00 €
14	La soluzione non viene accettata in quanto già valutata in altri criteri.	0,00 €
15	La soluzione viene accettata dalla Commissione perché ritenuta utile all'efficientamento del processo produttivo.	1.200,00 €
16	La soluzione non viene accettata in quanto rispondente a obbligo di legge.	0,00 €
17	La soluzione proposta non viene accettata in quanto già valutata al criterio e).	0,00 €
18	La Commissione non accoglie la proposta perché manca la quantificazione dei metri quadrati della tinteggiatura dell'intervento.	0,00 €
19	La Commissione accoglie la proposta.	1.500,00 €
20	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
21	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non attinente alla natura e agli scopi del servizio.	0,00 €
22	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
23	La Commissione accetta la proposta in quanto considerata utile.	500,00 €
24	La Commissione non accoglie la proposta in quanto trattasi di interventi di competenza di altri soggetti istituzionali.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

25	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
26	La soluzione non viene accettata in quanto la corretta esecuzione del servizio di pulizia e sanificazione è di pertinenza dell'OSA.	0,00 €
27	La soluzione proposta non viene accettata in quanto già valutata nell'ambito del piano di comunicazione.	0,00 €
28	La soluzione proposta non viene accettata in quanto già valutata nell'ambito del criterio relativo agli interventi di solidarietà sociale.	0,00 €
29	La soluzione proposta non viene accettata in quanto già valutata nell'ambito del piano di comunicazione.	0,00 €
30	La soluzione non viene accettata in quanto il mantenimento della corretta temperatura è di pertinenza dell'OSA.	0,00 €
31	La Commissione accetta la proposta in quanto considerata utile.	500,00 €
32	La soluzione proposta non viene accettata in quanto già valutata nell'ambito del criterio relativo all'informatizzazione del servizio.	0,00 €
33	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non attinente alla natura e agli scopi del servizio.	0,00 €
34	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto sono già state valutate al criterio e).	0,00 €
35	La Commissione accetta la proposta in quanto considerata utile.	6.000,00 €
36	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di aspetti obbligatori sulla base della normativa.	0,00 €
37	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto sono già state valutate al criterio e).	0,00 €
38		
39		
40		
<b>Valore economico stimato complessivo</b>		<b>18.450,00 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA - PERIODO 01/09/2021 - 31/08/2027

ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

RICHIESTA DA CAPITOLATO ALL 1

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta
1 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA SAN GIORGIO	N. 2 FREEZER 1430L 2 PORTE-22/-15°C, LCD (R290) ELECTROLUX - EST142FFC	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL FREEZER PROPOSTO DA CIRFOOD PRESENTA FONDO IN MATERIALE ANTICORROSIONE, AMPIO SCHERMO TOUCH LCD E POSSIBILITA' DI IMPOSTARE E MEMORIZZARE TEMPERATURA E UMIDITA' DELLA CELLA SULLA BASE DELLE MATERIE PRIME STOCCATE AL SUO INTERNO. SISTEMA HACCP CHE ATTIVA ALLARMI ACUSTICI E SONORI SE LE TEMPERATURA SUPERA IL LIVELLO CRITICO. E' INOLTRE DOTATO DI SITEMA FROST WATCH CONTROL4 PER LO SBRINAMENTO E OPTIFLOW PER DISTRIBUIRE PIU' UNIFORMEMENTE LA TEMPERATURA ED IL RAFFREDDAMENO IN QUALSIASI CONDIZIONE DI CARICO.POSSIEDFE EVAPORATORE NASCOSTO ED E' PRIVO DI CFC e HCFC IN QUANTO UTILIZZA GAS REFRIGERANTE R290 (PROPANO, GAS NATURALE): ATTREZZATURE GREEN	30 GG LAVORATIVI
2 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA SAN GIORGIO	N. 1 FORNO SKYLINE PREMIUM 20 GN 2/1 - GAS PORTA CON TRIPLO VETRO + KIT DETERGENZA ELECTROLUX ECOG202T3G0	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL FORNO PROPOSTO DA CIRFOOD E' DOTATO DI BOILER INTERNO PER LA PRODUZIONE DEL VAPORE CHE ASSICURA UNA MIGLIOR RISULTATO IN TERMINI DI QUALITA' E PROCESSI PRODUTTIVI; DI PANNELLO TOUCH, PROGRAMMI SPECIALI, CONNETTIVITA', SISTEMA DI LAVAGGIO INTEGRATO CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA DEL BOILER; PORTA CON TRIPLO VETRO, FORNITO CON CARRELLO PORTATEGLIE. DIMENSIONI: 1162x1066x1794MM	30 GG LAVORATIVI
3 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA SAN GIORGIO	N. 1 FORNO SKYLINE PREMIUMS 10 GN 2/1 - ELETTRICO - PORTA CON TRIPLO VETRO + BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO 6&10 GN ELECTROLUX ECOE102T3A0 + OPBATRSU61021	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL FORNO PROPOSTO DA CIRFOOD E' DOTATO DI BOILER INTERNO PER LA PRODUZIONE DEL VAPORE CHE ASSICURA UNA MIGLIOR RISULTATO IN TERMINI DI QUALITA' E PROCESSI PRODUTTIVI; DI PANNELLO TOUCH, PROGRAMMI SPECIALI, CONNETTIVITA', SISTEMA DI LAVAGGIO INTEGRATO CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA DEL BOILER; PORTA CON TRIPLO VETRO, FORNITO CON STRUTTURA PORTATEGLIE. DIMENSIONI: 1090x971x1058MM	30 GG LAVORATIVI
4 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA SAN GIORGIO	N. 1 BRASIERA GAS 80LT-FONDO DUOMAT ELECTROLUX E9BRGHDOF0	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL MODELLO PROPOSTO DA CIRFOOD E' DOTATO DI UN FONDO IN DUOMAT CHE EVITA CHE I CIBI SI BRUCINO E SI "ATTACCHINO" AL FONDO	30 GG LAVORATIVI
5 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA SAN GIORGIO	N. 1 CAPP A PARETE INOX 304+FILTRI+LUCI280X130 ELECTROLUX STPF1328	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL MODELLO DELLA CAPP A PROPOSTO E' A FLUSSO COMPENSATO, DA COLLEGARSI ALL'IMPIATNO DI TRATTAMENTO ARIA ESISTENTE	30 GG LAVORATIVI
6 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA SAN GIORGIO	N. 4 CARRELLO PORTATEGLIE METALCARRELLI 2074-F	FACILITAZIONE ED OTTIMIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE: CAPACITA' DEI CARRELLI COMMISURATA ALLLA CAPACITA' DEI FORNI DI NUOVA FORNITURA	15 GG LAVORATIVI
7 DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA DIAZ	N. 2 FRIGO 1430L 2 PORTE -2/+10°C, LCD (R290) ELECTROLUX - EST142FRC	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL FRIGORIFERO PROPOSTO DA CIRFOOD PRESENTA FONDO IN MATERIALE ANTICORROSIONE, AMPIO SCHERMO TOUCH LCD E POSSIBILITA' DI IMPOSTARE E MEMORIZZARE TEMPERATURA E UMIDITA' DELLA CELLA SULLA BASE DELLE MATERIE PRIME STOCCATE AL SUO INTERNO. SISTEMA HACCP CHE ATTIVA ALLARMI ACUSTICI E SONORI SE LE TEMPERATURA SUPERA IL LIVELLO CRITICO. E' INOLTRE DOTATO DI SITEMA FROST WATCH CONTROL4 PER LO SBRINAMENTO E OPTIFLOW PER DISTRIBUIRE PIU' UNIFORMEMENTE LA TEMPERATURA ED IL RAFFREDDAMENO IN QUALSIASI CONDIZIONE DI CARICO.POSSIEDFE EVAPORATORE NASCOSTO ED E' PRIVO DI CFC e HCFC IN QUANTO UTILIZZA GAS REFRIGERANTE R290 (PROPANO, GAS NATURALE): ATTREZZATURE GREEN	30 GG LAVORATIVI



8

<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA ALL. 1: CUCINA DIAZ</b>	N. 2	<b>FREEZER 1430L 2 PORTE-22/-15°C, LCD (R290) ELECTROLUX - EST142FFC</b>	EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA: IL FREEZER PROPOSTO DA CIRFOOD PRESENTA FONDO IN MATERIALE ANTICORROSIONE, AMPIO SCHERMO TOUCH LCD E POSSIBILITA' DI IMPOSTARE E MEMORIZZARE TEMPERATURA E UMIDITA' DELLA CELLA SULLA BASE DELLE MATERIE PRIME STOCCATE AL SUO INTERNO. SISTEMA HACCP CHE ATTIVA ALLARMI ACUSTICI E SONORI SE LE TEMPERATURA SUPERA IL LIVELLO CRITICO. E' INOLTRE DOTATO DI SITEMA FROST WATCH CONTROL4 PER LO SBRINAMENTO E OPTIFLOW PER DISTRIBUIRE PIU' UNIFORMEMENTE LA TEMPERATURA ED IL RAFFREDDAMENO IN QUALSIASI CONDIZIONE DI CARICO. POSSIEDFE EVAPORATORE NASCOSTO ED E' PRIVO DI CFC e HCFC IN QUANTO UTILIZZA GAS REFRIGERANTE R290 (PROPANO, GAS NATURALE): ATTREZZATURE GREEN	30 GG LAVORATIVI
--	------	--	---	------------------

**ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI CUI AL P.TO D**

**REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA GARIBALDI**

9

<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)</b>	N. 1	<b>LAVATOIO 1 VASCA E GOCCIOLAT. DX, 1200MM COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE, MISCELATORE CON LEVA A GOMITO E SIFONE ELECTROLUX LG1216DXPN - RI1200N - SHTEB1 - SP2S</b>	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE NECESSARIA PER CONSENTIRE LE ATTIVITA' DI PRELAVAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO E CONSEGUENTE ELIMINAZINE DEL MATERIALE PLASTICO. IL LAVELLO RESENTE NON E' IDONEO ALLO SCOPO E NON CONFORME ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	30 GG LAVORATIVI
--	------	---	--	------------------

10

<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)</b>	N. 1	<b>ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L ELECTROLUX ADAU</b>	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DELLA PIENA FUNZIONALITA' DELLA NUOVA LAVASTOVIGLIE, IN QUANTO LA PRESERVA DAL CALCARE	30 GG LAVORATIVI
--	------	---	---	------------------

11

<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)</b>	N. 1	<b>TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM + RIPIANO INF. TAVOLO PER LAVAST. 600MM ELECTROLUX BHHLU06 + BHHUS06</b>	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA:: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE LA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CESTELLI STOVIGLIE DA PARTE DEL PERSONALE DURANTE LE LAVORAZIOI DI LAVAGGIO	30 GG LAVORATIVI
--	------	---	--	------------------

12

<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)</b>	N. 2	<b>ARMADIO STOV (H=2000) + PORTE SCORR. 1200MM ELECTROLUX SASH12N</b>	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE NECESSARIA PER IL CORRETTO STOCCAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO: GLI ARMADI PRESENTI NON SONO IDONEI ALLO SCOPO E NON CONFORME ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	30 GG LAVORATIVI
--	------	---	--	------------------

13

<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 1	<b>TAVOLO C/ALZ., 3 CASSETTI L/H, 2 PORTE SCORREVOLI, 1600MM ELECTROLUX NTA1610SXP</b>	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER AGEVOLARE LE ATTIVITA' DI RICEVIMENTO CONTENITORI DEI PASTI VEICOLATI, E PER RIPORRE UTENSILI E DOCUMENTAZIONE	30 GG LAVORATIVI
---	------	--	---	------------------

14

<b>DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 1	<b>TAVOLO CON ALZATINA DA 1400MM: ELECTROLUX TLA140070</b>	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN KIT DIETE SPECIALI AL FINE DI GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DI TEMPERATURE (SIA CALDE CHE FREDE) ASSICURANDO ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE	30 GG LAVORATIVI
--	------	--	---	------------------

15

<b>DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 1	<b>FRIGO SOTTOTAVOLO 160L PORTA INOX+2/+10 INOX (R600a) ELECTROLUX RUCR16X16</b>	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN KIT DIETE SPECIALI AL FINE DI GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DI TEMPERATURE (SIA CALDE CHE FREDE) ASSICURANDO ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE	30 GG LAVORATIVI
--	------	--	---	------------------

16

<b>DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 1	<b>FORNO MICROONDE COMBINATO CON GRILL KAREL SRL</b>	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN KIT DIETE SPECIALI AL FINE DI GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DI TEMPERATURE (SIA CALDE CHE FREDE) ASSICURANDO ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE	30 GG LAVORATIVI
--	------	--	---	------------------

17

<b>DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 1	<b>CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO + PERSONALIZZAZIONE METALCARRELLI 1400S-F</b>	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO DOTATO DI PERSONALIZZAZIONE DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, CHIARAMENTE IDENTIFICABILE E RICONOSCIBLILE IN QUATNO PRESENTA GRAFICA "CIRGHOTTO" CIRFOOD	30 GG LAVORATIVI
--	------	--	--	------------------

18

<b>CONFORMITA' IGIENICO-SANITARIA DEI LOCAL MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 3	<b>FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI RETICELLE ANTINSETTO</b>	CONFORMITA' NORMATICA HACCP: CIRFOOOD PROPONE AD INTEGRAZIONELE RETICELLE ANTINSETTO IN CORRISPONDENZA DEI TUTTI I SERRAMENTI APRIBILI DEL LOCALE RICEVIMENTO/LAVAGGIO AL FINE DI GARANTIRE IL RISPETTO DELLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	3 GG. LAVORATIVI
---	------	---	--	------------------

19

<b>CONFORMITA' PATRIMONIO IMMOBILIARE DI PROPRIETA' COMUNALE: MIGLIORIA CIRFOOD</b>	N. 1	<b>ADEGUAMENTO IMPIANTO ELETTRICO</b>	CONFORMITA' IMPIANTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ADEGUARE GLI IMPIANTI ELETTRICI AL FINE DI GARANTIRE L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI NUOVA FORNITURA PROPOSTE. SARA' RILASCIATA RELATIVA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DA PARTE DELLA DITTA ESECUTRICE	1 GG. LAVORATIVO
---	------	---------------------------------------	--	------------------



20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

CONFORMITA' PATRIMONIO IMMOBILIARE DI PROPRIETA' COMUNALE: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ADEGUAMENTO IMPIANTO IRICO-SANITARIO	CONFORMITA' IMPIANTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ADEGUARE GLI IMPIANTI IDROCO-SANITARI E DI SCARICO AL FINE DI GARANTIRE L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI NUOVA FORNITURA PROPOSTE. SARA' RILASCIATA RELATIVA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DA PARTE DELLA DITTA ESECUTRICE	2 GG. LAVORATIVI
COMFORT AMBIENTALE: MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 53	TINTEGGIATURA LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO, CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	CONFORMITA' NORMATICA HACCP: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA DEI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO (PARETI E PLAFONE) CON CAPATEX GLOSS 60, IDROSMALTO CON FILM PROTETTIVO DALLA PROLIFERAZIONE DEI BATTERI, RESISTENTE AI LAVAGGI CON DETERGENTI E DISINFETTANTI E CERTIFICATO HACCP PER AMBIENTI CON PRESENZA DI ALIMENTI	1 GG. LAVORATIVI
COMFORT AMBIENTALE: MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 477	TINTEGGIATURA REFETTORI CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	ABBELLIMENTO LOCALI: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA, PREVIO EVENTUALI RIPRISTINI DEGLI INTONACI, DEI REFETTORI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO CON CAPATEX SENSITIV, FORMULATO CON BASSO TENORE DI SOSTANZE ORGANICHE VOLATILI, INODORI	3 GG. LAVORATIVI
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO BENVENUTI 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE EL GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHIOOTTO", FORMAT APPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURANRE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO ACQUA 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: GRAFICA IDEATA AL FINE DI EVIDENZIARE LA POSTAZIOE DI EROGAZIONE ACQUA DI RETE E TRASMETTERE AGLI UTENTI IL MESSAGGIO DELL'IMPORTANZA DI EVITARNE LO SPRECO	1 GG. LAVORATIVO
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 10	GRAFICHE: PANNELLI MURALI 50X70CM	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE LE GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHIOOTTO", FORMAT APPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURANRE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
COVID-19 MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	DISPENSER IGIENIZZANTE MANI	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AL REFETTORIO UNA COLONNINA DI IGIENIZZAZIONE AL FINE DI CONSENTIRE DI PERSEGUIRE LE BUONE NORME IGIENICHE PER COMBATTERE LA DIFFUSIONE DEL CONTAGIO DA COVID-19	1 GG. LAVORATIVO
COVID-19 - RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 20	FLOOR GRAFIC	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD FORNIRA' ADESIVI A PAVIMENTO A FORMA DI ORMA AL FINE DI EVIDENZIARE I PERCORSI IN INGRESSO ED IN USCITA. INOLTRE CONCORRERANNO AD ABBELLIRE I LOCALI	1 GG. LAVORATIVO
<b>REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA POLO</b>				
DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)	N. 1	LAVATOIO 1 VASCA E GOCCIOLAT. DX, 1200MM COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE, MISCELATORE CON LEVA A GOMITO E SIFONE ELECTROLUX LG1216DXPN - R11200N - SHTEB1 - SP25	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: SOSTITUZIONE NECESSARIA PER CONSENTIRE LE ATTIVITA' DI PRELAVAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO E CONSEGUENTE ELIMINAZINE DEL MATERIALE PLASTICO. IL LAVELLO RESENTE NON E' IDONEO ALLO SCOPO E NON CONFORME ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	30 GG LAVORATIVI
DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)	N. 1	ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L ELECTROLUX ADAU	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DELLA PIENA FUNZIONALITA' DELLA NUOVA LAVASTOVIGLIE, IN QUANTO LA PRESERVA DAL CALCARE	30 GG LAVORATIVI
DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)	N. 1	TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM + RIPIANO INF. TAVOLO PER LAVAST. 600MM ELECTROLUX BHHLU06 + BHHUS06	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE LA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CESTELLI STOVIGLIE DA PARTE DEL PERSONALE DURANTE LE LAVORAZIOI DI LAVAGGIO	30 GG LAVORATIVI
DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD (LAVAGGIO)	N. 2	ARMADIO STOV (H=2000) + PORTE SCORR. 1200MM ELECTROLUX SASH12N	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER IL CORRETTO STOCCAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO	30 GG LAVORATIVI
DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TAVOLO CON ALZATINA DA 1400MM: ELECTROLUX TLA140070	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN KIT DIETE SPECIALI AL FINE DI GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DI TEMPERATURE (SIA CALDE CHE FREDDE) ASSICURANDO ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE	30 GG LAVORATIVI
DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	FRIGO SOTTOTAVOLO 160L PORTA INOX+2/+10 INOX (R600a) ELECTROLUX RUCR16X16	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN KIT DIETE SPECIALI AL FINE DI GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DI TEMPERATURE (SIA CALDE CHE FREDDE) ASSICURANDO ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE	30 GG LAVORATIVI



34	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	FORNO MICROONDE COMBINATO CON GRILL KAREL SRL	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN KIT DIETE SPECIALI AL FINE DI GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DI TEMPERATURE (SIA CALDE CHE FREDE) ASSICURANDO ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE	30 GG LAVORATIVI
35	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO + PERSONALIZZAZIONE METALCARRELLI 1400S-F	KIT DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO DOTATO DI PERSONALIZZAZIONE DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, CHIARAMENTE IDENTIFICABILE E RICONOSCIBILE IN QUATNO PRESENTA GRAFICA "CIRGHOTTO" CIRFOOD	30 GG LAVORATIVI
36	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TAVOLO C/ALZ., 3 CASSETTI L/H, 2 PORTE SCORREVOLI, 1600MM ELECTROLUX NTA16105XP	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER AGEVOLARE LE ATTIVITA' DI RICEVIMENTO CONTENITORI DEI PASTI VEICOLATI, E PER RIPORRE UTENSILI E DOCUMENTAZIONE	30 GG LAVORATIVI
37	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARRELLO BAGNOMARIA 3 GN 1/1 COMPLETO DI SCORRIVASSOIO E PARAFIATO E SERIGRAFIA PERSONALIZZATA METALCARRELLI 6703CHRM35002	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA, IN SOSTITUZIONE DEL BAGNOMARIA ESISTENTE, DI UN NUOVO BAGNOMARIA PER ALLESTIMENTO LINEA SELF COME CARRELLI ESISTENTI I QUALI SARANNO SERIGRAFATI ANCHE'ESSI, AL FINE DI OTTENERE UNA LINE SELF ORGANICA MA CON POSSIBILITA' DI DISPORRE DI CARRELLI DISTINTI E MOVIBILI IN QUANTO TUTTI DOTATI DI RUOTE CON FRENO, BANCALINA PIEGHEVOLE, AL FINE DI POTER SVOLGERE ANCHE IL SERVIZIO AL TAVOLO	30 GG LAVORATIVI
38	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ARMADIO PORTAOGGETTI CON TETTO INCLINATO ELECTROLUX	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA, AD INTEGRAZIONE, DI UN ARMADIO PORTAOGGETTI DA POSIZIONARSI NEL RIPOSTIGLIO A FIANCO DEL SERVIZIO IGIENICO, IN QUANTO OGGI ASSENTE	30 GG LAVORATIVI
39	CONFORMITA' PATRIMONIO IMMOBILIARE DI PROPRIETA' COMUNALE: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ADEGUAMENTO IMPIANTO ELETTRICO	CONFORMITA' IMPIANTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ADEGUARE GLI IMPIANTI ELETTRICI AL FINE DI GARANTIRE L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI NUOVA FORNITURA PROPOSTE. SARA' RILASCIATA RELATIVA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DA PARTE DELLA DITTA ESECUTRICE	3 GG. LAVORATIVI
40	CONFORMITA' PATRIMONIO IMMOBILIARE DI PROPRIETA' COMUNALE: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ADEGUAMENTO IMPIANTO IRICO-SANITARIO	CONFORMITA' IMPIANTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ADEGUARE GLI IMPIANTI IDROCO-SANITARI E DI SCARICO AL FINE DI GARANTIRE L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI NUOVA FORNITURA PROPOSTE. SARA' RILASCIATA RELATIVA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DA PARTE DELLA DITTA ESECUTRICE	3 GG. LAVORATIVI
41	COMFORT AMBIENTALE: MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 123	TINTEGGIATURA LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO, CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	CONFORMITA' NORMATICA HACCP: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA DEI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO (PARETI E PLAFONE) CON CAPATEX GLOSS 60, IDROSMALTO CON FILM PROTETTIVO DALLA PROLIFERAZIONE DEI BATTERI, RESISTENTE AI LAVAGGI CON DETERGENTI E DISINFETTANTI E CERTIFICATO HACCP PER AMBIENTI CON PRESENZA DI ALIMENTI	1 GG. LAVORATIVO
42	COMFORT AMBIENTALE: MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 314	TINTEGGIATURA REFETTORI CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	ABBELLIMENTO LOCALI: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA, PREVIO EVENTUALI RIPRISTINI DEGLI INTONACI, DEI REFETTORI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO CON CAPATEX SENSITIV, FORMULATO CON BASSO TENORE DI SOSTANZE ORGANICHE VOLATILI, INODORI	3 GG. LAVORATIVI
43	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	MODIFICA INGRESSO ALLO SPOGIATOIO	MODIFICA LAY-OUT LOCALI: AL FINE DI CONSENTIRE LA REALIZZAZIONE DELLA NUOVA AREA LAVAGGIO CON RELATIVE ATTREZZATURE NECESSARIE, CIRFOOD PROVVEDERA' ALLA REALIZZAZIONE DELLE OPERE NECESSARIE PER CHIUSURA VANO PORTA ESISTENTE DI ACCESSO AGLI SPOGIATOI, ED APERTURA DELLA STESSA DAL RIPOSTIGLIO ADIACENTE.	5 GG. LAVORATIVI
44	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO BENVENUTI 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE EL GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHOTTO", FORMAT APPPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURANRE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
45	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO ACQUA 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: GRAFICA IDEATA AL FINE DI EVIDENZIARE LA POSTAZIOE DI EROGAZIONE ACQUA DI RETE E TRASMETTERE AGLI UTENTI IL MESSAGGIO DELL'IMPORTANZA DI EVITARNE LO SPRECO	1 GG. LAVORATIVO
46	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 10	GRAFICHE: PANNELLI MURALI 50X70CM	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE LE GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHOTTO", FORMAT APPPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURANRE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO

47	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 86	VETROFANIE	ABBELLIMENTO LOCALI: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI VETROFANIE SU TUTTI I SERRAMENTI DEL REFETTORIO IN QUANTO ESPOSTI A SOLE DIRETTO. OLTRE A MIGLIORARE LA QUALITA' DELL'AMBIENTE TRAMITE FILTRAZIONE DEI RAGGI SOLARI DIRETTI SENZA PRIVARE DI LUCE IL LOCALE, LE VETROFANIE AVRANNO ANCHE FUNZIONE ESTETICA	1 GG. LAVORATIVO
48	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 2	SERIGRAFIE	ABBELLIMENTO LOCALI: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI SERIGRAFIE PER RIVESTIRE I CARRELLI BAGNOMARIA DELLA LINEA SELF ESISTENTE, AL FINE DI UNIFORMARE IL FORMAT PROPOSTO ("IL CIRGHOTTO")	1 GG. LAVORATIVO
49	COVID-19 MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	DISPENSER IGIENIZZANTE MANI	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AL REFETTORIO UNA COLONNINA DI IGIENIZZAZIONE AL FINE DI CONSENTIRE DI PERSEGUIRE LE BUONE NORME IGIENICHE PER COMBATTERE LA DIFFUSIONE DEL CONTAGIO DA COVID-19	1 GG. LAVORATIVO
50	COVID-19 - RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 20	FLOOR GRAFIC	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD FORNIRA' ADESIVI A PAVIMENTO A FORMA DI ORMA AL FINE DI EVIDENZIARE I PERCORSI IN INGRESSO ED IN USCITA. INOLTRE CONCORRERANNO AD ABBELLIRE I LOCALI	1 GG. LAVORATIVO
<b>SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO</b>					
<b>CUCINA</b>					
51	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L ELECTROLUX ADAU	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DELLA PIENA FUNZIONALITA' DELLA NUOVA LAVASTOVIGLIE, IN QUANTO LA PRESERVA DAL CALCARE	30 GG LAVORATIVI
52	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 2	ADDOLCITORE ACQUA A SALE CON RIGENERAZIONE AUTOMATICA DELLE RESINE ELECTROLUX WASOAU	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE CORRETTO MANTENIMENTO DELLA PIENA FUNZIONALITA' DEI NUOVI FORNI, IN QUANTO LI PRESERVA DAL CALCARE	30 GG LAVORATIVI
53	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ABBATTITORE CONGELATORE 64/56KG ELECTROLUX E9PCGL15F0	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELL'ATTUALE ABBATTITORE IN QUANTO RITENUTO SOTTODIMENSIONATO RISPETTO AI VOLUMI DEI PASTI DA PRODURRE E RISPETTO AI NUOVI FORNI PREVISTI DA CAPITOLATO	30 GG LAVORATIVI
54	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800 MM + BASE NEUTRA APERTA 800 MM + PORTINA PER BASE APERTA ELECTROLUX E9GCGH4C00 + E9BANH0000 + DOOREL	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELL'ATTUALE 6 FUOCHI IN QUANTO OLTRE ALLA 4 FUOCHI SARA' FORNITA ANCHE UNA 2 FUOCHI PER DIFFERENZIARE LE COTTURE STANDARD DALLE COTTURE DELLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI
55	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUOCIPASTA GAS AUTOM.- 1VASCA 1X150 LT ELECTROLUX E9PCGH1RF0	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DI UNA DELLE DUE PENTOLE PRESENTI IN QUANTO RITENUTA NECESSARIA PER LA PREPARAZIONE DEI PRIMI: AD OGGI LA PASTA VIENE COTTA NEL PENTOLONE MA LO STESSO NON E' ATTREZZATURA IDONEA A TALE COTTURA: I CESTELLI PER SCOLARE LA PASTA NON ASSICURANO LA NECESSARIA SICUREZZA PER GLI OPERATORI	30 GG LAVORATIVI
56	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 2	ARMADIO CALDO PORTATEGLIE, 20xGN 1/1 METALCARRELLI 3411-20G5	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO NON PRESENTI E NECESSARI PER IL CORRETTO MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE DEI PASTI IN ATTESA DI CONFEZIONAMENTO	20 GG LAVORATIVI
57	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUCINA GAS TOP 2 FUOCHI 400MM + BASE NEUTRA APERTA 400MM + PORTINA PER BASE APERTA ELECTROLUX E7GCGD2C00 + E7BAND0000 + DOOREL	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELL'ATTUALE 6 FUOCHI IN QUANTO VERRA' CREATA APPOSITA ZONA COTTURA DA DEDICARSI IN VIA ESCLUSIVA ALLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI
58	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 24,5 LT 400MM + 2 1/2 CEST.(170X220MM) PER CUOCIPASTA ELECTROLUX E7PCGD1KF0 + 7AC05	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO NON PRESENTE E FUNZIONALE ALLA REALIZZAZIONE DELLA ZONA COTTURA DA DEDICARSI IN VIA ESCLUSIVA ALLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI
59	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ELEMENTO NEUTRO TOP FRONTALE CHIUSO 400M + BASE NEUTRA APERTA 400MM + PORTINA PER BASE APERTA ELECTROLUX E7WTNDN000 + E7BAND0000 + DOOREL	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO NON PRESENTE E FUNZIONALE ALLA REALIZZAZIONE DELLA ZONA COTTURA DA DEDICARSI IN VIA ESCLUSIVA ALLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI



60	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TERMOSIGILLATRICE PER VASCHE + STAMPO JPACK TSM102-R + TSS102-R	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI AL CONFEZIONAMENTO ESCLUSIVO DEI PASTI DESTINATI ALLE DIETE SPECIALI AL FINE DI EVITARE CONTAMINAZIONI	30 GG LAVORATIVI
61	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	AFFETTATRICE A GRAVITA' 350MM NOAW 350G	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, A FRONTE DELLE RIORGANIZZAZIONE DEL LAY OUT CHE PORTERA' ALL'ALLESTIMENTO DI UNA ZONA PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI DEDICATA	30 GG LAVORATIVI
62	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	BILANCIA ELETTRONICA 10KG KAREL	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, A FRONTE DELLE RIORGANIZZAZIONE DEL LAY OUT CHE PORTERA' ALL'ALLESTIMENTO DI UNA ZONA PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI DEDICATA	30 GG LAVORATIVI
63	DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1200MM ELECTROLUX PS1200LCN	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, A FRONTE DELLE RIORGANIZZAZIONE DEL LAY OUT CHE PORTERA' ALL'ALLESTIMENTO DI UNA ZONA PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI DEDICATA	30 GG LAVORATIVI
64	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	RIPRISTINI	CONFORMITA' NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA: CIRFOOD PREVEDE IL RIPRISTINO DELLE PARETE DEL CORRIDOIO TRAMITE IL QUALE VENGONO VEICOLATI I PASTI AL REFETTORIO ADIACENTE ALLA CUCINA IN QUANTO IN UNO STATO PESSIMO A CAUSA DEGLI URTI DEI CARRELLI E DELLE INFILTRAZIONI	3 GG. LAVORATIVI
65	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	PANNELLATURA INOX	CONFORMITA' NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA E POSA DI PANNELLATURE IN LASTRE INOX SULLE PARETI DEL CORRIDOIO DI COLLEGAMENTO AL REFETTORIO AL FINE DI PRESERVARE DAGLI URTI LE PARETI	1 GG. LAVORATIVO
66	RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	AERAZIONE LOCALE DEPOSITO	CONFORMITA' NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA: CIRFOOD PREVEDE LA REALIZZAZIONE TRAMITE INSERIMENTO DI GRIGLIA, DI AERAZIONE AL LOCALE DEPOSITO CHIMICI, AD OGGI NON PRESENTE, AL FINE DI OTTEMPERARE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	1 GG. LAVORATIVO
67	CONFORMITA' PATRIMONIO IMMOBILIARE DI PROPRIETA' COMUNALE: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ADEGUAMENTO IMPIANTO ELETTRICO	CONFORMITA' IMPIANTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ADEGUARE GLI IMPIANTI ELETTRICI AL FINE DI GARANTIRE L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI NUOVA FORNITURA PROPOSTE. SARA' RILASCIATA RELATIVA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DA PARTE DELLA DITTA ESECUTRICE	2 GG. LAVORATIVI
68	COMFORT AMBIENTALE: MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 227	TINTEGGIATURA LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO, CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	CONFORMITA' NORMATIVA HACCP: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA DEI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO (PARETI E PLAFONE) CON CAPATEX GLOSS 60, IDROSALTO CON FILM PROTETTIVO DALLA PROLIFERAZIONE DEI BATTERI, RESISTENTE AI LAVAGGI CON DETERGENTI E DISINFETTANTI E CERTIFICATO HACCP PER AMBIENTI CON PRESENZA DI ALIMENTI	3 GG. LAVORATIVI
69	GESTIONE EMERGENZE MIGLIORIA CIRFOOD		GRUPPO CONTINUITA'	GESTIONE EMERGENZE: CIRFOOD, AL FINE DI GARANTIRE L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO ANCHE IN CASO DI MANCANZA DI EROGAZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA, PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI ADEGUAMENTI IMPIANTISTICI FINALIZZATI ALL'INSTALLAZIONE DI UN GRUPPO ELETTROGENO SOCCORRITORE PER ESTERNI CON RELATIVO BOX PREFABBRICATO E SERBATOIO DIESEL	2 GG. LAVORATIVI
<b>REFETTORIO</b>					
70	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM + RIPIANO INF. TAVOLO PER LAVAST. 600MM ELECTROLUX BHHLU06 + BHHUS06	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER GARANTIRE LA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CESTELLI STOVIGLIE DA PARTE DEL PERSONALE DURANTE LE LAVORAZIONI DI LAVAGGIO	30 GG LAVORATIVI
71	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ARMADIO STOV (H=2000) + PORTE SCORR. 1200MM ELECTROLUX SASH12N	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE NECESSARIA PER IL CORRETTO STOCCAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO	30 GG LAVORATIVI
72	DOTAZIONE TECNOLOGICA: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	LINEA SELF SERVICE COMPOSTA DA: - 2 CARRELLI BAGNOMARIA 3 GN - 1 NEUTRO SU RUOTE - PORTAPOSATE ELECTROLUX	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DI UNA NUOVA LINEA SELF SERVICE COMPOSTA DA DUE ELEMENTI BAGNOMARIA A TRE VASCHE SU RUOTE E UN ELEMENTO NEURO CON VANO ARMADIATO, COMPLETI DI SCORRIVASSOIO E PARAFIATO, ED ELEMENTO PORTAPOSATE. TUTTI GLI ELEMENTI PREVITI SARANNO PERSONALIZZATI CON SERIGRAFIE A TEMA FORMAT "IL CIRGHOTTO"	30 GG LAVORATIVI

73	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TAVOLO REFRIG. 290 LT, 2 PORTE, ALZATINA ELECTROLUX EH2H3AA	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN TAVOLO REFRIGERATO NECESSARIO AL FINE DI CONSENTIRE LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PASTI FREDDI PRIMA DELLA SOMMINISTRAZIONE, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA HACCP	30 GG LAVORATIVI
74	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO + PERSONALIZZAZIONE METALCARRELLI 1400S-F	GESTIONE DIETE: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO DOTATO DI PERSONALIZZAZIONE DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, CHIARAMENTE IDENTIFICABILE E RICONOSCIBILE IN QUANTO PRESENTA GRAFICA "CIRGHOTTO" CIRFOOD	30 GG LAVORATIVI
75	<b>RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	RIPRISTINO REFETTORIO ALLO STATO ANTE COVID	GESTIONE SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE: AL FINE DI POTER DISPORRE DI UN LOCALE IDONEO ALLA CONSUMAZIONE DEL PASTO DA PARTE DEGLI UTENTI, CIRFOOD PREVEDE IL RIPRISTONO DEL REFETTORIO ALLO STATO PRECEDENTE ALLA REALIZZAZIONE DELLE OPERE ESEGUITE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA SANITARIA. A TAL FINE SARANNO DEMOLITE LE PARETI IN CARTONGESSO, RECUPERATI I SERRAMENTI E MESSI A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE, E MESSI IN SICUREZZA GLI IMPIANTI ELETTRICI	6 GG. LAVORATIVI
76	<b>COMFORT AMBIENTALE:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 216	TINTEGGIATURA REFETTORI CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	CONFORMITA' NORMATICA HACCP: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA, PREVIO EVENTUALI RIPRISTINI DEGLI INTONACI, DEI REFETTORI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO CON CAPATEX SENSITIV, FORMULATO CON BASSO TENORE DI SOSTANZE ORGANICHE VOLATILI, INODORI	3 GG. LAVORATIVI
77	<b>RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO BENVENUTI 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE EL GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHOTTO", FORMAT APPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURANRE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
78	<b>RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO ACQUA 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: GRAFICA IDEATA AL FINE DI EVIDENZIARE LA POSTAZIOE DI EROGAZIONE ACQUA DI RETE E TRASMETTERE AGLI UTENTI IL MESSAGGIO DELL'IMPORTANZA DI EVITARNE LO SPRECO	1 GG. LAVORATIVO
79	<b>RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 15	GRAFICHE: PANNELLI MURALI 50X70CM	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE LE GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHOTTO", FORMAT APPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURANRE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
80	<b>RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 3	SERIGRAFIE	CIRFOOD FORNIRA' LE SERIGRAFIE IN TEMA "IL CIRGHOTTO" DA APPLICARSI SUI TUTTI GLI ELEMENTI COSTITUENTI LA LNUOVA LINEA SELF SERVICE	1 GG. LAVORATIVO
81	<b>COVID-19</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	DISPENSER IGIENIZZANTE MANI	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AD OGNI REFETTORIO UNA COLONNINA DI IGIENIZZAZIONE AL FINE DI CONSENTIRE DI PERSEGUIRE LE BUONE NORME IGIENICHE PER COMBATTERE LA DIFFUSIONE DEL CONTAGIO DA COVID-19	1 GG. LAVORATIVO
82	<b>COVID-19 - RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 30	FLOOR GRATIC	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD FORNIRA' ADESIVI A PAVIMENTO A FORMA DI ORMA AL FINE DI EVIDENZIARE I PERCORSI IN INGRESSO ED IN USCITA. INOLTRE CONCORRERANNO AD ABBELLIRE I LOCALI	1 GG. LAVORATIVO
<b>SCUOLA PRIMARIA DIAZ</b>					
<b>CUCINA</b>					
83	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ABBATTITORE CONGELATORE 64/56KG ELECTROLUX E9PCGL1SF0	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELL'ATTUALE ABBATTITORE IN QUANTO RITENUTO SOTTODIMENSIONATO RISPETTO AI VOLUMI DEI PASTI DA PRODURRE E RISPETTO AI NUOVI FORNI PREVISTI DA CAPITOLATO	30 GG LAVORATIVI
84	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800 MM + BASE NEUTRA APERTA 800 MM + PORTINA PER BASE APERTA ELECTROLUX E9GCGH4C00 + E9BANH0000 + DOOREL	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELL'ATTUALE 6 FUOCHI IN QUANTO OLTRE ALLA 4 FUOCHI SARA' FORNITA ANCHE UNA 2 FUOCHI PER DIFFERENZIARE LE COTTURE STANDARD DALLE COTTURE DELLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI
85	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUOCIPASTA GAS AUTOM. 1 VASCA 1X190LT ELECTROLUX E9PCGH1RF0	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DI UNA DELLE DUE PENTOLE PRESENTI IN QUANTO RITENUTA NECESSARIA PER LA PREPARAZIONE DEI PRIMI: AD OGGI LA PASTA VIENE COTTA NEL PENTOLONE MA LO STESSO NON E' ATTREZZATURA IDONEA A TALE COTTURA: I CESTELLI PER SCOLARE LA PASTA NON FORNISCONO LA NECESSARIA SICUREZZA AGLI OPERATORI	30 GG LAVORATIVI



86	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 2	ARMADIO CALDO PORTATEGLIE, 20xGN 1/1 METALCARRELLI 3411-20GS	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO NON PRESENTI E NECESSARI PER IL CORRETTO MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE DEI PASTI IN ATTESA DI CONFEZIONAMENTO	20 GG LAVORATIVI
87	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUCINA GAS TOP 2 FUOCHI 400MM + BASE NEUTRA APERTA 400MM + PORTINA PER BASE APERTA ELECTROLUX E7GCGD2C00 + E7BAND0000 + DOOREL	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELL'ATTUALE 6 FUOCHI IN QUANTO VERRA' CREATA APPOSITA ZONA COTTURA DA DEDICARSI IN VIA ESCLUSIVA ALLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI
88	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 24,5 LT 400MM + 2 1/2 CEST.(170X220MM) PER CUOCIPASTA ELECTROLUX E7PCGD1KFO + 7AC05	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO NON PRESENTE E FUNZIONALE ALLA REALIZZAZIONE DELLA ZONA COTTURA DA DEDICARSI IN VIA ESCLUSIVA ALLE DIETE SPECIALI	30 GG LAVORATIVI
89	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TERMOSIGILLATRICE PER VASCHETTE + STAMPO JPACK TSM102-R + TSS102-R	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI AL CONFEZIONAMENTO ESCLUSIVO DEI PASTI DESTINATI ALLE DIETE SPECIALI AL FINE DI EVITARE CONTAMINAZIONI	30 GG LAVORATIVI
90	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	AFFETTATRICE A GRAVITA' 350MM NOAW 350G	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, A FRONTE DELLE RIORGANIZZAZIONE DEL LAY OUT CHE PORTERA' ALL'ALLESTIMENTO DI UNA ZONA PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI DEDICATA	30 GG LAVORATIVI
91	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	BILANCIA ELETTRONICA 10KG KAREL	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, A FRONTE DELLE RIORGANIZZAZIONE DEL LAY OUT CHE PORTERA' ALL'ALLESTIMENTO DI UNA ZONA PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI DEDICATA	30 GG LAVORATIVI
92	<b>DIETE SPECIALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1200MM ELECTROLUX P51200LCN	NUOVA AREA DIETE: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, A FRONTE DELLE RIORGANIZZAZIONE DEL LAY OUT CHE PORTERA' ALL'ALLESTIMENTO DI UNA ZONA PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI DEDICATA	30 GG LAVORATIVI
93	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TERMOSIGILLATRICE PER VASCHETTE + STAMPO JPACK TSM102-R + TSS102-R	GESTIONE PASTI DOMICILIARI: FORNITURA AD INTEGRAZIONE IN QUANTO DA DEDICARSI AL CONFEZIONAMENTO ESCLUSIVO DEI PASTI DESTINATI AI DOMICILIARI	30 GG LAVORATIVI
94	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	TAV. ARM. C/RIPIANO+PORTE SCOR., 1400MM ELECTROLUX MTN1400PN	GESTIONE PASTI DOMICILIARI: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELLO SCAFFALE ESISTENTE POSIZIONATO IN CENTRO LOCALE, IN QUANTO RITENUTO PIU' FUNZIONALE PER IL RICOVERO DI STOVIGLIE/PENTOLE E PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE, IN QUANTO POTRA' ESSERE SFRUTTATO COME PIANO D'APPOGGIO	30 GG LAVORATIVI
95	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 5	SCAFFALE 4 RIPIANI INOX AISI 304, 970MM ELECTROLUX NSC970	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE AL FINE DI ALLESTIRE IL LOCALE DI NUOVA REALIZZAZIONE DA DESTINARSI A DEPOSITO, AL POSTO DELLA ZONA LAVANDINI ALL'INTERNO DEL REFETTORIO	30 GG LAVORATIVI
96	<b>DOTAZIONE TECNOLOGICA:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ARMADIO PORTAOGGETTI CON 4 RIPIANI ELECTROLUX	IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE TECNOLOGICA: FORNITURA AD INTEGRAZIONE AL FINE DI ALLESTIRE IL LOCALE DI NUOVA REALIZZAZIONE DA DESTINARSI A DEPOSITO, AL POSTO DELLA ZONA LAVANDINI ALL'INTERNO DEL REFETTORIO	30 GG LAVORATIVI
97	<b>COMFORT AMBIENTALE:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 438	TINTEGGIATURA LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO, CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	CONFORMITA' NORMATICA HACCP: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA DEI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO (PARETI E PLAFONE) CON CAPATEX GLOSS 60, IDROSMALTO CON FILM PROTETTIVO DALLA PROLIFERAZIONE DEI BATTERI, RESISTENTE AI LAVAGGI CON DETERGENTI E DISINFETTANTI E CERTIFICATO HACCP PER AMBIENTI CON PRESENZA DI ALIMENTI	2 GG. LAVORATIVI
98	<b>RIQUALIFICAZIONE LOCALI</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	RIQUALIFICAZIONE AREA ESTERNA DI DEPOSITO IMMONDIZIA	CONFORMITA' NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ESEGUIRE UNA RIQUALIFICAZIONE DELL'AREA ESTERNA DEI RIFIUTI PRODOTTI DALLA CUCINA, TRAMITE REALIZZAZIONE DI PUNTO ACQUA PER LA SANIFICAZIONE, COPERTURA TRASPARENTE PER LA PROTEZIONE DAGLI AGENTI ATMOSFERICI	3 GG. LAVORATIVI
99	<b>GESTIONE EMERGENZE</b> MIGLIORIA CIRFOOD		GRUPPO CONTINUITA'	GESTIONE EMERGENZE: CIRFOOD, AL FINE DI GARANTIRE L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO ANCHE IN CASO DI MANCANZA DI EROGAZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA, PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI ADEGUAMENTI IMPIANTISTICI FINALIZZATI ALL'INSTALLAZIONE DI UN GRUPPO SOCCORRITORE PER ESTERNI CON RELATIVO BOX PREFABBRICATO E SERBATOIO DIESEL	2 GG. LAVORATIVI

REFETTORIO



100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113

DIETE SPECIALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO + PERSONALIZZAZIONE METALCARRELLI 1400S-F	GESTIONE DIETE SPECIALI: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA AD INTEGRAZIONE DI UN CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO DOTATO DI PERSONALIZZAZIONE DA DEDICARSI ESCLUSIVAMENTE ALLA SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI, CHIARAMENTE IDENTIFICABILE E RICONOSCIBILE IN QUANTO PRESENTA GRAFICA "CIRGHOTTO" CIRFOOD	30 GG LAVORATIVI
CONFORMITA' PATRIMONIO IMMOBILIARE DI PROPRIETA' COMUNALE: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ADEGUAMENTO IMPIANTO ELETRICO	CONFORMITA' IMPIANTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ADEGUARE GLI IMPIANTI ELETRICI AL FINE DI GARANTIRE L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI NUOVA FORNITURA PROPOSTE. SARA' RILASCIATA RELATIVA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DA PARTE DELLA DITTA ESECUTRICE	2 GG. LAVORATIVI
OTTIMIZZAZIONE SERVIZIO: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	AUTOMAZIONE CANCELLO CARRAIO	OTTIMIZZAZIONE VEICOLAZIONE PASTI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD REALIZZARE L'AUTOMAZIONE, PREVISA REVISIONE, DEL CANCELLO CARRAIO PER ACCESSO DEI MEZZI DI TRASPORTO PASTI, AL FINE DI AGEVOLARE E VELOCIZZARE LE ATTIVITA', SOPRATTUTTO IN CASO DI MAL TEMPO, CONSENTENDO PERTANTO ALL'OPERATORE DI NON DOVER SCENDERE DAL MEZZO	1 GG. LAVORATIVI
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	REALIZZAZIONE NUOVO LOCALE DEPOSITO	RIQUALIFICAZIONE LAYOUT LOCALI: CIRFOOD PROVVEDERA' AD ESEGUIRE UNA SERIE DI OPERE TESI A TRASFORMARE L'ATTUALE ZONA LAVANDINI ALL'INTERNO DEL REFETTORIO, APPARSA IN DISUSO, IN UN NUOVO LOCALE A DISPOSIZIONE CON DESTINAZIONE D'USO DEPOSITO	5 GG. LAVORATIVI
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 276	NUOVA PAVIMENTAZIONE PVC	AMMODERNAMENTO LOCALI: CIRFOOD PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UNA NUOVA PAVIMENTAZIONE IN PVC EFFETTO LEGNO CON MATERIALE DELLA DITTA virag, IGNIFUGO E CERTIFICATO HACCP, AL FINE DI CONFERIRE AL LOCALE UNA NUOVA VESTE ESTETICA. IL NUOVO PAVIMENTO CONSENTIRA' INOLTRE DI ATTENUARE I RUMORI. SARA' POSATO PREVIA REALIZZAZIONE DI LIVELLINA, CON COLLA RIMOVIBILE E COMPLETO DI ZOCCOLINO PERIMETRALE COORDINATO	7 GG. LAVORATIVI
COMFORT AMBIENTALE: MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 222	TINTEGGIATURA REFETTORI CON MATERIALE ANTIBATTERICO, CERTIFICATO HACCP	ABBELLIMENTO LOCALI: CIRFOOD PREVEDE LA TINTEGGIATURA, PREVIO EVENTUALI RIPRISTINI DEGLI INTONACI, DEI REFETTORI LOCALI IN USO AL PERSONALE ADDETTO CON CAPATEX SENSITIV, FORMULATO CON BASSO TENORE DI SOSTANZE ORGANICHE VOLATILI, INODORI	3 GG. LAVORATIVI
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO BENVENUTI 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE LE GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHOTTO", FORMAT APPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURARE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	CARTELLO ACQUA 100X70	ABBELLIMENTO LOCALI: GRAFICA IDEATA AL FINE DI EVIDENZIARE LA POSTAZIONE DI EROGAZIONE ACQUA DI RETE E TRASMETTERE AGLI UTENTI IL MESSAGGIO DELL'IMPORTANZA DI EVITARNE LO SPRECO	1 GG. LAVORATIVO
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 15	GRAFICHE: PANNELLI MURALI 50X70CM	ABBELLIMENTO LOCALI: TUTTE LE GRAFICHE PROPOSTE DA CIRFOOD AVRANNO COME SOGGETTO "IL CIRGHOTTO", FORMAT APPOSITAMENTE IDEATO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE. AVRANNO LO SCOPO DI ABBELLIRE I LOCALI E CONNATURARE L'ASPETTO	1 GG. LAVORATIVO
RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 3	SERIGRAFIE	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD FORNIRA' LE SERIGRAFIE IN TEMA "IL CIRGHOTTO" DA APPLICARSI SUI TUTTI GLI ELEMENTI COSTITUENTI LA LINEA SELF SERVICE	1 GG. LAVORATIVO
COVID-19 MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	DISPENSER IGIENIZZANTE MANI	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AD OGNI REFETTORIO UNA COLONNINA DI IGIENIZZAZIONE AL FINE DI CONSENTIRE DI PERSEGUIRE LE BUONE NORME IGIENICHE PER COMBATTERE LA DIFFUSIONE DEL CONTAGIO DA COVID-19	1 GG. LAVORATIVO
COVID-19 - RIQUALIFICAZIONE LOCALI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 30	FLOOR GRAFIC	PREVENZIONE COVID-19: CIRFOOD FORNIRA' ADESIVI A PAVIMENTO A FORMA DI ORMA AL FINE DI EVIDENZIARE I PERCORSI IN INGRESSO ED IN USCITA. INOLTRE CONCORRERANNO AD ABBELLIRE I LOCALI	1 GG. LAVORATIVO
ARREDI: NUOVE SEDIE MIGLIORIA CIRFOOD	N. 300	Sedie SELENA	AMMODERNAMENTO ARREDI: CIRFOOD PROVVEDERA' ALLA SOSTITUZIONE DELLE ATTUALI SEDIE IN QUANTO VETUSTE. INOLTRE LE NUOVE SEDIE AVRANNO ULTERIORE SCOPO DI RENDERE PIU' ACCOGLIENTI E PIACEVOLI I LOCALI	20 GG. LAVORATIVI
ARREDI: NUOVI TAVOLI MIGLIORIA CIRFOOD	N. 75	TAVOLI FRANCHI SEDIE, MODELLO ELLIOT, 140X80 cm	AMMODERNAMENTO ARREDI: CIRFOOD PROVVEDERA' ALLA SOSTITUZIONE DEGLI ATTUALI TAVOLI IN QUANTO VETUSTI	20 GG. LAVORATIVI
		TRASPORTO E MONTAGGIO		1 GG. LAVORATIVO
<b>MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI DI CUI AL P.TO E</b>				
<b>REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA GARIBALDI</b>				

<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD (REALIZZAZIONE LOCALE LAVAGGIO)	N. 1	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA COIB,ESD,OLIME,CLEAR BLUE,DD,P.S ELECTROLUX EHT8IELG	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER CONSENTIRE LE ATTIVITA' DI <b>LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO</b> E CONSEGUENTE ELIMINAZIONE DEL MATERIALE PLASTICO. LA LAVASTOVIGLIE PROPOSTA A' AD ALTA EFFICIENZA E RISPARMIO ENERGETICO IN QUANTO DOTATA DI RECUPERATORE DI CALORE DA RIUTILIZZARSI NEI CICLI DI LAVAGGIO	30 GG LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD (REALIZZAZIONE LOCALE RICEVIMENTO)	N. 1	FRIGO 670LT 1 P. -2+10°C TOUCH R290 CL.A ELECTROLUX EST71FRCA	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: INTEGRAZIONE: SOSTITUZIONE NECESSARIA PER IL CORRETTO MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE PER IL DEPOSITO DI YOGURT E PASTO TEST. IL FRIGORIFERO PRESENTE INFATTI NON E' IDOENO. LA NUOVA ATTREZZATURA HA CLASSE ENERGETICA A PER IL CONTENIMENTO DEI CONSUMI ENERGETICI. ATTREZZATURA GREEN	30 GG LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	EROGATORE ACQUA DI RETE GENERAL BEVERAGE MOD. LUNA	ABOLIZIONE UTILIZZO PLASTICA: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AL REFETTORIO UNA COLONNINA PER L'EROGAZIONE DELL'ACQUA DI RETE, DOTATA DI APPOSITI FILTRI E CORREDATA DA ANALISI SULLA QUALITA' DELL'ACQUA, AL FINE DI CONTENERE IL CONSUMO E LA PRODUZIONE DI PLASTICA.	3 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 54	PANNELLI FONOASSORBENTI	ABBATTIMENTO EMISSIONI SONORE: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE N. 40 PANNELLI FONOASSORBENTI CIRCOLARI E/O QUADRATI, DEL TIPO AD ISOLA, DA SOSPENDERE A PLAFONE, IN ENTRAMBI I REFETTORI, AL FINE DI CONTENERE IL RIVERBERO SONORO PERCEPITO.	7 GG. LAVORATIVO
<b>REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA POLO</b>				
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD (REALIZZAZIONE LOCALE LAVAGGIO)	N. 1	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA COIB,ESD,OLIME,CLEAR BLUE,DD,P.S ELECTROLUX EHT8IELG	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: INTEGRAZIONE NECESSARIA PER CONSENTIRE LE ATTIVITA' DI <b>LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE IN MATERIALE CERAMICO/MELAMMINICO</b> E CONSEGUENTE ELIMINAZIONE DEL MATERIALE PLASTICO. LA LAVASTOVIGLIE PROPOSTA A' AD ALTA EFFICIENZA E RISPARMIO ENERGETICO IN QUANTO DOTATA DI RECUPERATORE DI CALORE DA RIUTILIZZARSI NEI CICLI DI LAVAGGIO	30 GG LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD (REALIZZAZIONE LOCALE RICEVIMENTO)	N. 1	FRIGO 670LT 1 P. -2+10°C TOUCH R290 CL.A ELECTROLUX EST71FRCA	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: SOSTITUZIONE NECESSARIA PER IL CORRETTO MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE PER IL DEPOSITO DI YOGURT E PASTO TEST. IL FRIGORIFERO PRESENTE INFATTI NON E' IDOENO. LA NUOVA ATTREZZATURA HA CLASSE ENERGETICA A PER IL CONTENIMENTO DEI CONSUMI ENERGETICI. ATTREZZATURA GREEN	30 GG LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	EROGATORE ACQUA DI RETE GENERAL BEVERAGE MOD. LUNA	ABOLIZIONE UTILIZZO PLASTICA: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AL REFETTORIO UNA COLONNINA PER L'EROGAZIONE DELL'ACQUA DI RETE, DOTATA DI APPOSITI FILTRI E CORREDATA DA ANALISI SULLA QUALITA' DELL'ACQUA, AL FINE DI CONTENERE IL CONSUMO E LA PRODUZIONE DI PLASTICA.	3 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 52	PANNELLI FONOASSORBENTI	ABBATTIMENTO EMISSIONI SONORE: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE N. 22 PANNELLI FONOASSORBENTI CIRCOLARI, DEL TIPO AD ISOLA, DA SOSPENDERE A PLAFONE AL FINE DI CONTENERE IL RIVERBERO SONORO PERCEPITO.	7 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ISOLA SBARAZZO - RACCOLTA DIFFERENZIATA	EDUCAZIONE RISPETTO AMBIENTALE: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE UNA POSTAZIONE DI RACCOLTA DIFFERENZIATA COMPOSTA DA TRE BIDONI, AL FINE DI EDUCARE GLI UTENTI FIN DA GIOVANI AL RISPETTO VERSO L'AMBIENTE TRAMITE LA DIFFERENZIAMENTO DEI RIFIUTI	3 GG. LAVORATIVO
<b>SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO</b>				
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	IMPIANTO PRODUZIONE ACS	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: SOSTITUZIONE: CIRFOOD PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE ACQUA CALDA SANITARIA AD INTEGRAZIONE E A SERVIZIO ESCLUSIVO DELLA CUCINA, AL FINE DI CONTENERE I CONSUMI E L'EMISSIONE DI CO2 IN ATMOSFERA	8 GG. LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	DISSIPATORE RIFIUTI ORGANICI	RIDUZIONE IMPATTO ANTROPICO: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI UNA MACCHINA PER LA RIDUZIONE FINO AL 90% DEL VOLUME E DEL PESO INIZIALE DEI RIFIUTI UMIDI-ORGANICI. I RIFIUTI ORGANICI VENGONO TRASFORMATI IN UNA RISORSA TREIMPIEGABILE IN NATURA, RIDUCENDO L'IMPATTO SULL'AMBIENTE DELL'80%	2 GG. LAVORATIVI



<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	COMPATTATORE RIFIUTI SOLIDI	RIDUZIONE IMPATTO ANTROPICO: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA ED INSTALALZIONE DI UN COMPATTATORE (PRESSA) PER RIFIUTI SOLIDI (CARTA, CARTONE E PLASTICA) CHE CONSENTE UNA RIDUZIONE DEL VOLUME DEI RIFIUTI SOLIDI	2 GG. LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	IMPIANTO FOTOVOLTAICO	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: SOSTITUZIONE: CIRFOOD PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO A SERVIZIO ESCLUSIVO DELLA CUCINA	5 GG LAVORATIVI
<b>EFFICIENTAMENTO DOTAZIONE TECNOLOGICA - CONTENIMENTO CONSUMI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA COIB, ESD, OLIME, CLEAR BLUE, DD, P.S ELECTROLUX EHT8IELG	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: SOSTITUZIONE: FORNITURA IN SOSTITUZIONE DELLA LAVASTOVIGLIE ESISTENTE IN QUANTO RITENUTA SOTTODIMENSIONATA AI VOLUMI DAI LAVAGGI DA ESEGUIRSI, ANCHE IN VIRTU' DELL'INSERIMENTO DI MATERIALE CERAMICO. INOLTRE LA LAVASTOVIGLIE SARA' AD ALTA EFFICIENZA AL FINE DI CONTENERE E RIDURRE CONSUMI ED EMISSIONI DI CO2 IN ATMOSFERA.	30 GG LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	EROGATORE ACQUA DI RETE GENERAL BEVERAGE MOD. LUNA	ABOLIZIONE UTILIZZO PLASTICA: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AL REFETTORIO UNA COLONNINA PER L'EROGAZIONE DELL'ACQUA DI RETE, DOTATA DI APPOSITI FILTRI E CORREDATA DA ANALISI SULLA QUALITA' DELL'ACQUA, AL FINE DI CONTENERE IL CONSUMO E LA PRODUZIONE DI PLASTICA.	1 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ISOLA SBARAZZO - RACCOLTA DIFFERENZIATA	EDUCAZIONE RISPETTO AMBIENTALE: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE UNA POSTAZIONE DI RACCOLTA DIFFERENZIATA COMPOSTA DA TRE BIDONI, AL FINE DI EDUCARE GLI UTENTI FIN DA GIOVANI AL RISPETTO VERSO L'AMBINETE TRAMITE LA DIFFERENZIAMENTO DEI RIFIUTI	1 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 172,80	PANNELLI FONOASSORBENTI	ABBATTIMENTO EMISSIONI SONORE: CIRFOOD INSERIRA' IN SOSTITUZIONE, CIRCA 91 MQ DI PANNELLI FORMATO 60X60 DEL TIPO A CONTROSOFFITTO, DA POSIZIONARE AL POSTO DI ALTRETTANTI PANNELLI ESISTENTI IN QUANTO PRIVI DA CARATTERISTICHE FONOASSORBENTI	3 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	POSTAZIONE RICARICA AUTOMEZZI ELETTRICI	RIDUZIONE EMISSIONI CO2: CIRFOOD PREVEDE L'IMPIEGO DI AUTOMEZZI ELETTRICI PER LA CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI: PERTATNO PREVEDE L'INSTALAZIONE DI UN ACOLONNINA PER LA RICARICA DELGI STESSI, DA POSIZIONARSI IN PROSSIMITA' DELLA ZONA DI SOSTA DEI MEZZI	1 GG LAVORATIVO
<b>SCUOLA PRIMARIA DIAZ</b>				
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	IMPIANTO PRODUZIONE ACS	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: CIRFOOD PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE ACQUA CALDA SANITARIA AD INTEGRAZIONE E A SERVIZIO ESCLUSIVO DELLA CUCINA, AL FINE DI CONTENERE I CONSUMI E L'EMISSIONE DI CO2 IN ATMOSFERA	8 GG. LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	DISSIPATORE RIFIUTI ORGANICI	RIDUZIONE IMPATTO ANTROPICO: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI UNA MACCHINA PER LA RIDUZIONE FINO AL 90% DEL VOLUME E DEL PESO INIZIALE DEI RIFIUTI UMIDI-ORGANICI. I RIFIUTI ORGANICI VENGONO TRASFORMATI IN UNA RISORSA TREIMPIEGABILE IN NATURA, RIDUCENDO L'IMPATTO SULL'AMBIENTE DELL'80%	2 GG. LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	COMPATTATORE RIFIUTI SOLIDI	RIDUZIONE IMPATTO ANTROPICO: CIRFOOD PREVEDE LA FORNITURA ED INSTALAZIONE DI UN COMPATTATORE (PRESSA) PER RIFIUTI SOLIDI (CARTA, CARTONE E PLASTICA) CHE CONSENTE UNA RIDUZIONE DEL VOLUME DEI RIFIUTI SOLIDI	2 GG. LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	IMPIANTO FOTOVOLTAICO	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: CIRFOOD PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO A SERVIZIO ESCLUSIVO DELLA CUCINA	5 GG LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	ISOLA SBARAZZO - RACCOLTA DIFFERENZIATA	EDUCAZIONE RISPETTO AMBIENTALE: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE UNA POSTAZIONE DI RACCOLTA DIFFERENZIATA COMPOSTA DA TRE BIDONI, AL FINE DI EDUCARE GLI UTENTI FIN DA GIOVANI AL RISPETTO VERSO L'AMBINETE TRAMITE LA DIFFERENZIAMENTO DEI RIFIUTI	1 GG. LAVORATIVO
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	MQ 276	PANNELLI FONOASSORBENTI	ABBATTIMENTO EMISSIONI SONORE: CIRFOOD INSERIRA' IN SOSTITUZIONE DEGLI ATTUALI, PANNELLI FONOASSORBENTI DEL TIPO MODULARE 60X0 MARCA rocfon, Rockfon Blanka® Activity. I PANNELLI ESSITENTI SARANNO RIMOSSI E SMALTITI	3 GG. LAVORATIVI
<b>RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI:</b> MIGLIORIA CIRFOOD	N. 56	CORPI ILLUMINANTI A LED	CONTENIMENTO EMISSIONI CO2 E CONSUMI ENERGETICI: CIRFOOD PREVEDE L'INSERIMENTO A CONTROSOFFITTO DI NUOVI CORPI ILLUMINANTI CON TECNOLOGIA A LED CON RELATIVI CONTENIMENTI DEI CONSUMI ENERGETICI (VEDERE TABELLA ALLEATO RELAZIONE TECNICA), IN SOSITUZIONE DEI CORPI ILLUMINANTI PRESENTI	1 GG. LAVORATIVO

RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	EROGATORE ACQUA DI RETE GENERAL BEVERAGE MOD. LUNA	ABOLIZIONE UTILIZZO PLASTICA: CIRFOOD INSERIRA' AD INTEGRAZIONE IN INGRESSO AL REFETTORIO UNA COLONNINA PER L'EROGAZIONE DELL'ACQUA DI RETE, DOTATA DI APPOSITI FILTRI E CORREDATA DA ANALISI SULLA QUALITA' DELL'ACQUA, AL FINE DI CONTENERE IL CONSUMO E LA PRODUZIONE DI PLASTICA.	1 GG. LAVORATIVO
RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI: MIGLIORIA CIRFOOD	N. 1	POSTAZIONE RICARICA AUTOMEZZI ELETTRICI	RIDUZIONE EMISSIONI CO2: CIRFOOD PREVEDE L'IMPIEGO DI AUTOMEZZI ELETTRICI PER LA CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI: PERTANTO PREVEDE L'INSTALLAZIONE DI UN ACOLONNONINA PER LA RICARICA DELGI STESSI, DA POSIZIONARSI IN PROSSIMITA' DELLA ZONA DI SOSTA DEI MEZZI	1 GG LAVORATIVO

**MIGLIORIE ULTERIORI PER LA DURATA CONTRATTUALE**

- 114
- 115
- 116
- 117
- 118
- 119
- 120
- 121
- 122
- 123
- 124
- 125
- 126
- 127
- 128

ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 2500	BORRACCE	EDUCAZIONE AD UN CONSUMO CONSAPEVOLE E ALLA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI RISORSE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	/	STOVIGLIE A PERDERE IN MATERIE	EVITATA PRODUZIONE DI RIFIUTO PLASTICO	IMMEDIATO IN CASO DI EMERGENZA
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 60	COMPLEMESE	CONSOLIDAMENTO RELAZIONI DI GRUPPO	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 6	A PRANZO CON I GENITORI	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO OFFERTO	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	/	COSA SI MANGIA A CENA	SVILUPPARE CONOSCENZA DELLE REGOLE DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 6	UN PRANZO CHE UNISCE	CONSOLIDAMENTO RELAZIONI FRA GENERAZIONI	FESTA DEI NONNI OTTOBRE
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 6000	COCCOLAZIONE	SVILUPPARE CONOSCENZA DELLE REGOLE DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 120	KIT SCUOLA	SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 6	PRANZO SOLIDALE	SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	/	TIROCINIO LAVORATIVO	SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 12	FESTA FINE ANNO E OPEN DAY	CONSOLIDAMENTO RELAZIONI DI GRUPPO	INIZIO E FINE ANNO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 12	COLAZIONE A BUFFET	CONSOLIDAMENTO RELAZIONI DI GRUPPO	FESTA PAPA' E FESTA MAMMA
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 4200 pasti N. 1200 pacchi	PASI E PACCHI ALIMENTARI	SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE	IMMEDIATO
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	1800 bottigliette 1800 merendine	ACQUA E MERENDE PER MANIFESTAZIONE	CONSOLIDAMENTO RELAZIONI DI GRUPPO E SUL TERRITORIO	SETTEMBRE
ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 87.600	COLAZIONI DOMICILIARI	SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE	IMMEDIATO

129	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	/	FESTEGGIAMO IL COMPLEANNO	CONSOLIDAMENTO DI UNA BUONA RELAZIONE CON L'ANZIANO	IMMEDIATO
130	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	/	CONSEGNA PASTI DOMICILIARI	AUMENTARE LA SICUREZZA DEL SERVIZIO IN TEMPO DI COVID	IMMEDIATO
131	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 40	FORNI A MICRONDE PER ANZIANI	MIGLIORARE LA FRUIZIONE DEL PASTO A CASA	IMMEDIATO
132	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 1	PIATTAFORMA WELFARE	OFFRIRE SERVIZI ULTERIORI AI PROPRI CITTADINI	2 MESI
133	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 1500	MASCHERINE EMOZIONALI	AUMENTARE LA SICUREZZA DEGLI UTENTI IN TEMPO DI COVID	1 MESE
134	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 36	SANIFICAZIONE CON VIRUCIDA	AUMENTARE LA SICUREZZA DEL SERVIZIO IN TEMPO DI COVID	IMMEDIATO
135	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 3	ISOLE ECOLOGICHE	AUMENTARE LA CONSAPEVOLEZZA SUL PROBLEMA PRODUZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI	1 MESE
136	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	SU RICHIESTA	POSATE PER DISABILI	MIGLIORARE LA FRUIZIONE DEL PASTO	1 MESE
137	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	N. 12	INCONTRI CON RAGAZZE MEDIE	CONSOLIDAMENTO DELLE RELAZIONI FRA RAGAZZI E CONFRONTO SUL SERVIZIO PER MIGLIORARLO	IMMEDIATO

Milano, 2.8.21

i legali rappresentanti e/o i procuratori  
(firmato digitalmente)

**AVVERTENZE:**

Il "Modello 7" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore.

Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio. Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C07 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DALL'IMPRESA CIRFOOD S.C.

**CIRFOOD S.C. - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
12	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

13	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	800,00 €
14	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
15		
16		
17		
18	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
19	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	3.000,00 €
20	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	3.000,00 €
21	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
22	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	9.500,00 €
23	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
24		
25	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
26	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
27	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
28	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	800,00 €
29	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
30	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
31	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	400,00 €
32	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la	0,00 €
33		
34		



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

35	sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	
36		
37	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
38	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	150,00 €
39	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
40	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
41	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.500,00 €
42	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	6.000,00 €
43	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
44	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
45		
46	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
47	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
48	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
49	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
50	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
51	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita	0,00 €
52		
53		
54		
55		



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

56	residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	
57	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
58	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
59	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
60	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
61	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
62	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
63	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	250,00 €
64	La Commissione rileva che in mancanza della quantificazione dell'intervento non dispone degli elementi necessari alla stima del valore economico.	0,00 €
65	La Commissione rileva che in mancanza della quantificazione dell'intervento non dispone degli elementi necessari alla stima del valore economico.	0,00 €
66	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
67	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
68	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	4.500,00 €
69	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
70	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
71	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	400,00 €
72	La Commissione ritiene la proposta di scarso interesse in quanto l'attrezzatura esistente è funzionante.	0,00 €
73	La Commissione ritiene la proposta di scarso interesse in quanto l'attrezzatura esistente è funzionante.	0,00 €
74	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
75	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

76	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	4.300,00 €
77	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
78	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
79	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.050,00 €
80	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
81	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
82	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
83	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
84		
85		
86		
87	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
88	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
89	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
90	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
91	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
92	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	250,00 €
93	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

94	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
95	La Commissione pur apprezzando la soluzione rileva che la stessa non è accompagnata da progettazione per l'individuazione della nuova realizzazione.	0,00 €
96	La Commissione pur apprezzando la soluzione rileva che la stessa non è accompagnata da progettazione per l'individuazione della nuova realizzazione.	0,00 €
97	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	8.700,00 €
98	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
99	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
100	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
101	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
102	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
103	La Commissione pur apprezzando la soluzione rileva che la stessa non è accompagnata da progettazione per l'individuazione della nuova realizzazione.	0,00 €
104	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
105	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	4.400,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

106	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
107	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
108	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.050,00 €
109	La Commissione ritiene la proposta di trascurabile impatto sul servizio.	0,00 €
110	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
111	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
112	La Commissione non accoglie la proposta perché tavoli e sedie sono in condizioni strutturali che non necessitano di sostituzione.	0,00 €
113	La Commissione non accoglie la proposta perché tavoli e sedie sono in condizioni strutturali che non necessitano di sostituzione.	0,00 €
114	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
115	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
116	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
117	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
118	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
119	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
120	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
121	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
122	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

123	La Commissione valuta la proposta fattibile e di interesse ma non procede a valutazione economica in quanto genericamente espressa.	0,00 €
124	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
125	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
126	La Commissione valuta la proposta fattibile e di interesse ma non procede a valutazione economica in quanto manca l'indicazione della composizione dei pacchi offerti.	0,00 €
127	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
128	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	17.500,00 €
129	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
130	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
131	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
132	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
133	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
134	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
135	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
136	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
137	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
<b>Valore economico stimato complessivo</b>		<b>95.850,00 €</b>



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*

**MODELLO 7**

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 - 31.08.2027

**ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

**CENTRI COTTURA COMUNALI.** Le proposte che presentiamo sono state elaborate considerando: **1- l'aspetto igienico sanitario** del servizio e la prevenzione da possibili contaminazioni allergiche crociate grazie alla realizzazione di spazi dedicati in esclusiva alla preparazione - cottura delle diete speciali; **2- il dimensionamento dei macchinari** in base alla produttività dell'impianto **per garantire maggior efficienza**; **3- il risparmio energetico e il rispetto delle norme di tutela ambientale**; **4- ultimo, ma non meno importante, lo stato delle attrezzature esistenti preferendo sostituire da subito le macchine più datate con attrezzature moderne e dalle elevate prestazioni per prevenire criticità e disagi legati a guasti improvvisi**

**REFETTORI.** Presso i terminali di somministrazione si è data priorità a: **1 - realizzare, dove possibile, nuovi locali lavaggio per rispondere alla necessità espressa dalla Stazione Appaltante di utilizzare, per la somministrazione, stoviglie e posate pluriuso, 2 - migliorare l'aspetto logistico della distribuzione prevedendo l'installazione di nuove linee self service che potranno essere utilizzate dagli alunni delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, 3- garantire la sicurezza degli utenti a regime speciale grazie all'installazione di "corner diete" da utilizzare per le attività di controllo-somministrazione di questi pasti in modo completamente separato rispetto a quelli convenzionali**

<b>REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO ATTREZZATURE OFFERTE</b>			
<b>Standard qualitativo da capitolato</b>	<b>Soluzione migliorativa offerta</b>	<b>Motivi di interesse per la stazione appaltante</b>	<b>Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta</b>
1	NR 1 ARMADIO STOVIGLIE DA 1400 CM. Realizzato in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132801 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 1.	Nuovo inserimento per il ricovero di piatti accessori al pasto al riparo da contaminazioni ambientali	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante.
2	NR 1 CORNER DIETE costituito da tavolo con alzata su base armadiata e cassettera con 2 cassette, microonde e grafica identificativa. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 2.	Prevenzione da contaminazioni allergiche crociate	
3	NR 2 EROGATORI DI ACQUA MICROFILTRATA GOCCIA PURA Struttura in inox, rubinetto dal design pratico e intuitivo, cassetto di raccolta posto alla base della struttura. Non necessita di corrente elettrica per il funzionamento. Fornito con filtro "Everpure", approvato dal Ministero della Sanità, che elimina il 99,9 di impurità e microorganismi. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 3.	Miglioramento delle caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete	
4	NR 2 ANGOLI RACCOLTA DIFFERENZIATA NELLA LA COCCINELLA Isola per la raccolta differenziata dei rifiuti composta da 4 bidoni nascosti da pannellatura grafica Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 4	Oltre a rallegrare l'ambiente sensibilizza ed educa alla corretta gestione dei rifiuti	



COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
5	NR 1 TAVOLO DI PRELAVAGGIO COMPLETO DI GRUPPO DOCCIA. Costruito in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40 x 40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500 x 400 x 300 h mm con tubo troppo pieno foro di scarico e sifone in plastica. CODICE 865310 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 5		
6	NR 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA GREEN & CLEAN CON DOPPIA PARETE COIBENTATA E RECUPERATORE DI CALORE. Alimentazione 480V/3N convertibile in 230 V. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Capotta a doppia parete coibentata per garantire un basso livello di rumorosità (< a 63 dBA) ed una riduzione della dispersione del calore. Dotata di: a) sistema di risparmio energetico EDS - la macchina riutilizza e recupera il vapore generato dai cicli di lavaggio che non è immesso in ambiente ma trasmesso all'acqua in ingresso nel boiler per preriscaldarla; b) dispositivo automatico di decalcificazione ZERO LIME che conserva boiler, circuito idraulico, resistenze, camera di lavaggio e ugelli completamente liberi dalla formazione di calcare, garantendo un'alta efficienza, un basso consumo di energia e costi di gestione inferiori; c) sistema di filtraggio CLEAR BLUE che mantiene l'acqua di lavaggio libera dallo sporco; d) dispositivo WASH SAFE CONTROL con spia che certifica che il risciacquo è avvenuto correttamente ed è stata mantenuta una temperatura costante di 84 °C.	Attrezzature per l'arredo del nuovo locale lavaggio per poter lavare in loco le stoviglie e gli accessori al pasto. La lavastoviglie selezionata è una macchina a risparmio energetico che permette, rispetto a macchine simili presenti sul mercato di ridurre i consumi e le immissioni di CO <sup>2</sup> in ambiente ( come evidenziato nei calcoli presentati al capitolo E della relazione)	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante
Sostituzione e integrazione dei beni	Utilizza solo 2 litri di acqua per ciclo di risciacquo consentendo una riduzione fino al 60 % dei consumi elettrici e un risparmio fino al 34 % di prodotti detergenti. In dotazione cestelli per posate, cesti per piatti, cesti per bicchieri. Fornita con dosatore di detergente, dosatore brillantante e pompa di scarico. CODICE 504254 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 6		
7	1 TAVOLO DI SERVIZIO CARICO/SCARICO PER LAVASTOVIGLIE in acciaio inox 304 AISI per agevolare la movimentazione dei cestelli della lavastoviglie . CODICE 855302 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 7		
8	NR 300 PIATTI PIANI E FONDI IM MELAMINA BIANCA PER PASTI CONVENZIONALI. Realizzati in melamina prodotta in Italia. Resistente e leggera. Ideona al contatto con gli alimenti e 30 PIATTI PIANI E FORNI IN MELAMINA COLORATA ( giallo rosso o blu ) per diete speciali. Fornitore Cartaffini Scheda tecnica 8		
9	NR 300 BICCHIERI IN MELAMINA BIANCHI Fornitore SDS Scheda tecnica 9		
10	NR 300 SET POSATE COMPOSTO DA COLTELLO , FORCHETTA , CUCCHIAIO E CUCCHIAINO IN ACCIAIO INOX Fornitore Foralberg Scheda tecnica 10	Fornitura completa delle stoviglie e accessori al pasto necessari al servizio.	

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>(11)</p> <p>Sostituzione integrazione dei beni</p> <p>(12)</p> <p>(13)</p> <p>(14)</p>	<p>NR 60 CARAFFE DA 1,5 LITRI CON COPERCCHIO. Realizzate in polipropilene adatto al contatto con gli alimenti e dotata di coperchio. Colori disponibili: turchese, lime, blu e fragola. Fornitore Foralberg. Scheda tecnica 11</p> <p>NR 1 TERMOMETRO A RAGGI INFRAROSSI PER DIETE Consentono un controllo rapido e preciso delle temperature senza contatto con l'alimento Scheda tecnica 12</p> <p>NR 1 LINEA SELF SERVICE costituita da elementi modulari in acciaio inox AISI 304, montati su ruote, con profondità 70 cm e altezza di 80 cm studiata per rendere le dietanze facilmente visibili ai piccoli utenti ( le linee per gli adulti hanno un' altezza di 90 cm ) composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 elemento porta vassoi - posate - pane</li> <li>• 1 elemento bagnarmanica con vasca atta a contenere 5 GN 1/1 di altezza fino a 20 cm. Pannello comandi con termostato – termometro digitale e interruttori di accensione. Temperatura di esercizio + 65/+90 °C. Sovrastuttura con vetro di protezione in cristallo temperato.</li> <li>• 1 neutro dim. cm 1200 x 70 x 80 su vano a giorno. Il self è provvisto di scorrevassoio in tubo di acciaio inox reclinabile e di pannellatura frontale, a copertura della struttura in inox, che potrà essere personalizzata con serigrafia da concordare. Fornitore Emalnox Scheda tecnica 13</li> </ul>	<p>Fornitura completa degli accessori al pasto necessari al servizio</p> <p>Prevenzione da contaminazioni allergeniche</p> <p>Miglioramento del flusso logistico della distribuzione.</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<b>REFETTORIO DELLA PRIMARIA SAN GIORGIO LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI PREVISTI</b>			
<b>ACCANTIERAMENTO</b>			
(15)	NR 1 Gel igienizzante antisettico mani, ph neutro		
(16)	NR 1 Piantana porta dispenser universale in alluminio, con cartello informativo e raccogliitore salvagoccia, escluso dispenser, altezza 120 cm.		
<p>Sostituzione e integrazione dei beni</p> <p>(17)</p> <p>(18)</p>	<p>NR 1 Cassetta in ABS completa di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 15/7/2003 integrate con il Digs 8/1/08; da valutarci come costo di utilizzo mensile del dispositivo comprese le eventuali reintegrazioni dei presidi dimensioni 44,5 x 32 x 15 cm</p> <p><b>LAVORAZIONI</b></p> <p>MQ 474 Verifica di stabilità degli intonaci con battitura e delimitazione con segno colorato della zona da rimuovere, compresi i piani di lavoro - su pareti interne di locali con altezza fino a 5 m, compreso montaggio e smontaggio piani di lavoro, spostamento e copertura di piccole suppellettili presenti"</p>	<p>Interventi necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>



COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

<b>Standard qualitativo da capitolato</b>	<b>Soluzione migliorativa offerta</b>	<b>Motivi di interesse per la stazione appaltante</b>	<b>Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta</b>
Sostituzione e integrazione dei beni	MQ 474 Stuccatura saltuaria di superfici interne con stucco emulsionato a ricoprimento di scalfiture, di fori, di cavillature, con carteggiatura delle zone stuccate. Compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie MQ 474 Trattamento di superfici, prima di eseguire rasature, stuccature o pitturazioni, compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie. Con applicazione a rullo o pennello di: - primer in dispersione acquosa PITTURAZIONI MURALI INTERNE	Interventi necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante
Manutenzione locali	MQ 474 Tinteggiatura a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate; compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie: - con tinta a tempera lavabile	Tinteggiatura completa degli ambienti affidati per migliorare l'estetica delle sale. I colori saranno concordati	
Sostituzione e integrazione dei beni	ADEGUAMENTI A CORPO Opere complementari per adeguamenti impiantistici idraulici/elettrici/aeraulici necessari per l'inserimento delle attrezzature	Adeguamenti impiantistici necessari per l'allaccio delle nuove attrezzature	Appaltante
Riduzione impatti ambientali	RIDUZIONE DEL RUMORE COME DETTAGLIATO NEL PARAGRAFO E Mq 280 Fornitura e posa pannelli per controsoffitto pedinato da 60 x 60 su struttura esistente con proprietà fonoassorbenti	Miglioramento acustico locali	

<b>CENTRO COTTURA SAN GIORGIO ATTREZZATURE OFFERTE</b>			
<b>Standard qualitativo da capitolato</b>	<b>Soluzione migliorativa offerta</b>	<b>Motivi di interesse per la stazione appaltante</b>	<b>Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta</b>
Sostituzione integrazione beni locale dispensa	NR 1 SCAFFALE IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 2404 mm h 1700 mm CODICE 137026 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 14 NR 1 SCAFFALI IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 2935 mm h 1700 mm CODICE 137049 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 15 NR 1 SCAFFALE LINEARE IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 2224 mm h 1700 mm CODICE 137045 fornitore Electrolux. Scheda 16	Sostituzione delle scaffalature esistenti che presentano punti di usura.	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante
Sostituzione integrazione beni locale lavaggio	NR 1 LAVABOGGETTI. In acciaio AISI 304. Porta a doppia parete coibentata 4 cicli di lavaggio. Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni. Dispositivo "air gap" - classe A - per impedire il riflusso dell'acqua dal boiler alla rete idrica in caso di vuoto di pressione. Ciclo di autopulizia per lavare la camera di lavaggio e sistema di autodiagnosi CODICE 506048 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 17	Sostituzione dell'attuale macchina molto datata con attrezzatura dalle elevate prestazioni.	

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>(25)</p> <p>Sostituzione integrazione beni locale cucina</p>	<p>NR 2 FRIGO 1430 L 2 PORTE -2/+10° CLASSE ENERGETICA C. LCD (GAS R290). Costruzione in acciaio inox AISI 304 con fondo in materiale anticorrosione. Ampio schermo touch LCD con: a) visualizzazione temperature; b) modalità per categoria: 5 categorie di cibo preimpostate e 2 programmabili nella temperatura e umidità ideali a seconda del cibo stoccato; modalità manuale: per impostare e memorizzare il livello di temperatura e umidità ottimale a seconda del tipo di cibo in cella; c) per selezionare il ciclo di sbrinamento ed il ciclo Turbo cooling (per raffreddare rapidamente carichi importanti). HACCP: allarmi acustici e visivi si attivano se la temperatura supera il livello critico. Sistema Frost Watch Control 4 : ciclo di sbrinamento controllato da 4 sonde e attivato solo in presenza di ghiaccio sull'evaporatore e solo per il tempo necessario con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento che garantisce risparmio energetico. Optiflow: il flusso dell'aria sia verticale che orizzontale e i convogliatori aria rimovibili garantiscono una distribuzione più uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano, a garanzia di elevate proprietà isolanti e protezione ambientale al 100 % ( conduttività termica 0,020 W/mK) Porta dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata e luce interna a LED. Per temperatura ambiente fino a 43° C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290 altamente ecologico che riduce il consumo energetico di circa il 12% e con GWP = 3 per ridurre l'effetto serra. In dotazione: 8 griglie GN 2/1 in acciaio inox AISI 304 e 8 coppie di guide in inox. Porta USB per scaricare lo storico HACCP e porta RS 485 per la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato. CODICE 727304 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 18.</p>	<p>Sostituzione attrezzature esistenti piuttosto datate con frigoriferi in classe ecologica C che consentono di ridurre i consumi energetici e le immissioni di CO<sup>2</sup> ( si vedano calcoli presentati al capitolo E della relazione )</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>(26)</p>	<p>NR 1 AFFETTATRICE A GRAVITÀ DIAMETRO LAMMA 350 MM. Costruzione in alluminio anodizzato satinato. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo. Grado di protezione all'acqua IP42. In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama. CODICE 601132 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 19</p>	<p>Integrazione delle attrezzature esistenti per garantire la separazione delle lavorazioni tra tipologie diverse di alimenti a garanzia di maggior sicurezza igienica</p>	

**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>(27)</p>	<p>NR 3 CARRELLI MANTENITORI Costruiti in acciaio inox AISI 304 con pannelli a doppia parete. 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 antiraccia. Montato su 4 ruote piroettanti; 2 con freno, di diametro 125 mm. Codice 351156 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 20</p>	<p>Nuovo inserimento per garantire che i pasti in attesa del confezionamento non soffrono a temperatura ambiente.</p>	
<p>(28)</p>	<p>NR 1 SET PENTOLE PER CELLACI . Realizzata in acciaio inox AISI 304 e composta da: padella Ø 24 cm H 5; pentola Ø 20 cm H 20; casseruola Ø 24 cm H 24. La nuova linea firmata Sambonet Paderno, creata in collaborazione con AIC Lombardia è caratterizzata da manici PDV color oro che permettono di differenziarla dagli altri utensili presenti in cucina. Scheda tecnica 21</p>		
<p>(29)</p>	<p>NR 1 LAVAMANI A MURO CON COMANDO A GINOCCHIO in acciaio inox AISI 304 con alzataina posteriore. Codice :132952 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 22</p>		
<p>(30)</p>	<p>NR 1 TAVOLO REFRIGERATO ECOSTORE 2 PORTE E ALZATINA in acciaio inox AISI 304. Gas refrigerante R290 altamente ecologico che riduce il consumo energetico di circa il 12% e con GWP = 3 per ridurre l'effetto serra. Spessore di isolamento 90 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espansive ad alta intensità con iniezione di ciclo pentano. Isolamento privo di CFC e HCFC. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico Codice 71047 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 23</p>	<p>Attrezzature per la realizzazione dell'area dedicata in esclusiva alla preparazione - cottura diete speciali a garanzia di assenza di contaminazioni allergeniche crociate</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>(31)</p>	<p>NR 1 CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA DA 24,5 LT. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm ) in dotazione cestelli. Codice 371098 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 24</p>		
<p>(32)</p>	<p>NR 1 CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE N. 2 piastre elettriche in ghisa da 2,6 kw, sigillate ermeticamente al top in un unico pezzo. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm ).Codice :371014 marchio Electrolux. Scheda tecnica 25 - fornita completa di NR 1 BASE NEUTRA PER CUCINA ELETTRICA. Realizzata in acciaio inox</p>		

**MODELLO 7**

<p><b>Standard qualitativo da capitolato</b></p>	<p><b>Soluzione migliorativa offerta</b></p>	<p><b>Motivi di interesse per la stazione appaltante</b></p>	<p><b>Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta</b></p>
<p>Sostituzione integrazione beni locale cucina</p>	<p>FORNO SKYLINE PRO 6 GN 1/1 - ELETTRICO Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico. Pannello di controllo digitale. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. SkyClean: sistema di lavaggio integrato. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo). Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi). Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura porta teglie GN 1/1, passo 67 mm e montato su base neutra aperta. Codice : 217920 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 26</p>	<p>Attrezzature per la realizzazione dell'area dedicata in esclusiva alla preparazione - cottura diete speciali a garanzia di assenza di contaminazioni allergiche crociate</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p><b>CENTRO COTTURA SAN GIORGIO LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI PREVISTI</b></p>			
<p><b>ACCANTIERAMENTO</b></p>			
<p>NR 1 Gel igienizzante antisettico mani, ph neutro</p>			
<p>NR 1 Piantana porta dispenser universale in alluminio, con cartello informativo e raccoglitore salvagoccia, escluso dispenser, altezza 120 cm.</p>			
<p>NR 1 Casseta in ABS completa di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 15/7/2003 integrate con il Digs 8/1/08; da valutarsi come costo di utilizzo mensile del dispositivo comprese le eventuali reintegrazioni dei presidi dimensioni 44,5 x 32 x 15 cm</p>			
<p><b>LAVORAZIONI</b></p>			
<p>MQ 326 Verifica di stabilità degli intonaci con battitura e delimitazione con segno colorato della zona da rimuovere, compresi i piani di lavoro - su pareti interne di locali con altezza fino a 5 m, compreso montaggio e smontaggio piani di lavoro, spostamento e copertura di piccole suppellettili presenti"</p>			
<p>MQ 326 Stuccatura saltuaria di superfici interne con stucco emulsionato a ricoprimento di scalfiture, di fori, di cavillature, con carteggiatura delle zone stuccate. Compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie</p>			
<p>MQ 326 Trattamenti di superfici, prima di eseguire rasature, stuccature o pitturazioni, compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie. Con applicazione a rullo o pennello di: - primer in dispersione acquosa</p>			
<p><b>PITTURAZIONI MURALI INTERNE</b></p>			
<p>MQ 326 Tinteggiatura a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate; compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie: - con tinta a tempera lavabile</p>			
<p>Manutenzione locali</p>	<p>Tinteggiatura completa degli ambienti affidati per migliorare l'estetica delle sale. i colori saranno concordati</p>		

34

33

35

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni e manutenzione locali</p>	<p>Mq 16,6 Rimozione, da supporti che vengono conservati, di rivestimenti con relativa malta di allestimento o collante. Compresi il carico, trasporto delle macerie nell'ambito del cantiere; pulizia ed accatastamento del materiale riutilizzabile; il carico e trasporto agli impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica.</p> <p>Mq 16,6 "Piccozzatura di intonaco in buono stato per rendere la superficie scabra ed idonea a ricevere successivi rivestimenti. Compresi: piani di lavoro, spolveratura, pulizia ed allontanamento dei detriti"</p> <p>Mq 16,6 Intonaco rustico su superfici interne, verticali e orizzontali, in ambienti di qualsiasi dimensione, con malta bastarda o a base di leganti aerei o idraulici, compreso il rinzafo e i piani di lavoro interni: - tirato in piano a frattazzo</p> <p>Mq 16,6 Rivestimento in piastrelle di ceramica monocottura, con superficie smaltata, posato con colla su idoneo intonaco; compreso: la stuccatura dei giunti con cemento bianco o colorato, i pezzi speciali (jolly, pie d'oca, gusce ecc.), gli zoccoli, la pulitura e l'assistenza muraria; con piastrelle: - 20 x 20 cm, tipo tinte unite</p> <p>Mq 1 Rimozione e demolizione canalette per griglie di scolo a pavimento. Comprese le opere provvisoria di protezione, la movimentazione con qualsiasi mezzo delle macerie nell'ambito del cantiere: la cernita, pulizia ed accatastamento del materiale di recupero; il carico e trasporto delle macerie agli impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica.</p> <p>Mq 1 Fornitura e posa in opera di grigliato tipo pressato in acciaio zincato a caldo in pannelli bordati completi di telaio, per pozzetti, bocche di lupo, intercapedini, canalette e simili. Inclusa la movimentazione, la formazione del piano di posa con idonea malta anche a presa rapida, la posa del telaio e del relativo coperchio, gli sbarramenti e la segnaletica, e qualsiasi altra attività necessaria per il completamento dell'opera.</p> <p>M. Lineari 24 fornitura e posa di paraspigoli in plastica flessibile, in opera, compresa assistenza muraria:.</p> <p>M Lineari 24 fornitura e posa di profilo a sguiscia per angoli interni ed esterni, comprensivo di pezzi speciali in pvc</p> <p>A CORPO Rimozione e accatastamento attrezzature, comprensivo di scollegamenti idrici-gas-scarico di tutte le attrezzature ed arredi nelle zone interessate alla nuova pavimentazione. Al termine della nuova pavimentazione saranno riposizionate e collegate tutte le attrezzature ed arredi precedentemente rimossi. Compreso di eventuale sostituzione di allacciamenti acqua, gas ecc.</p> <p>ADEGUAMENTI</p> <p>A CORPO Opere complementari per adeguamenti impiantistici idraulici/elettrici/aerulici necessari per l'inserimento delle attrezzature</p>	<p>Interventi necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall'accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

36



COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualificativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Riduzione impatti ambientali	NR 4 Fornitura e posa di sensore di presenza per accensione automatica luce locali servizio	Riduzione consumi energetici	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte

37

REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA DIAZ ATTREZZATURE OFFERTE			
Standard qualificativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
38	NR 2 ARMADIO STOVIGLIE DA 2000 CM. Realizzati in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132802 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 27.	Nuovo inserimento per il ricovero di piatti accessori al pasto al riparo da contaminazioni ambientali	
39	NR 1 CORNER DIETE costituito da tavolo con alzatina su base armadiata e cassettiera con 2 cassette, microonde e grafica identificativa. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 2.	Prevenzione da contaminazioni allergeniche crociate	
40	NR 2 EROGATORI DI ACQUA MICROFILTRATA GOCCIA PURA Struttura in inox, rubinetto dal design pratico e intuitivo, cassetto di raccolta posto alla base della struttura. Non necessita di corrente elettrica per il funzionamento. Fornito con filtro "Everpure", approvato dal Ministero della Sanità, che elimina il 99,9 di impurità e microorganismi. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 3	Miglioramento delle caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete	
41	NR 2 ANGOLI RACCOLTA DIFFERENZIATA NELLA LA COCCINELLA Isola per la raccolta differenziata dei rifiuti composta da 4 bidoni nascosti da pannellatura grafica Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 4	Oltre a rallegrare l'ambiente sensibilizza ed educa alla corretta gestione dei rifiuti	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante
42	NR 380 PIATTI PIANI E FONDI IM MELAMINA BIANCA PER PASTI CONVENZIONALI. Realizzati in melamina prodotta in Italia. Resistente e leggera. Ideona al contatto con gli alimenti e 50 PIATTI PIANI E FORNI IN MELAMINA COLORATA (giallo rosso o blu) per diete i. Fornitore Cartaffini Scheda tecnica 8	Fornitura completa delle stoviglie e accessori al pasto necessari al servizio (anche per la scuola secondaria che consuma il pranzo in questo refettorio)	
43	NR 380 BICCHIERI IN MELAMINA BIANCHI Fornitore SDS scheda tecnica 9		
44	NR 380 SET POSATE COMPOSTO DA COLTELLO , FORCHETTA, CUCCHIAIO E CUCCHIAINO IN ACCIAIO INOX Fornitore Foralberg Scheda tecnica 10		
45	NR 76 CARAFFE DA 1,5 LITRI CON COPERCHIO. Realizzate in polipropilene adatto al contatto con gli alimenti e dotata di coperchio. Colori disponibili: turchese, lime, blu e fragola. Fornitore Foralberg Scheda tecnica 11	Fornitura completa degli accessori al pasto necessari al servizio	
Sostituzione e integrazione dei beni			

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni</p> <p>46 47 48</p>	<p>NR 1 TERMOMETRO A RAGGI INFRAROSSI PER DIETE Consentono un controllo rapido e preciso delle temperature senza contatto con l'alimento Scheda tecnica 12</p> <p>NR 1 LINEA SELF SERVICE costituita da elementi modulari in acciaio inox AISI 304, montati su ruote, con profondità 70 cm e altezza di 80 cm studiata per rendere le pietanze facilmente visibili ai piccoli utenti (le linee per gli adulti hanno un' altezza di 90 cm ) composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 elemento porta vassoi - posate - pane</li> <li>• 1 elemento bagnomaria con vasca alta a contenere 5 GN 1/1 di altezza fino a 20 cm. Pannello comandi con termostato – termometro digitale e interruttori di accensione. Temperatura di esercizio + 65/+90 °C. Sovrastuttura con vetro di protezione in cristallo temperato.</li> <li>• 1 neutro dim. cm 1200 x 70 x 80 su vano a giorno. Il self è provvisto di scorriavassoio in tubo di acciaio inox reclinabile e di pannellatura frontale, a copertura della struttura in inox, che potrà essere personalizzata con serigrafia da concordare. Fornitore Emalnox scheda tecnica 13</li> </ul>	<p>Prevenzione da contaminazioni allergeniche</p> <p>Miglioramento del flusso logistico della distribuzione.</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<b>CENTRO COTTURA DIAZ ATTREZZATURE OFFERTE</b>			
<p>Sostituzione integrazione beni locale dispensa</p> <p>49</p>	<p>NR 2 SCAFFALE IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 2448 mm h 1700 mm CODICE 137044 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 28</p> <p>NR 3 SCAFFALI IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 2935 mm h 1700 mm CODICE 137049 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 15</p> <p>NR 1 SCAFFALE LINEARE IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 293504 mm h 1700 mm CODICE 137045 fornitore Electrolux. Scheda 16</p> <p>NR 1 LAVATOIO PENTOLE in acciaio inox AISI 304. Una vasca da 1460 x 500 x h 400 mm dotata di tubo troppo pieno, filtro e piletta di scarico da 2". Fornito con sifone e rubinetto con doccia CODICE 132912 fornitore Electrolux. Scheda 29</p> <p>NR TAVOLO IN ACCIAIO INOX AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 10/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40 x 40 mm) con piedini regolabili in altezza e ripiano inferiore CODICE 133230 fornitore Electrolux. Scheda 30</p> <p>NR 1 LAVAPENTOLE . In acciaio AISI 304. Porta a doppia parete cobentata 4 cicli di lavaggio. Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni. Dispositivo "air gap" - classe A - per impedire il riflusso dell'acqua dal boiler alla rete idrica in caso di vuoto di pressione. Ciclo di autopulizia per lavare la camera di lavaggio e sistema di autodiagnosi CODICE 506054 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 31</p>	<p>Sostituzione delle scaffalature esistenti che presentano punti di usura.</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>Sostituzione integrazione beni locale lavaggio</p> <p>50</p>	<p>NR 1 LAVAPENTOLE . In acciaio AISI 304. Porta a doppia parete cobentata 4 cicli di lavaggio. Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni. Dispositivo "air gap" - classe A - per impedire il riflusso dell'acqua dal boiler alla rete idrica in caso di vuoto di pressione. Ciclo di autopulizia per lavare la camera di lavaggio e sistema di autodiagnosi CODICE 506054 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 31</p>	<p>Sostituzione e potenziamento delle attrezzature esistenti molto datate per migliorare il servizio</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>



COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 7

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>51</p> <p>Sostituzione integrazione beni locale lavaggio</p>	<p>NR 1 CAPPA A PARETE Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Saldatura continua delle giunzioni. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati sulla parte frontale della cappa), pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manico di scarico condensa. Codice : 640204 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 32</p> <p>NR 1 ARMADIO STOVIGLIE DA 2000 CM. Realizzati in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132802 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 33.</p> <p>NR 1 CARRELLO MANTENITORE i in acciaio inox AISI 304 con pannelli a doppia parete. Riscaldamento tramite resistenze corazzate incoloy con regolazione termostatica della temperatura da 30 °C a 90 ° C e visualizzatore digitale della temperatura.</p> <p>Regolazione dell'umidità e bacinella di contenimento acqua per umidificazione della camera interna.</p> <p>Paracolpi perimetrale in gomma antitraccia. Montato su 4 ruote piroettanti, 2 con freno, di diametro 125 mm. Codice 351156 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 20</p> <p>NR 1 TAVOLO REFRIGERATO ECOSTORE 440 LT, 3 PORTE, ALZATINA</p> <p>Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore tagliata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene.</p> <p>Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinatorio automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10° C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290 altamente ecologico che riduce il consumo energetico di circa il 12% e con GWP = 3 per ridurre l'effetto serra.</p> <p>Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano CODICE 710029 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 34.</p>	<p>Nuova attrezzatura utile per migliorare il microclima del locale</p> <p>Nuovo inserimento per il ricovero di piatti accessori al pasto al riparo da contaminazioni ambientali</p> <p>Nuovo inserimento per garantire che i pasti in attesa del confezionamento non soffrono a temperatura ambiente.</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>53</p> <p>Sostituzione integrazione beni locale confezionamento</p>	<p>NR 1 SCAFFALE IN ALLUMINIO CON RIPIANI RIMOVIBILI IN POLIETILENE da 1872 mm h 1700 mm CODICE 137022 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 35</p> <p>NR 1 TERMOSIGILLATRICE in acciaio. Piastra in alluminio teflonata, Controllo elettronico della temperatura della piastra. Fornita con stampi CODICE 710029 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 36.</p> <p>NR 1 AFFETTATRICE A GRAVITA DIAMETRO LAMA 350 MM. Costruzione in alluminio anodizzato satinato. CODICE 601132 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 19</p>	<p>Nuovo inserimento per agevolare lo stoccaggio dei contenitori</p> <p>Integrazione esistente per agevolare il confezionamento dei pasti multiporzione</p> <p>Integrazione delle attrezzature esistenti per garantire la separazione delle lavorazioni tra tipologie diverse di alimenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>54</p> <p>Sostituzione integrazione beni locale cucina</p>	<p>NR 1 AFFETTATRICE A GRAVITA DIAMETRO LAMA 350 MM. Costruzione in alluminio anodizzato satinato. CODICE 601132 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 19</p>	<p>Integrazione delle attrezzature esistenti per garantire la separazione delle lavorazioni tra tipologie diverse di alimenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

Offerta tecnica per il servizio di ristorazione scolastica e sociale a ridotto impatto ambientale città di Meda

CIG 88094722E42

PAG. 11 A 24

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
	NR 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA DA 1800 MM inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Codice 132866 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 37	Sostituzione esistente che presenta punti di usura	
	NR 2 PENTOLA GAS 150 LT-RISCALDAMENTO INDIRETTO Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispengimento fiamme failure e fiamma pilota protetta e limitatore di temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316 con 3 mm di spessore. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Attrezzatura certificata Gastec a garanzia di una riduzione del 20 % delle emissioni nocive in ambiente Codice : 391102 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 38	Sostituzione esistente molto datata e integrazione con nuova attrezzatura per incrementare la produttività della cucina	
	NR 1 CAPPA CENTRALE IN INOX Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Codice 642014 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 39	Sostituzione cappa esistente che, vista l'integrazione con nuove attrezzature non sarebbe sufficiente a coprire l'intera area di cottura	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante
Sostituzione integrazione beni locale cucina	NR 1 CUCINA GAS TOP 6 FUOCHI 1200 MM. Bruciatori flower fiamme ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispengimento fiamme failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Attrezzatura certificata Gastec Codice 391011 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 40	Sostituzione esistente datata	
	NR 1 BASE NEUTRA APERTA 1200 MM in acciaio inox Codice : 391155 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 41	Nuovo inserimento per migliorare il flusso produttivo	
	CUOCIPASTA GAS AUTOMATICO 1 VASCA 1 X 190 LT Bruciatore altamente efficiente (30 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Caricamento e reintegro automatico dell'acqua. Vasca stampata 190 litri in acciaio inox AISI 316-L resistente alla corrosione. Pannelli esterni e telaio in acciaio inox. Coperchio isolato e controllanciato per un facile utilizzo. Attrezzatura certificata Gastec. Codice 391115 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 42	Nuovo inserimento da collocare sul forno 20 GN 1/1 che intendiamo fornire in sostituzione dell'esistente	
	NR 1 CAPPA PARETE INOX 304 +FILTRI 120 X 120 CM. La superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione di fumi e dei vapori. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manico di scarico condensa. Codice : 640188 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 43		

55

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione integrazione beni locale cucina</p>	<p>FORNO SKYLINE PREMIUM 20 GN 2/1 GAS CODICE. Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler che fa risparmiare fino al 30 % di energia, detersivi e acqua. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo). Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi): Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta e Rigenerazione. Backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con carrello porta teglie GN 2/1, passo 63 mm. Attrezzatura certificata Gastec a garanzia di una riduzione del 20 % delle emissioni nocive in ambiente e Ergocert in conformità alla ISO 26800 e alla ISO 9241-210. Codice 217785 Scheda tecnica 44</p> <p>NR 1 SET PENTOLE PER CELLACI . Realizzata in acciaio inox AISI 304 e composta da: padella Ø 24 cm H 5; pentola Ø 20 cm H 20; casseruola Ø 24 cm H 24. Scheda tecnica 21</p> <p>NR 1 CUCINA GAS TOP 2 FUOCHI 400 MM. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispengimento fiamme failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Attrezzatura certificata Gastec Fornita completa di NR 1 BASE NEUTRA PER CUCINA ELETTRICA. Realizzata in acciaio inox Codice 371000 Scheda tecnica 45</p> <p>NR 1 CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 24,5 LT 400 MM Bruciatore a gas altamente efficiente Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e rubinetto manuale dell'acqua. Codice : 371090 marchio Electrolux. Scheda tecnica 46</p> <p>NR 1 CAPPA PARETE INOX 304 + FILTRI 240 X 110 CM Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Codice : 642018 marchio Electrolux. Scheda tecnica 47</p>	<p>Sostituzione dell'esistente piuttosto datato con macchina nuova, a bassi consumi e molto performante</p> <p>Attrezzature per la realizzazione dell'area dedicata in esclusiva alla preparazione - cottura diete speciali a garanzia di assenza di contaminazioni allergeniche crociate</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

56

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>57</p> <p>Sostituzione integrazione beni locale cucina</p>	<p>FORNO SKYLINE PRO 6 GN 1/1 - GAS Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico. Pannello di controllo digitale e selezione guidata. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. SkyClean: sistema di lavaggio integrato. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo). Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta. Backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura porta teglie GN 1/1, passo 67 mm e montato su base neutra aperta. Attrezzatura certificata Gastec a garanzia di una riduzione del 20 % delle emissioni nocive in ambiente e Ergocent in conformità alla ISO 26800 e alla ISO 9241-210 Codice : 217980 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 48</p>	<p>Attrezzature per la realizzazione dell'area dedicata in esclusiva alla preparazione - cottura diete speciali a garanzia di assenza di contaminazioni allergeniche crociate</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>58</p> <p>Sostituzione e integrazione dei beni e manutenzione locali</p>	<p><b>CENTRO COTTURA E REFETTORIO DIAZ LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI PREVISTI</b></p> <p><b>ACCANTIERAMENTO</b></p> <p>NR 1 Gel igienizzante antisettico mani, ph neutro</p> <p>NR 1 Plantana porta dispenser universale in alluminio, con cartello informativo e raccogliore salvagoccia, escluso dispenser, altezza 120 cm.</p> <p>NR 1 Cassetta in ABS completa di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 15/7/2003 integrate con il Digs 8/1/08; da valutarci come costo di utilizzo mensile del dispositivo comprese le eventuali reintegrazioni dei presidi dimensioni 44,5 x 32 x 15 cm</p> <p><b>LAVORAZIONI</b></p> <p>MQ 715 Verifica di stabilità degli intonaci con battitura e delimitazione con segno colorato della zona da rimuovere, compresi i piani di lavoro - su pareti interne di locali con altezza fino a 5 m, compreso montaggio e smontaggio piani di lavoro, spostamento e copertura di piccole suppellettili presenti"</p> <p>MQ 715 Stuccatura saltuaria di superfici interne con stucco emulsionato a ricoprimento di scalfitture, di fori, di cavillature, con carteggiatura delle zone stuccate. Compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie</p> <p>MQ 715 Trattamento di superfici, prima di eseguire rasature, stuccature o pitturazioni, compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie. Con applicazione a rullo o pennello di: - primer in dispersione acquosa</p>	<p>Intervenuti necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni e manutenzione locali</p>	<p>Mq 720 Tinteggiatura a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate; compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie con tinta a tempera lavabile ;</p> <p>Mq 30 Rimozione, da supporti che vengono conservati, di rivestimenti con relativa malta di allestimento o collante. Compresi il carico, trasporto delle macerie nell'ambito del cantiere; pulizia ed accatastamento del materiale riutilizzabile; il carico e trasporto agli impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica.</p> <p>Mq 30 "Picozzatura di intonaco in buono stato per rendere la superficie scabra ed idonea a ricevere successivi rivestimenti. Compresi: piani di lavoro, spolveratura, pulizia ed allontanamento dei detriti"</p> <p>Mq 30 Intonaco rustico su superfici interne, verticali e orizzontali, in ambienti di qualsiasi dimensione, con malta bastarda o a base di leganti aerei o idraulici, compreso il rinzafo e i piani di lavoro interni: - tirato in piano a frattazzo</p> <p>Mq 30 Rivestimento in piastrelle di ceramica monocottura, con superficie smaltata, posato con colla su idoneo intonaco; compreso: la stuccatura dei giunti con cemento bianco o colorato, i pezzi speciali (jolly, pie d'oca, gusce ecc.), gli zoccoli, la pulitura e l'assistenza muraria; con piastrelle: - 20 x 20 cm, tipo tinte unite</p> <p>Mq 50 Demolizione di pavimenti interni, comprese le opere provvisorie di protezione, la movimentazione con qualsiasi mezzo delle macerie nell'ambito del cantiere; la cernita, pulizia ed accatastamento del materiale di recupero; il carico e trasporto delle macerie agli impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi gli oneri di smaltimento: - in piastrelle di cemento, ceramica, cotto, con relativa malta di allestimento</p> <p>Mq 50 Rimozione di zoccolini, da supporti che vengono conservati, compresi: le opere di protezione, la cernita e pulizia del materiale riutilizzabili; il carico, trasporto ed accatastamento delle macerie nell'ambito del cantiere; il carico, trasporto agli impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi gli oneri di smaltimento: - in piastrelle di ceramica, gres, marmo</p> <p>Mq 80 Pavimento in piastrelle di gres fine porcellanato a superficie liscia, spessore 8 + 10 mm, posato con botacca di puro cemento su letto di malta di legante idraulico, o incollato su idoneo sottofondo; comprese assistenze murarie, escluso il sottofondo, con piastrelle: - 20 x 20 cm, colori chiari antiscivolo r 11</p> <p>NR 3 DIM. 200 X 400 CM + NR 4 DIMENSIONI 30 X 30 Rimozione canalina ammalorata, e posa di nuova canalina in acciaio inossidabile, compreso di idoneo grigliato, di eventuale impermeabilizzazione e tutto il necessario per il completamento dell'opera</p>	<p>Interventi necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

59



**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>60</p> <p>Sostituzione e integrazione dei beni e manutenzione locali</p>	<p>M. Lineari 60 fornitura e posa di parapigioli in plastica flessibile, in opera, compresa assistenza muraria:</p> <p>M Lineari 36 fornitura e posa di profilo a sguiscia per angoli interni ed esterni, comprensivo di pezzi speciali in PVC</p> <p>A CORPO Rimozione e accatastamento attrezzature, comprensivo di scollegamenti idrici-gas-scarico di tutte le attrezzature ed arredi nelle zone interessate alla nuova pavimentazione. Al termine della nuova pavimentazione saranno riposizionate e collegate tutte le attrezzature ed arredi precedentemente rimossi. Compreso di eventuale sostituzione di allacciamenti acqua, gas ecc.</p> <p>ADEGUAMENTI</p> <p>A CORPO Opere complementari per adeguamenti impiantistici idraulici/elettrici/aeraulici necessari per l'inserimento delle attrezzature</p> <p>NUOVA PENSILINA ESTERNA</p> <p>MQ 13,8 Scavo di scoticamento eseguito con mezzi meccanici in terreno di qualsiasi natura, compresa estirpazione erba, arbusti, alberi di piccole dimensioni (eliminabili facilmente con i normali mezzi d'opera), demolizione e rimozione recinzioni e simili: - con carico e trasporto delle terre ad impianto di stoccaggio, di recupero.</p> <p>MQ 9, 2 Sottofondo in ghiaia grossa ed intasamento con ghiaia minuta, pietrisco e ghiaietto compresa sistemazione e costipazione del materiale.</p> <p>MQ 46 Pavimento in battuto di cemento costituito da sottofondo in calcestruzzo a 200 kg di cemento, spessore fino a 8 cm, compresa formazione di giunti a grandi riquadri, cappa superiore in malta a 500 kg di cemento spessore 2 cm e spolvero di puro cemento, lisciata e bocciardata.</p> <p>A CORPO fornitura e installazione di pensilina in ferro realizzata su misura con copertura costituita da pannello sandwich prefinito</p>	<p>Interventi necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<p>61</p> <p>Manutenzione locali</p>	<p>INSONORIZZAZIONE</p> <p>NR 8 Pannelli fonoassorbenti a parete in modalità quadro tipo Decho 1200 x 1200 mm compreso kit di fissaggio. Il principio acustico di funzionamento dei pannelli Decho®, è basato sul tradizionale concetto di fonoassorbimento per porosità, in associazione al principio della "lastra vibrante", analogo al più noto sistema ""massa-molla-massa"". Questa particolare caratteristica amplia in maniera consistente le prestazioni acustiche di fonoassorbimento alle basse frequenze Il beneficio acustico è ulteriormente incrementato dalla caratteristica unica della fibra di poliestere di produrre dissipazione della energia sonora incidente, mediante la vibrazione e lo sfregamento dei filamenti che la compongono."</p>	<p>Protezione area carico e scarico</p>	
<p>62</p> <p>Riduzione impatti ambientali</p>		<p>Miglioramento acustico come da relazioni tecniche</p>	

**MODELLO 7**

REFETTORIO SCUOLA D' INFANZIA GARIBALDI ATTREZZATURE OFFERTE			
Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni</p>	<p>NR 1 FRIGO ECOSTORE 670 LITRI CLASSE c . Ampio schermo touch LCD con: visualizzazione temperature; modalità per categoria: 5 categorie di cibo pre-impostate e 2 programmabili nella temperatura e umidità ideali a seconda del cibo stoccato; modalità manuale: per impostare e memorizzare il livello di temperatura e umidità ottimale a seconda del tipo di cibo in cella; per selezionare il ciclo di sbrinamento ed il ciclo Turbo cooling (per raffreddare rapidamente carichi importanti); HACCP: allarmi acustici e visivi si attivano se la temperatura supera il livello critico. Sistema Frost Watch Control 4: ciclo di sbrinamento controllato da 4 sonde e attivato solo in presenza di ghiaccio sull'evaporatore e solo per il tempo necessario con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento che garantisce risparmio energetico. Optiflow: il flusso dell'aria sia verticale che orizzontale e i convogliatori aria rimovibili garantiscono una distribuzione più uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano. Per temperatura ambiente fino a 43° C. Pivo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290 altamente ecologico che riduce il consumo energetico di circa il 12%, e con GWP = 3 per ridurre l'effetto serra. Porta USB per scaricare lo storico HACCP CODICE 727298 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 49.</p>	<p>Nuovo inserimento per lo stoccaggio di eventuali merende/frutta</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
	<p>NR 1 ARMADIO STOVIGLIE DA 1400 CM. Realizzato in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132801 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 1.</p>	<p>Nuovo inserimento per il ricovero di piatti accessori al pasto al riparo da contaminazioni ambientali</p>	
	<p>NR 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA DA 1400 MM Realizzato in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132864 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 50</p>	<p>Sostituzione esistente con punti di usura</p>	
	<p>NR 1 CORNER DIETE costituito da tavolo con alzatina su base armadiata e cassettera con 2 cassette , microonde e grafica identificativa. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 2.</p>	<p>Prevenzione da contaminazioni allergeniche crociate</p>	
	<p>NR 1 EROGATORE DI ACQUA MICROFILTRATA GOCCIA PURA Struttura in inox, rubinetto dal design pratico e intuitivo, cassetto di raccolta posto alla base della struttura. Non necessita di corrente elettrica per il funzionamento. Fornito con filtro "Everpure", approvato dal Ministero della Sanità, che elimina il 99,9 di impurità e microorganismi. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 3</p>	<p>Miglioramento delle caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete</p>	

63



COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni</p>	<p>NR 1 ANGOLO RACCOLTA DIFFERENZIATA NELLA LA COCCINELLA Isola per la raccolta differenziata dei rifiuti composta da 4 bidoni nascosti da pannellatura grafica Fornitore Eurostorazione. Scheda tecnica 4</p> <p>NR 150 PIATTI PIANI E FONDI INI MELAMINA BIANCA PER PASTI CONVENZIONALI. e 30 PIATTI PIANI E FORNI IN MELAMINA COLORATA (giallo rosso o blu ) per diete speciali . Fornitore Cartaffini Scheda tecnica 8</p> <p>NR 150 BICCHIERI IN MELAMINA BIANCHI Fornitore SDS scheda tecnica 9</p> <p>NR 150 SET POSATE COMPOSTO DA COLTELLO , FORCHETTA , CUCCHIAIO E CUCCHIAINO IN ACCIAIO INOX Fornitore Foralberg Scheda tecnica 10</p> <p>NR 30 CARAFFE DA 1,5 LITRI CON COPERCHIO. Fornitore Foralberg Scheda tecnica 11</p> <p>NR 1 TAVOLO DI PRELAVAGGIO COMPLETO DI GRUPPO DOCCIA. Costruito in acciaio inox 304 AISI. Paraspuzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40 x 40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500 x 400 x 300 h mm con tubo troppo pieno foro di scarico e sifone in plastica. CODICE 865311 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 51</p> <p>NR 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA GREEN &amp; CLEAN CON DOPPIA PARETE COIBENTATA E RECUPERATORE DI CALORE. Alimentazione 480V/3N convertibile in 230 V. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Capotta a doppia parete coibentata per garantire un basso livello di rumorosità (&lt; a 63 dBA) ed una riduzione della dispersione del calore. Dotata di: a) sistema di risparmio energetico EDS - la macchina riutilizza e recupera il vapore generato dai cicli di lavaggio che non è immesso in ambiente ma trasmesso all' acqua in ingresso nel boiler per preriscaldarla; b) dispositivo automatico di decalcificazione ZERO LIME che conserva boiler, circuito idraulico, resistenze, camera di lavaggio e ugelli completamente liberi dalla formazione di calcare, garantendo un'alta efficienza, un basso consumo di energia e costi di gestione inferiori; c) sistema di filtraggio CLEAR BLUE che mantiene l'acqua di lavaggio libera dallo sporco; d) dispositivo WASH SAFE CONTROL con spia che certifica che il risciacquo è avvenuto correttamente ed è stata mantenuta una temperatura costante di 84 °C. Utilizza solo 2 litri di acqua per ciclo di risciacquo consentendo una riduzione fino al 60 % dei consumi elettrici e un risparmio fino al 34 % di prodotti detergenti. In dotazione cestelli per posate, cesti per piatti, cesti per bicchieri. Fornita con dosatore di detergente, dosatore brillantante e pompa di scarico. CODICE 504254 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 6</p>	<p>Oltre a rallegrare l'ambiente sensibilizza ed educa alla corretta gestione dei rifiuti</p> <p>Fornitura completa delle stoviglie e accessori al pasto necessari al servizio.</p> <p>Fornitura completa degli accessori al pasto necessari al servizio</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

64

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Sostituzione e integrazione dei beni	<p>NR 1 TAVOLO DI SERVIZIO CARICO/SCARICO PER LAVASTOVIGLIE in acciaio inox 304 AISI per agevolare la movimentazione dei cestelli della lavastoviglie CODICE 865302 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 7 –</p> <p>NR 1 TERMOMETRO A RAGGI INFRAROSSI PER DIETE Consentono un controllo rapido e preciso delle temperature senza contatto con l'alimento Scheda tecnica 12</p>	<p>Attrezzature per poter lavare in loco le stoviglie e gli accessori al pasto</p> <p>Prevenzione da contaminazioni allergeniche</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>
<b>REFETTORIO INFANZIA GARIBALDI LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI PREVISTI</b>			
<b>ACCANTERAMENTO</b>			
NR 1 Gel igienizzante antisettico mani, ph neutro			
NR 1 Piantana porta dispenser universale in alluminio, con cartello informativo e raccoglitore salvagoccia, escluso dispenser, altezza 120 cm.			
NR 1 Cassetta in ABS completa di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 15/7/2003 integrate con il Digs 81/08; da valutarsi come costo di utilizzo mensile del dispositivo comprese le eventuali reintegrazioni dei presidi dimensioni 44,5 x 32 x 15 cm			
<b>LAVORAZIONI</b>			
Sostituzione e integrazione dei beni e manutenzione locali	<p>A CORPO Rimozione e accatastamento attrezzature, comprensivo di scollegamenti idrici-gas-scarico di tutte le attrezzature ed arredi nelle zone interessate alla nuova pavimentazione. Al termine della nuova pavimentazione saranno riposizionate e collegate tutte le attrezzature ed arredi precedentemente rimossi. Compreso di eventuale sostituzione di allacciamenti acqua</p> <p><b>PITTURAZIONI MURALI INTERNE</b></p> <p>MQ 430 Tinteggiatura a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate; compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie: - con tinta a tempera lavabile</p> <p>ML 24 Fornitura e posa di profilo a sguscia in pvc per angoli interni ed esterni, comprensivo di pezzi speciali.</p>		
<b>ADEGUAMENTI</b>			
A CORPO Opere complementari per adeguamenti impiantistici			
idraulici/elettrici/aerulici necessari per l'inserimento delle attrezzature			
<b>RIDUZIONE DEL RUMORE COME DETTAGLIATO NEL PARAGRAFO E</b>			
Riduzione impatti ambientali	NR 8 Pannelli fonoassorbenti a parete in modalità quadro tipo Decho 1200 x 1200 mm compreso kit di fissaggio.		
<p>Tinteggiatura completa degli ambienti affidati per migliorare l'estetica delle sale. I colori saranno concordati</p> <p>Ripristino</p> <p>Adeguamenti impiantistici necessari per l'allaccio delle nuove attrezzature</p> <p>Miglioramento acustico locali</p>			
<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>			

65

66

**MODELLO 7**

REFETTORIO SCUOLA D' INFANZIA – PRIMARIA POLO	Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni</p>	<p>NR 1 FRIGO ECOSTORE 670 LITRI CLASSE C . Ampio schermo touch LCD con: visualizzazione temperature; modalità per categoria: 5 categorie di cibo pre-impostate e 2 programmabili nella temperatura e umidità ideali a seconda del cibo stoccato; modalità manuale: per impostare e memorizzare il livello di temperatura e umidità ottimale a seconda del tipo di cibo in cella; per selezionare il ciclo di sbrinamento ed il ciclo Turbo cooling (per raffreddare rapidamente carichi importanti); HACCP: allarmi acustici e visivi si attivano se la temperatura supera il livello critico. Sistema Frost Watch Control 4: ciclo di sbrinamento controllato da 4 sonde e attivato solo in presenza di ghiaccio sull'evaporatore e solo per il tempo necessario con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento che garantisce risparmio energetico. Optiflow: il flusso dell'aria sia verticale che orizzontale e i convogliatori aria rimovibili garantiscono una distribuzione più uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in cicloperano. Per temperatura ambiente fino a 43° C. Privò di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290 altamente ecologico che riduce il consumo energetico di circa il 12%, e con GWP = 3 per ridurre l'effetto serra. Porta USB per scaricare lo storico HACCP CODICE 727298 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 49.</p> <p>NR 1 ARMADIO STOVIGLIE DA 1400 CM. Realizzato in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132801 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 1.</p> <p>NR 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA DA 1400 MM Realizzato in acciaio inox ripiani interni regolabili in altezza, porte scorrevoli . CODICE 132864 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 50</p> <p>1 CORNER DIETE costituito da tavolo con alzatina su base armadiata e cassettiera con 2 cassette, microonde e grafica identificativa. Scheda tecnica 2.</p> <p>NR 1 EROGATORE DI ACQUA MICROFILTRATA GOCCIA PURA Fornito con filtro "Everpure", approvato dal Ministero della Sanità, che elimina il 99,9 di impurità e microorganismi. Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 3</p> <p>NR 1 LINEA SELF SERVICE composta da: • 1 elemento porta vassoi - posate - pane • 1 elemento bagnarina con vasca atta a contenere 5 GN 1/1 di altezza fino a 20 cm. • 1 neutro dim. cm 1200 x 70 x 80 su vano a giorno. Il self è provvisto di scorrevassoio in tubo e di pannellatura frontale, a copertura della struttura in inox, che potrà essere personalizzata con serigrafia da concordare. Fornitore Emainox scheda tecnica 13</p>	<p>Motivi di interesse per la stazione appaltante</p> <p>Nuovo inserimento per lo stoccaggio di eventuali merende/frutta</p> <p>Nuovo inserimento per il ricovero di piatti accessori al pasto al riparo da contaminazioni ambientali</p> <p>Sostituzione esistente con punti di usura</p> <p>Prevenzione da contaminazioni allergeniche crociate</p> <p>Miglioramento delle caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete</p> <p>Miglioramento flusso logistico della distribuzione</p>	<p>Entro 90 giorni dall'accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

67

**COMUNE DI MEDA**  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Sostituzione e integrazione dei beni</p>	<p>NR 1 ANGOLO RACCOLTA DIFFERENZIATA NELLA LA COCCINELLA Isola per la raccolta differenziata dei rifiuti composta da 4 bidoni nascosti da pannellatura grafica Fornitore Euroristorazione. Scheda tecnica 4</p> <p>NR 250 PIATTI PIANI E FONDI IM MELAMINA BIANCA PER PASTI CONVENZIONALI, e NR 30 PIATTI PIANI E FORNI IN MELAMINA COLORATA ( giallo rosso o blu ) per diete speciali . Fornitore Cartaffini Scheda tecnica 8</p> <p>NR 250 BICCHIERI IN MELAMINA BIANCHI Fornitore SDS scheda tecnica 9</p> <p>NR 250 SET POSATE COMPOSTO DA COLTELLO , FORCHETTA , CUCCHIAIO E CUCCHIAINO IN ACCIAIO INOX Fornitore Foralberg Scheda tecnica 10</p> <p>NR 50 CARAFFE DA 1,5 LITRI CON COPERCHIO. Fornitore Foralberg Scheda tecnica 11</p> <p>NR 1 TERMOMETRO A RAGGI INFRAROSSI PER DIETE Consentono un controllo rapido e preciso delle temperature senza contatto con l'alimento Scheda tecnica 12</p> <p>NR 1 LAVELLO ARMADIATO CON 1 VASCA COMPLETO DI GRUPPO DOCCIA, Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati.</p> <p>Porta a battente fonosorbente. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Una vasca da 500 x 500 x h 300 mm dotata di tubo troppo pieno e piletta di scarico. Fornito con rubinetto a leva e sifone CODICE 132915 fornitore Electrolux. Scheda tecnica 52</p> <p>NR 1 LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO, PARETE DOPPIA. 720 P/H, 3N, 3 cicli di lavaggio 90/120/240 secondi. Prestazioni di lavaggio assicurate dalla potente pompa di lavaggio, dall'ampia vasca di lavaggio e dai bracci rotanti superiori e inferiori. Avvio soft della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale di piatti/bicchieri. Temperatura di risciacquo e pressione garantite dal boiler a pressione incorporato. Porta controllanciata a doppia parete coibentata. Costruzione a doppia parete. Vasca stampata con angoli arrotondati. Pannello frontale, pannelli laterali, struttura, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304. Dosatore brilliante. Capacità oraria: 720 piatti/40 cesti Fornita con cavalletto. Codice 502701 Scheda tecnica 53</p>	<p>Oltre a rallegrare l'ambiente sensibilizza ed educa alla corretta gestione dei rifiuti</p> <p>Fornitura completa delle stoviglie e accessori al pasto necessari al servizio.</p> <p>Fornitura completa degli accessori al pasto necessari al servizio</p> <p>Prevenzione da contaminazioni allergiche</p> <p>Attrezzature per poter lavare in loco le stoviglie e gli accessori al pasto.</p> <p>La lavastoviglie selezionata è una macchina a risparmio energetico che permette, rispetto a macchine simili presenti sul mercato di ridurre i consumi e le emissioni di CO<sup>2</sup> in ambiente ( come evidenziato nei calcoli presentati al capitolo E della relazione)</p>	<p>Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante</p>

62

REFETTORIO INFANZIA – PRIMARIA POLO LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI PREVISTI			
ACCANTERAMENTO			
Sostituzione e integrazione dei beni e manutenzione locali	NR 1 Gel igienizzante antiseptico mani, ph neutro	Interventi necessari per il posizionamento delle nuove attrezzature previste e ripristinare intonaci e finiture esistenti	Entro 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte della Stazione Appaltante
	NR 1 Plantana porta dispenser universale in alluminio, con cartello informativo e raccogliore salvagoccia, escluso dispenser, altezza 120cm.		
	NR 1 Cassetta in ABS completa di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 15/7/2003 integrate con il Digs 81/08; da valutarsi come costo di utilizzo mensile del dispositivo comprese le eventuali reintegrazioni dei presidi dimensioni 44,5 x 32 x 15 cm		
	LAVORAZIONI		
	MQ 69 Trattamento di superfici, prima di eseguire rasature, stuccature o pitturazioni, compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie. Con applicazione a rullo o pennello di:- primer in dispersione acquosa		
	PITTURAZIONI MURALI INTERNE		
	MQ 69 Tinteggiatura a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate; compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie: - con tinta a tempera lavabile		
	ML 7 Fornitura e posa di profilo a sguiscia in pvc per angoli interni ed esterni, comprensivo di pezzi speciali.		
	ADEGUAMENTI		
	A CORPO Opere complementari per adeguamenti impiantistici idraulici/elettrici/aeraulici necessari per l'inserimento delle attrezzature		
RIDUZIONE DEL RUMORE COME DETTAGLIATO NEL PARAGRAFO E			
NR 6 Pannelli fonoassorbenti a parete in modalità quadro tipo Decho 1200 x 1200 mm compreso kit di fissaggio.	Miglioramento acustico locali		
<b>SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO TRAVERSI</b>			
<b>Standard qualitativo da capitolato</b>	<b>Soluzione migliorativa offerta</b>	<b>Motivi di interesse per la stazione appaltante</b>	<b>Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta</b>
Sostituzione e integrazione dei beni	NR 300 PIATTI PIANI E FONDI IM MELAMINA BIANCA PER PASTI CONVENZIONALI. e NR 30 PIATTI PIANI E FORNI IN MELAMINA COLORATA ( giallo rosso o blu ) per diete speciali . Fornitore Cartaffini Scheda tecnica 8 NR 300 BICCHIERI IN MELAMINA BIANCHI Fornitore SDS scheda tecnica 9	Fornitura completa delle stoviglie e accessori al pasto necessari al servizio. ( Saranno lavati al centro cottura poiché non sono presenti locali idonei a realizzare un nuovo lavaggio in loco )	Avvio servizio

69

70

71

72



COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

73

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
	NR 300 SET POSATE COMPOSTO DA COLTELLO, FORCHETTA, CUCCHIAIO E CUCCHIAINO IN ACCIAIO INOX Fornitore Foralberg Scheda tecnica 10 NR 60 CARAFFE DA 1,5 LITRI CON COPERCHIO. Fornitore Foralberg Scheda tecnica 11 NR 1 TERMOMETRO A RAGGI INFRAROSSI PER DIETE Consentono un controllo rapido e preciso delle temperature senza contatto con l'alimento Scheda tecnica 12		
Sostituzione e integrazione dei beni			

Luogo, data torri di Quartesolo 02/08/2021

Il legale rappresentante  
Giuliano Ongaro

-----  
Sottoscrivere con firma digitale

SI ALLEGANO :

- ✓ SCHEDE TECNICHE ATTREZZATURE OFFERTE
- ✓ RELAZIONE STATO DI FATTO CENTRI COTTURA E REFETTORI
- ✓ RELAZIONE DI PROGETTO CENTRI COTTURA E REFETTORI
- ✓ REFETTORIO PRIMARIA SAN GIORGIO
  - LAYOUT ATTREZZATURE E ALLACCI IMPIANTISTICI
  - TAVOLA COMMERCIALE
  - COMPUTO NON ESTIMATIVO LAVORI
- ✓ CENTRO COTTURA PRIMARIA SAN GIORGIO
  - LAYOUT ATTREZZATURE E ALLACCI IMPIANTISTICI
  - TAVOLA COMMERCIALE
  - COMPUTO NON ESTIMATIVO LAVORI
- ✓ CENTRO COTTURA E REFETTORIO DIAZ
  - LAYOUT ATTREZZATURE E ALLACCI IMPIANTISTICI
  - TAVOLA COMMERCIALE
  - COMPUTO NON ESTIMATIVO LAVORI
- ✓ REFETTORIO INFANZIA GARIBALDI

Offerta tecnica per il servizio di ristorazione scolastica e sociale a ridotto impatto ambientale città di Meda

CIG 88094722E42

Pag. 23 A 24

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

## MODELLO 7

- LAYOUT ATTREZZATURE E ALLACCI IMPIANTISTICI
- TAVOLA COMMERCIALE
- COMPUTO NON ESTIMATIVO LAVORI
- ✓ REFETTORIO INFANZIA E PRIMARIA POLO
  - LAYOUT ATTREZZATURE E ALLACCI IMPIANTISTICI
  - TAVOLA COMMERCIALE
  - COMPUTO NON ESTIMATIVO LAVORI
- ✓ RELAZIONE RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI
- ✓ CRONOPROGRAMMA LAVORI E FORNITURE – precisiamo che nel cronoprogramma sono stati computati 60 giorni di progettazione esecutiva poiché le proposte fatte possono , a insindacabile giudizio della stazione appaltante essere accettate o modificate e quindi abbiamo computato il tempo necessario per riformulare, in base ad eventuali modifiche richieste dalla Committenza , i progetti esecutivi. Euroristorazione , come indicato nella tabella reiplogativa, si impegna a realizzare le soluzioni offerte entro massimo 90 giorni dall' accettazione delle proposte da parte dell' Ente

### **AVVERTENZE:**

Il "Modello 7" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore.  
Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio.  
Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C09 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D**

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

**DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DALL'IMPRESA EURORISTORAZIONE SRL**

**EURORISTORAZIONE SRL - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
2	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.200,00 €
3	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.400,00 €
4	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
5	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
6	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
7	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	700,00 €
8	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
9	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

10	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
11	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
12	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
13	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
14	Viene accettato l'elemento porta vassoi - posate - pane.	500,00 €
15	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
16	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
17	La Commissione non accetta la proposta in quanto trattasi di interventi obbligatori sulla base della normativa vigente nel tempo.	0,00 €
18	L'intervento proposto si ritiene necessario solo per quel che riguarda la tinteggiatura. Il resto non viene accettato dalla Commissione.	9.500,00 €
19		
20		
21		
22	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
23	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata	0,00 €
24		
25		
26		
27		



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

	dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	
28	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
29	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	300,00 €
30	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	3.000,00 €
31	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.500,00 €
32	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
33	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	6.000,00 €
34	L'intervento proposto si ritiene necessario solo per quel che riguarda la tinteggiatura. Il resto non viene accettato dalla Commissione.	6.500,00 €
35		
36		
37	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
38	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
39	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.200,00 €
40	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.400,00 €
41	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
42	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
43	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
44	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
45	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

46	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
47	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
48	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
49	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.200,00 €
50	La soluzione viene accolta dalla Commissione, ad esclusione della lavapentole.	1.500,00 €
51	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
52	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
53	La Commissione accetta solo il tavolo refrigerato e la termosigillatrice.	3.300,00 €
54	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
55	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
56	La soluzione viene accolta dalla Commissione, ad eccezione del forno.	3.300,00 €
57	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	6.000,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

58	L'intervento proposto si ritiene necessario solo per quel che riguarda la tinteggiatura. Il resto non viene accettato dalla Commissione.	14.300,00 €
59		
60		
61	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
62	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
63	La Commissione ritiene utili le seguenti attrezzature: corner diete, armadio stoviglie ed erogatore acqua.	3.000,00 €
64	La Commissione ritiene utili le seguenti attrezzature: tavolo prelavaggio.	1.500,00 €
65	La Commissione ritiene utili le seguenti attrezzature: tavolo di servizio.	700,00 €
66	L'intervento proposto si ritiene necessario solo per quel che riguarda la tinteggiatura. Il resto non viene accettato dalla Commissione.	8.600,00 €
67	La Commissione ritiene utili le seguenti attrezzature: corner diete, armadio stoviglie ed erogatore acqua.	3.000,00 €
68	La Commissione ritiene utili le seguenti attrezzature: lavello armadiato.	800,00 €
69	L'intervento proposto si ritiene necessario solo per quel che riguarda la tinteggiatura. Il resto non viene accettato dalla Commissione.	1.400,00 €
70	Vedasi voce finale	0,00 €
71	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
72	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
73	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

	NOTA DELLA COMMISSIONE: Si precisa che gli adeguamenti proposti relativi agli impianti elettrici ed idraulici necessari al funzionamento delle attrezzature da installare si considerano accettati. Il relativo valore economico stimato a corpo è quello a fianco indicato.	10.000,00 €
	<b>Valore economico stimato complessivo</b>	<b>97.500,00 €</b>

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



## MODELLO 7

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

### ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Per la definizione di quanto proposto ci siamo riferiti al sopralluogo tecnico effettuato presso le strutture oggetto dell'Appalto.

**ATTREZZATURE A RISPARMIO ENERGETICO:** Il tema del risparmio energetico è ormai un aspetto fondamentale ed imprescindibile nell'ambito della sostenibilità ambientale e della Green Economy, che coinvolge pienamente l'aspetto della preparazione e conservazione dei pasti.

Per questo motivo, a fronte della partnership in essere tra Sodexo ed Electrolux, si propone l'inserimento presso le strutture del Comune di Meda di apparecchiature professionali ad alta efficienza e a basso consumo energetico, prodotte da questa azienda leader nel settore.



La scelta di dotare le strutture di Meda di apparecchiature professionali è data dalla volontà di garantire all'Amministrazione, attrezzature ad altissimo contenuto tecnologico, in grado di ottimizzare al meglio le prestazioni; aspetti totalmente concretizzabili solo attraverso l'utilizzo di prodotti professionali e non casalinghi.



Tali apparecchiature, essendo per l'appunto professionali, non seguono la tradizionale certificazione energetica, pertanto Sodexo offrirà apparecchiature che garantiscano la riduzione dei consumi e di conseguenza l'impatto ambientale, tramite una soluzione appositamente studiata.





**ALLESTIMENTO ZONA DIETE:** Dall'esperienza acquisita nel tempo e dai continui monitoraggi interni che vengo svolti da parte del servizio Controllo Qualità di Sodexo, si determina che il numero medio di diete speciali da produrre in media è pari a circa il 10% della produzione complessiva dei pasti confezionati (di cui l'80% circa è destinato a diete di tipo etnico-religioso, e un 20% date da intolleranze, allergie, celiachia, favismo, e tante altre patologia a cui porre maggior attenzione all'eliminazione di contaminazioni potenzialmente rischiose per l'utente). A seguito della particolare attenzione evidenziata nei documenti di gara nel merito del processo produttivo delle diete speciali, e considerata lo stato attuale dei centri cottura e l'attenzione che Sodexo vuole porre in particolare a tale elemento, proponiamo una soluzione migliorativa studiata per incrementare non solo la produttività ma anche l'ergonomia ed i flussi all'interno del locale.





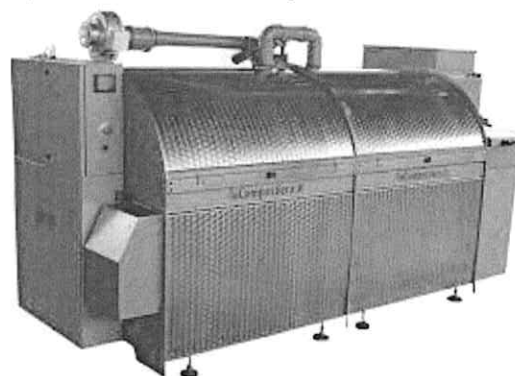
**ECONOMIA CIRCOLARE – RICICLARE GLI ALIMENTI NON CONSUMATI PER PRODURNE DI NUOVI:** Uno dei principi cardine dell'economia circolare definisce che, nel flusso dei materiali biologici, gli stessi possono essere reintegrati nel flusso produttivo della biosfera, al fine di generare un sistema autosufficiente che possa rigenerarsi autonomamente. Adattare questo sistema ad un servizio di ristorazione non è semplice, soprattutto a causa degli ampi volumi di materiale organico prodotto (pasti non completamente consumati, pasti non consumati a fine servizio che non possono essere conservati, prodotti andati a scadenza e non più utilizzabili, ecc.) e della mancanza di spazi per la trattazione e il successivo utilizzo del materiale prodotto. L'adattamento non risulta semplice ma non è impossibile. Grazie all'avanzamento delle moderne tecnologie sono disponibili diverse attrezzature che permettono la trattazione di materiale organico. Considerata la quantità stimata di scarto alimentare che potrebbe derivare da un servizio di ristorazione di questa tipologia, in cui il consumo effettivo dei piatti dipende interamente dal consumatore finale, abbiamo previsto l'installazione di un apparecchio innovativo per la riduzione dei rifiuti organici: la **compostiera automatizzata**.

La macchina provvede alla triturazione del rifiuto organico e, mediante la disidratazione e la compattazione del prodotto finale con pellet macinato, si ottiene un ottimo compost naturale, reintroducibile all'interno del ciclo produttivo.

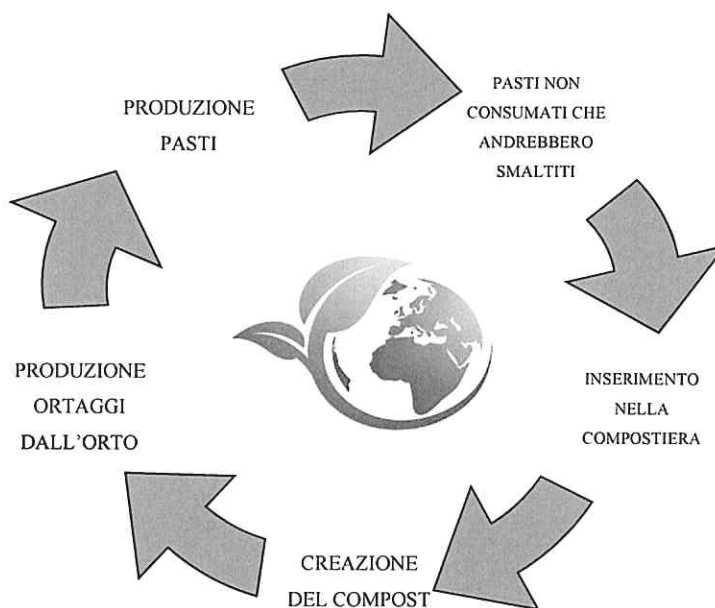
Lo scopo di questa attrezzatura è quello di andare a ridurre il quantitativo di rifiuto derivante dal servizio di ristorazione per il Comune di Meda: la frazione organica (un quantitativo non indifferente data la peculiarità del servizio) infatti potrà essere conferita all'apparecchiatura che, in automatico, avvierà tutte le procedure per la creazione del compost.

**In che modo tutto ciò ha a che fare con l'economia circolare?  
Come verrà riutilizzato il compost così prodotto?**

Il compost così ottenuto sarà utilizzato per fertilizzare "gli orti scolastici" in riferimento al progetto "*l'Orto delle meraviglie*" descritto nell'Offerta Tecnica. Seppur le superfici interessate non abbiano le capacità produttive necessarie a soddisfare per intero le necessità del servizio, gli orti permetteranno comunque di attivare un circolo virtuoso, dove gli scarti organici di produzione ed i residui alimentari del pasto, saranno inseriti all'interno della compostiera automatizzata per la produzione del compost.



Il compost così ottenuto, potrà essere utilizzato per la produzione di ortaggi ed erbe aromatiche che rientreranno nel processo produttivo dei pasti, generando a loro volta rifiuti da conferire alla compostiera. Si ottiene quindi un **ciclo di produzione green** ulteriormente rafforzato dal fatto che, eventuali materiali monouso biodegradabili e compostabili utilizzati per i servizi di ristorazione, potranno essere conferiti nella compostiera diventando anch'essi ottimo compost.





**IL PIATTO TRIS:** La fase di distribuzione, ovvero quella che forma di più il giudizio sul servizio complessivo, è storicamente quella che viene coinvolta di meno nei processi di miglioramento. Sodexo ha scelto di investire concretamente in opere che possano da un lato migliorare qualitativamente il prodotto, e dall'altro rendere più piacevole il servizio agli utenti (bambini e insegnanti).

**I DESIDERI DEI BAMBINI E DEGLI INSEGNANTI:** Da un'indagine sui bisogni degli utenti che ha coinvolto un campione di oltre 6.000 bambini ed insegnanti è emerso che: per i bambini il bisogno fondamentale è risultato la crescita dell'autonomia personale, ed in particolare la possibilità di imparare a fare da solo, di "diventare grande", anche durante il momento del pranzo. Sul piatto la necessità primaria degli alunni (soprattutto di quelli più piccoli) è quella di avere ben separato il secondo dal contorno.

**Per gli insegnanti** le esigenze riguardano, *una maggiore attenzione al servizio ed alla qualità degli alimenti e anche degli arredi, la riduzione dei tempi che intercorrono tra la distribuzione del primo e del secondo piatto, pausa durante la quale risulta difficile contenere l'entusiasmo dei bambini.*

***L'innovazione come risposta ai bisogni. L'innovazione per Sodexo è introdurre qualcosa di non previsto; è l'idea, il nuovo prodotto o servizio, qualcosa che cambia le regole e stabilisce nuovi confini.***

Per il servizio di ristorazione scolastica di Meda, quindi, Sodexo ha pensato di soddisfare questi desideri, tramite l'inserimento del PIATTO TRIS, un innovativo recipiente da tavola, già in uso presso altri comuni: Santo Stefano Ticino, Corbetta, Abbiategrasso. La volontà di Sodexo è inserire un piatto appositamente progettato e realizzato su disegno dalla propria Kitchen Design. Un piatto ergonomico di forma ovale, con separatori alti atti a contenere non solo pietanze solide ma anche liquide nelle quantità idonee ai bambini delle scuole dell'infanzia e primarie. Un prodotto frutto di sperimentazione e ricerca a servizio degli utenti, composto da melammina di tipo alimentare, ad alta resistenza e duttilità.



Leggero e maneggevole con un elevato numero di pregi:

- **Servizio:** veloce ed agile, il bambino riceve il piatto con la composizione di menù del giorno in unico momento così da ridurre i tempi che intercorrono tra la distribuzione del primo e del secondo piatto, dando continuità al commensale di pranzare senza interruzioni;
- **Temperatura:** contiene la variazione di temperatura della massa termica introdotta senza provocare shock termici dovuti da piatti freddi nel periodo invernale, come la ceramica;
- **Infrangibile:** prodotto con materie plastiche di prima qualità certificate per uso alimentare, e di tipo infrangibile e resistente agli urti, e assenza di sbecchature dovute all'usura;
- **Rumore:** riduzione dell'impatto acustico derivante dallo "spiatto" di un piatto in ceramica/porcellana vs uno in melammina, con minor emissione di rumore a parità di movimentazione;
- **Leggerezza:** riduzione dei rischi di sovraccarico biomeccanico degli arti superiori agli addetti al servizio, per la forte riduzione del peso vs. uno in ceramica;
- **Impatto ambientale:** riduzione dei cicli di lavaggio rispetto all'impiego di un piatto singolo per ogni pietanza. Riduzione del 40% del numero di piatti da lavare. Riduzione dell'impatto in ambiente, materiale riutilizzabile all'infinito e a termine utilizzo possibilità di convogliamento a termovalorizzatore

Un ultimo aspetto, sul quale vogliamo rassicurarvi, è che il Piatto Tris è stato studiato, testato e largamente impiegato per non creare problemi di "gestione" da parte degli utenti (anche i più piccoli): il peso contenuto, la forma e la volumetria, infatti, garantiscono la massima fruibilità da parte dei commensali.

Ci teniamo, infine, a precisare che sarà cura di Sodexo presentare all'Amministrazione Comunale e ai genitori, e sperimentare, in tempi e modi da stabilire insieme, questa innovazione nelle scuole di Meda.

Fino al completamento della fase sperimentale Sodexo ottempererà a quanto prescritto nel vostro CS.



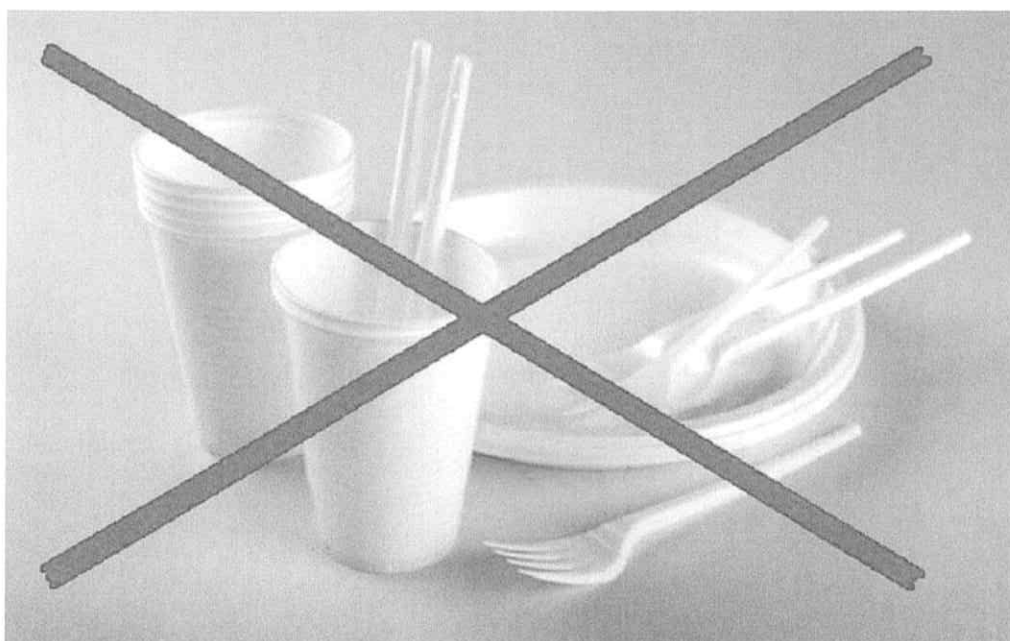
Con il passaggio all'utilizzo di materiale frangibile ridurremo di 8.978,20 i rifiuti plastici come dimostrato dalle tabelle seguenti:

SCUOLE INFANZIA				
STOVIGLIA MONOUSO	PESO (g)	UTENTI	GIORNI ALL'ANNO DI UTILIZZO	TOTALE PESO ANNUO RISPARMIATO (kg)
Piatto piano	16	230	185	680,8
Piatto fondo	16	230	185	680,8
Bicchiere	3	230	185	127,65
Cucchiaino	3	230	185	127,65
Forchetta	3	230	185	127,65
Coltello	3	230	185	127,65
<b>TOTALE SCUOLE INFANZIA</b>				<b>1.872,20</b>

SCUOLE PRIMARIE				
STOVIGLIA MONOUSO	PESO (g)	UTENTI	GIORNI ALL'ANNO DI UTILIZZO	TOTALE PESO ANNUO RISPARMIATO (kg)
Piatto piano	16	785	170	2.135,20
Piatto fondo	16	785	170	2.135,20
Bicchiere	3	785	170	400,35
Cucchiaino	3	785	170	400,35
Forchetta	3	785	170	400,35
Coltello	3	785	170	400,35
<b>TOTALE SCUOLE PRIMARIE</b>				<b>5.871,80</b>

SCUOLE SECONDARIE I°				
STOVIGLIA MONOUSO	PESO (g)	UTENTI	GIORNI ALL'ANNO DI UTILIZZO	TOTALE PESO ANNUO RISPARMIATO (kg)
Piatto piano	16	255	110	448,80
Piatto fondo	16	255	110	448,80
Bicchiere	3	255	110	84,15
Cucchiaino	3	255	110	84,15
Forchetta	3	255	110	84,15
Coltello	3	255	110	84,15
<b>TOTALE SCUOLE SECONDARIE I°</b>				<b>1.234,20</b>


<b>TOTALE PESO ANNUO RISPARMIATO IN KG:</b>	<b>8.978,20</b>
---	-----------------







**ZONE LAVAGGIO:** In ogni struttura verrà individuata una zona lavaggio. Ogni plesso sarà dotato di apposita lavastoviglie, o sostituita l'attuale. La scelta per la macchina da inserire all'interno dei plessi è stata selezionata secondo i corretti carichi di lavoro da svolgere e la potenzialità della macchina individuata. A tal proposito sono state effettuate le seguenti scelte: per produzione sino a 150 pasti/giorno, lavastoviglie da 520 piatti/ora su cavalletto, da 150 a 200 pasti/giorno lavastoviglie con carica frontale da 720 o 1150 piatti/ora. Tutte le lavastoviglie saranno dotate di addolcitore automatico d'acqua, dispositivo di attesa boiler, che garantisce il risciacquo a 82.5°, minor consumo di acqua ed energia presente sul mercato paragonato a performance di produttività uguale.

Lavastoviglie Green&Clean, sottotavolo con boiler a pressione	
	Lavastoviglie sottotavolo, parete doppia, dosatore brillantante, boiler a pressione, 720 piatti/ora.
	Prestazioni di lavaggio assicurare dalla potente pompa di lavaggio, dall'ampio vasca di lavaggio e dai bracci rotanti superiori e inferiori.
	Avvio soft della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale dei piatti/bicchieri.
	Temperatura di risciacquo e pressione garantite dal boiler a pressione incorporato. Porta controbilanciata a doppia parete coibentata. Costruzione a doppia parete. Vasca stampata con angoli arrotondati.
	Pannello frontale, pannelli laterali, struttura, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304.
Dosaatore brillantante. Capacità oraria: 720 piatti/40 cesti.	

Di seguito, a corredo di quanto sopra riportato e quanto riportato nell'Offerta Tecnica, presentiamo tabella esplicativa dei calcoli inerenti all'effettiva riduzione dell'impatto ambientale derivante dall'installazione delle nuove lavastoviglie proposte.

#### SCUOLA INFANZIA GARIBALDI

Dati di targa	U.M.	Lavastoviglie Comenda	Lavastoviglie Electrolux	Raffronto		
		LF50 E	400201	UM/anno	Saving %	Kg/Co2
Capacità vasca	lt.	25	33	8	32%	
Capacità boiler	lt.	6,3	5,8	-0,5	-8%	
Consumo acqua risciacquo	lt.	4	3	-1	-25%	
Pompa lavaggio	watt	750	736	-14	-2%	
Resistenze vasca	watt	3000	2000	-1000	-33%	
Resistenze boiler	watt	4500	2800	-1700	-38%	
Cicli di lavaggio	n.	2	2			
Durata ciclo lavaggio	sec.	120" - 180"	120" - 240"			
Produttività	ceste/ora	20 - 30	30 - 15			
Temperatura di lavaggio	C°	55	55			
Temperatura di risciacquo	C°	90	84			
Temperatura acqua di rete	C°	15	15			

Infanzia Garibaldi						
Pasti	pasti/gg	150	150			
Giorni di servizio	gg./anno	185	185			
Piatti da lavare (4 pezzi)	pezzi/gg	600	600			
	pezzi/anno	111.000	111.000			
Pezzi per cestello	n.	16	16			
Cestelli da lavare giorno	ceste/giorno	38	38			
Cestelli da lavare anno	ceste/anno	6.938	6.938			
Consumo acqua giorno	lt.	181	151	-30	-17%	
Consumo acqua anno	lt.	33.541	27.991	-5.550	-17%	
Consumo energia giorno	kWh	77,81	48,76	-29	-37%	-9
Consumo energia anno	kWh	14.394,80	9.020,17	-5.375	-37%	-1.756

Kg-Co2 per kWh prodotto = 326,78 gr. - fonte Enea



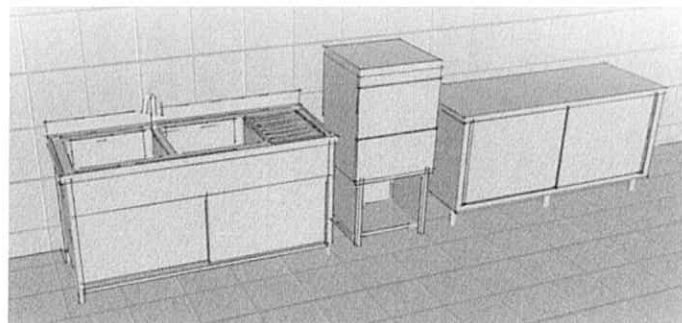
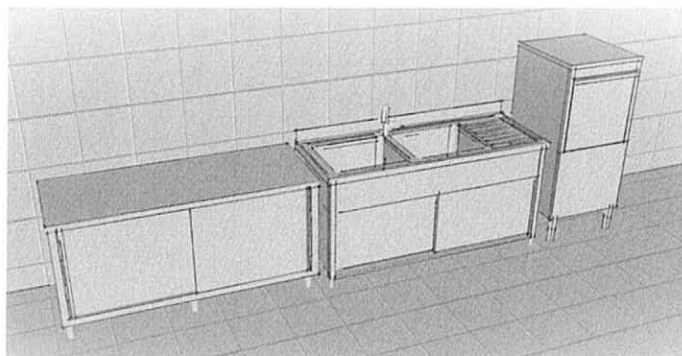
### SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA POLO

Dati di targa	U.M.	Lavastoviglie Comenda	Lavastoviglie Electrolux	Raffronto		
		LF50 E	502709	UM/anno	Saving %	Kg/Co2
Capacità vasca	lt.	25	23	-2	-8%	
Capacità boiler	lt.	6,3	12	5,7	90%	
Consumo acqua risciacquo	lt.	4	2,5	-1,5	-38%	
Pompa lavaggio	watt	750	736	-14	-2%	
Resistenze vasca	watt	3000	2000	-1000	-33%	
Resistenze boiler	watt	4500	4500	0	0%	
Cicli di lavaggio	n.	2	3			
Durata ciclo lavaggio	sec.	120" - 180"	90 - 120" - 240"			
Produttività	ceste/ora	20 - 30	45 - 30 - 15			
Temperatura di lavaggio	C°	55	55			
Temperatura di risciacquo	C°	90	84			
Temperatura acqua di rete	C°	15	15			

Infanzia e Primaria Polo						
Pasti	pasti/gg	245	245			
Giorni di servizio	gg./anno	177	177			
Piatti da lavare (4 pezzi)	pezzi/gg	980	980			
	pezzi/anno	173.460	173.460			
Pezzi per cestello	n.	16	16			
Cestelli da lavare giorno	ceste/giorno	61	61			
Cestelli da lavare anno	ceste/anno	10.841	10.841			
Consumo acqua giorno	lt.	276	188	-88	-32%	
Consumo acqua anno	lt.	48.905	33.298	-15.607	-32%	
Consumo energia giorno	kWh	126,01	79,30	-47	-37%	-15
Consumo energia anno	kWh	22.302,95	14.036,20	-8.267	-37%	-2.701

Kg-Co2 per kWh prodotto = 326,78 gr. - fonte Enea

Di seguito riportiamo immagine esemplificative delle possibili soluzioni proposte, in base alla tipologia di lavastoviglie inserita:



**Arredi funzionali**, tutte le strutture avranno in dotazione una serie di arredi funzionali all'espletamento dell'attività, come lavatoi di servizio in acciaio inox, armadi di governo.



**ISOLA DIETE SPECIALI:** Al fine di facilitare il compito dell'ASR Referente di Plesso, figura che assume la responsabilità della distribuzione delle diete speciali, in tutti i refettori oggetto dell'Appalto verrà realizzato un punto di raccolta e distribuzione delle diete particolari: tale zona, denominata "Isola delle diete", sarà dotata di apposito arredo, utensileria e strumenti dedicati oltre al Discipinare di gestione diete speciali con tutte le istruzioni operative per tipologia di dieta.



**ISOLA DELLA FRESCHEZZA:** Sodexo, al fine di incrementare il livello qualitativo del servizio di ristorazione nelle Scuole di Meda, propone un **innovativo sistema di somministrazione** della frutta, della verdura e del dolce: l'Isola della Freschezza. Si tratta di uno speciale ed accattivante arredo che verrà attrezzato con uno spremiagrumi, una centrifuga, un frullatore e tutto l'occorrente per la lavorazione delle materie prime. Grazie all'Isola della Freschezza **ogni giorno** i bambini potranno gustare la frutta, la verdura o il dolce **sotto forma di diverse consistenze e preparazioni**. Sarà infatti possibile servire: •spremute di arance, •spremute di agrumi, •centrifughe di frutta e verdura, •frullati di frutta, •spiedini di frutta e verdura, •pinzimonio di verdure, •gelato fresco a scelta tra tre tipologie di gusti. L'isola della freschezza non solo consentirà agli utenti di apprezzare tipologie di alimenti usualmente poco graditi limitando gli sprechi, ma grazie alla simpatica e colorata veste grafica garantirà un miglioramento estetico del refettorio.



**ISOLE DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA:** Sodexo, al fine di educare i piccoli utenti alla corretta raccolta differenziata dei rifiuti, ha previsto quale miglioria **l'inserimento** nei refettori delle Scuole di Meda **di contenitori di rifiuti della serie "Slim-Jim"**. Trattasi di 3 contenitori per la raccolta differenziata dei seguenti rifiuti: carta, umido e indifferenziata. Tale "Isola dei rifiuti" ha lo scopo di favorire l'autonomia del bambino e nel contempo di sensibilizzarlo su delicate tematiche ambientali.







## CENTRO COTTURA c/o SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO

1

2

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Produzione diete speciali	N. 1 tavolo da lavoro con vano caldo sottostante	Creazione di una zona esclusivamente dedicata alla produzione delle diete speciali all'interno del centro cottura, così da elevare la qualità del prodotto finito e nel contempo elevare la sicurezza dell'intero processo produttivo	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 1 piastra induzione monofuoco		
	N. 1 Forno convezione vapore 3 teglie elettrico		
	N. 1 frullatore ad immersione		
	N. 1 tagliaverdure da banco completa di set 4 dischi		
	N. 1 cuoci riso slow cooker		
	N. 1 Termosigillatrice		
	N. 1 macchina per pane per celiaci		
	N. 1 taglia pomodoro e verdure manuale		
N. 1 set completo padelle serie ORO per celiaci			
Incentivazione consumo frutta e verdura – riduzione impatto ambientale	N. 1 Spremiagrumi automatico	Inserimento attrezzature al fine di incrementare il consumo di frutta e verdura di stagione con conseguente riduzione degli scarti alimentari	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 1 Centrifuga per frutta e verdura		



## CENTRO COTTURA c/o SCUOLA PRIMARIA DIAZ

3

4

5

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Produzione diete speciali	N. 1 tavolo da lavoro con vano caldo sottostante	Creazione di una zona esclusivamente dedicata alla produzione delle diete speciali all'interno del centro cottura, così da elevare la qualità del prodotto finito e nel contempo elevare la sicurezza dell'intero processo produttivo	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 1 piastra induzione monofuoco		
	N. 1 Forno convezione vapore 3 teglie elettrico		
	N. 1 frullatore ad immersione		
	N. 1 tagliaverdure da banco completa di set 4 dischi		
	N. 1 cuoci riso slow cooker		
	N. 1 Termosigillatrice		
	N. 1 macchina per pane per celiaci		
	N. 1 taglia pomodoro e verdure manuale		
	N. 1 set completo padelle serie ORO per celiaci		
Incentivazione consumo frutta e verdura – riduzione	N. 1 Spremiagrumi automatico	Inserimento attrezzature al fine di incrementare il consumo di frutta e verdura di stagione con conseguente riduzione degli scarti alimentari	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 1 Centrifuga per frutta e verdura		
Rispetto dei CAM – servizio a ridotto impatto ambientale – riduzione dei rifiuti	N. 1 Compostiera automatizzata	Ridurre il quantitativo di rifiuto derivante dal servizio di ristorazione: la frazione organica (un quantitativo non indifferente data la peculiarità del servizio) potrà essere conferita all'apparecchiatura che, in automatico, avvierà tutte le procedure per la creazione del compost. Sensibilizzare i piccoli utenti al rispetto dell'ambiente e garantire alla Vostra Amministrazione un ritorno di immagine	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione



## REFETTORIO c/o SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO

	Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
6	Distribuzione diete speciali	N. 1 <b>Isola delle diete</b> dotata di apposito arredo, forno microonde, bilancia digitale, posateria colorata.	Realizzazione un punto di raccolta e distribuzione delle diete particolari al fine di ridurre gli errori nella fase di distribuzione delle stesse – aumento della qualità percepita dagli utenti soggetti ad alimentazione particolare	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
7	Incentivazione consumo frutta e verdura – riduzione impatto ambientale	N. 1 <b>Isola delle freschezze</b>	Realizzazione di un punto di distribuzione di spremute di agrumi e centrifugati al fine di incrementare il consumo di frutta e verdura di stagione con conseguente riduzione degli scarti alimentari	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
8	Incentivazioni corrette abitudini per la gestione differenziata dei rifiuti	N. 2 <b>Isola dei rifiuti "Slim Jim"</b>	Realizzazione un punto di raccolta dei rifiuti dove gli utenti autonomamente potranno differenziarli	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
9	Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale con conseguente diminuzione dei rifiuti – rispetto dei CAM	N. 320 <b>piatti tris</b> melamina N. 320 <b>bicchieri</b> melamina N. 320 <b>forchette</b> acciaio inox N. 320 <b>coltelli</b> acciaio inox N. 320 <b>cucchiari</b> acciaio inox	Integrazione stoviglie per consentire passaggio da servizio con materiale a perdere a materiale frangibile con conseguente riduzione dei rifiuti prodotti	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
10	Gestione eccedenze/ riduzione degli scarti	N. 1 <b>Abbatitore di temperatura</b> due griglie	Realizzazione del progetto di recupero eccedenze al fine di ridurre gli scarti e contestualmente garantire un servizio sociale di notevole impatto con un ottimo ritorno di immagine per l'Amministrazione Comunale	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione



## REFETTORIO c/o SCUOLA PRIMARIA DIAZ – SECONDARIA I° FRANK

	Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
11	Distribuzione diete speciali	N. 1 <b>Isola delle diete</b> dotata di apposito arredo, forno microonde, bilancia digitale, posateria colorata.	Realizzazione un punto di raccolta e distribuzione delle diete particolari al fine di ridurre gli errori nella fase di distribuzione delle stesse – aumento della qualità percepita dagli utenti soggetti ad alimentazione particolare	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
12	Incentivazione consumo frutta e verdura – riduzione impatto ambientale	N. 1 <b>Isola delle freschezze</b>	Realizzazione di un punto di distribuzione di spremute di agrumi e centrifugati al fine di incrementare il consumo di frutta e verdura di stagione con conseguente riduzione degli scarti alimentari	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
13	Incentivazioni corrette abitudini per la gestione differenziata dei rifiuti	N. 2 <b>Isola dei rifiuti "Slim Jim"</b>	Realizzazione un punto di raccolta dei rifiuti dove gli utenti autonomamente potranno differenziarli	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
14	Gestione eccedenze/ riduzione degli scarti	N. 1 <b>Abbattitore di temperatura</b> due griglie	Realizzazione del progetto di recupero eccedenze al fine di ridurre gli scarti e contestualmente garantire un servizio sociale di notevole impatto con un ottimo ritorno di immagine per l'Amministrazione Comunale	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
15	Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale con conseguente diminuzione dei rifiuti – rispetto dei CAM	N. 1 <b>lavastoviglie a carica frontale</b> 1040 piatti/ora	Realizzazione di una "zona lavaggio" al fine di consentire il passaggio da un servizio con materiale monouso ad un servizio con materiale frangibile con conseguente abbattimento dell'impatto ambientale (riduzione rifiuti)	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
		N. 1 <b>addolcitore</b> per lavastoviglie		
		N. 420 <b>piatti tris</b> melamina	Integrazione stoviglie per consentire passaggio da servizio con materiale a perdere a materiale frangibile con conseguente riduzione dei rifiuti prodotti	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
		N. 420 <b>bicchieri</b> melamina		
		N. 420 <b>forchette</b> acciaio inox		
N. 420 <b>coltelli</b> acciaio inox				
N. 420 <b>cucchiai</b> acciaio inox				



## REFETTORIO c/o SCUOLA INFANZIA GARIBALDI

	Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
16	Distribuzione diete speciali	N. 1 <b>Isola delle diete</b> dotata di apposito arredo, forno microonde, bilancia digitale, posateria colorata.	Realizzazione un punto di raccolta e distribuzione delle diete particolari al fine di ridurre gli errori nella fase di distribuzione delle stesse – aumento della qualità percepita dagli utenti soggetti ad alimentazione particolare	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
17	Incentivazione consumo frutta e verdura – riduzione impatto ambientale	N. 1 <b>Isola delle freschezze</b>	Realizzazione di un punto di distribuzione di spremute di agrumi e centrifugati al fine di incrementare il consumo di frutta e verdura di stagione con conseguente riduzione degli scarti alimentari	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
18	Incentivazioni corrette abitudini per la gestione differenziata dei rifiuti	N. 2 <b>Isola dei rifiuti "Slim Jim"</b>	Realizzazione un punto di raccolta dei rifiuti dove gli utenti autonomamente potranno differenziarli	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
19	Gestione eccedenze/ riduzione degli scarti	N. 1 <b>Abbattitore di temperatura</b> due griglie	Realizzazione del progetto di recupero eccedenze al fine di ridurre gli scarti e contestualmente garantire un servizio sociale di notevole impatto con un ottimo ritorno di immagine per l'Amministrazione Comunale	
20	Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale – rispetto dei CAM	N. 1 <b>lavastoviglie a carica frontale</b> 540 piatti/ora monofase	Realizzazione di una "zona lavaggio" al fine di consentire il passaggio da un servizio con materiale monouso ad un servizio con materiale frangibile con conseguente abbattimento dell'impatto ambientale (riduzione rifiuti)	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
		N. 1 <b>addolcitore</b> per lavastoviglie		
		N. 1 <b>cavalletto</b> per lavastoviglie		
		N. 1 <b>lavatoio a una vasca</b> gocciolatoio inox completo di ripiano fondo e gruppo acqua		
21	Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale con conseguente diminuzione dei rifiuti – rispetto dei CAM	N. <b>160 piatti tris</b> melamina	Integrazione stoviglie per consentire passaggio da servizio con materiale a perdere a materiale frangibile con conseguente riduzione dei rifiuti prodotti	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
		N. <b>160 bicchieri</b> melamina		
		N. <b>160 forchette</b> acciaio inox		
		N. <b>160 coltelli</b> acciaio inox		
		N. <b>160 cucchiari</b> acciaio inox		
22	Alti standard igienici del servizio	N. 1 <b>tavolo armadio</b> stoviglie con alzatina	Inserimento armadio per stoccaggio di stoviglie frangibili	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
		N. 1 <b>armadio</b> in lamiera in acciaio	Inserimento armadio per stoccaggio brocche	
		N. 1 <b>armadio</b> in lamiera in acciaio	Inserimento armadio per stoccaggio detergenti/scope	





## REFETTORIO c/o SCUOLA INFANZIA e PRIMARIA POLO

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
23) Distribuzione diete speciali	N. 1 <b>Isola delle diete</b> dotata di apposito arredo, forno microonde, bilancia digitale, posateria colorata.	Realizzazione un punto di raccolta e distribuzione delle diete particolari al fine di ridurre gli errori nella fase di distribuzione delle stesse – aumento della qualità percepita dagli utenti soggetti ad alimentazione particolare	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
24) Incentivazione consumo frutta e verdura – riduzione impatto ambientale	N. 1 <b>Isola delle freschezze</b>	Realizzazione di un punto di distribuzione di spremute di agrumi e centrifugati al fine di incrementare il consumo di frutta e verdura di stagione con conseguente riduzione degli scarti alimentari	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
25) Incentivazioni corrette abitudini per la gestione differenziata dei rifiuti	N. 2 <b>Isola dei rifiuti "Slim Jim"</b>	Realizzazione un punto di raccolta dei rifiuti dove gli utenti autonomamente potranno differenziarli	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
26) Gestione eccedenze/ riduzione degli scarti	N. 1 <b>Abbattoire di temperatura</b> due griglie	Realizzazione del progetto di recupero eccedenze al fine di ridurre gli scarti e contestualmente garantire un servizio sociale di notevole impatto con un ottimo ritorno di immagine per l'Amministrazione Comunale	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
27) Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale – rispetto dei CAM	N. 1 <b>lavastoviglie a carica frontale</b> 720 piatti/ora monofase	Realizzazione di una "zona lavaggio" al fine di consentire il passaggio da un servizio con materiale monouso ad un servizio con materiale frangibile con conseguente abbattimento dell'impatto ambientale (riduzione rifiuti)	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 1 <b>addolcitore</b> per lavastoviglie		
	N. 1 <b>cavalletto</b> per lavastoviglie		
	N. 1 <b>lavatoio a una vasca</b> gocciolatoio inox completo di ripiano fondo e gruppo acqua		
28) Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale con conseguente diminuzione dei rifiuti – rispetto dei CAM	N. 280 <b>piatti tris</b> melamina	Integrazione stoviglie per consentire passaggio da servizio con materiale a perdere a materiale frangibile con conseguente riduzione dei rifiuti prodotti	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 280 <b>bicchieri</b> melamina		
	N. 280 <b>forchette</b> acciaio inox		
	N. 280 <b>coltelli</b> acciaio inox		
	N. 280 <b>cucchiaini</b> acciaio inox		
29) Alti standard igienici del servizio	N. 1 <b>tavolo armadio</b> stoviglie con alzatina	Inserimento armadio per stoccaggio di stoviglie frangibili	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 1 <b>armadio</b> in lamiera in acciaio	Inserimento armadio per stoccaggio brocche	
	N. 1 <b>armadio</b> in lamiera in acciaio	Inserimento armadio per stoccaggio detersivi/scope	



## SCUOLA SECONDARIA DI 1° TRAVERSI

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
30 Distribuzione dei pasti	N. 4 Carrelli termici a 2 vasche	Inserimento carrelli per garantire la distribuzione dei pasti alle corrette temperature nelle aule dove gli alunni consumano il pasto. Ognuna delle 4 ASR previste nell'organizzazione del personale avrà a disposizione un carrello al fine di velocizzare il servizio	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
31 Incrementare la qualità percepita – servizio a ridotto impatto ambientale con conseguente diminuzione dei rifiuti – rispetto dei CAM	N. 420 piatti tris melamina	Integrazione stoviglie per consentire passaggio da servizio con materiale a perdere a materiale frangibile con conseguente riduzione dei rifiuti prodotti. Prevista doppia fornitura in quanto quotidianamente verranno ritirate le stoviglie sporche da pulire al Centro Cottura e consegnate le stoviglie pulite	Entro 60 giorni dall'aggiudicazione
	N. 420 bicchieri melamina		
	N. 420 forchette acciaio inox		
	N. 420 coltelli acciaio inox		
	N. 420 cucchiaini acciaio inox		



In allegato le schede tecniche delle attrezzature proposte.





## IL COMFORT DEGLI AMBIENTI

Coerentemente alla filosofia Think Green Sodexo ha previsto una serie di interventi di manutenzione ordinaria alle strutture oggetto dell'appalto mirati:

- a ridurre l'impatto ambientale (soprattutto in riferimento al contenimento dei consumi energetici)
- a garantire alla Vostra Amministrazione Comunale un beneficio economico
- ad innalzare il valore delle strutture di Vostra proprietà

Di seguito riportiamo la descrizione generale degli interventi proposti che verranno poi riepilogati in tabella per singola struttura:

### IL RISTORANTE THINK GREEN NEI REFETTORI DELLE SCUOLE DI MEDA:

L'ambientazione è una parte importante del progetto ThinkGreen perché è quella più visibile al bambino. Vogliamo trasmettere, attraverso un'immagine coordinata che coinvolge tutto il ristorante, l'attenzione alla sostenibilità ambientale e al benessere fisico. Questo grazie all'utilizzo di più icone che evocano e che comunichino messaggi, allineati alle iniziative compiute nel ristorante. Trasmettono alcuni messaggi educativi comportamentali (es. "non giocare con il cibo",...) altri messaggi nutrizionali (es. "mangia tanta frutta perché...") ed altri ancora rivolti alla salvaguardia del pianeta.

Abbiamo studiato un'identità visuale che permette di ricreare un ambiente armonioso, disegnando un paesaggio con colline verdi e il mare, e che possa donare una sensazione di serenità impiegando l'utilizzo di più colori. **L'idea è che il bambino provi meraviglia nell'entrare in un ristorante ThinkGreen e che allo stesso tempo sia per lui educativo.** Infatti per questo abbiamo ipotizzato una parete a lavagna che potrà essere utilizzata per svolgere gli incontri di educazione ambientale e alimentare e/o per organizzare dei giochi.

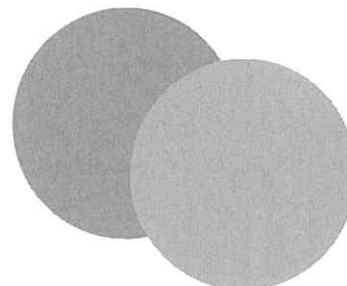




**TINTEGGIATURA REFETTORI CON IDROPITTURE LAVABILI:** Sodexo ha scelto, per abbellire i refettori con il progetto Think Green, di impiegare idropitture e smalti ad acqua lavabili per tingeggiare i locali presso le Vostre strutture. Oltre a non necessitare di solventi e ad essere diluibili in acqua, si stendono facilmente formando, una volta asciutte, una pellicola trasparente e porosa che consente l'evaporazione dell'umidità, evitando la formazione di bolle.

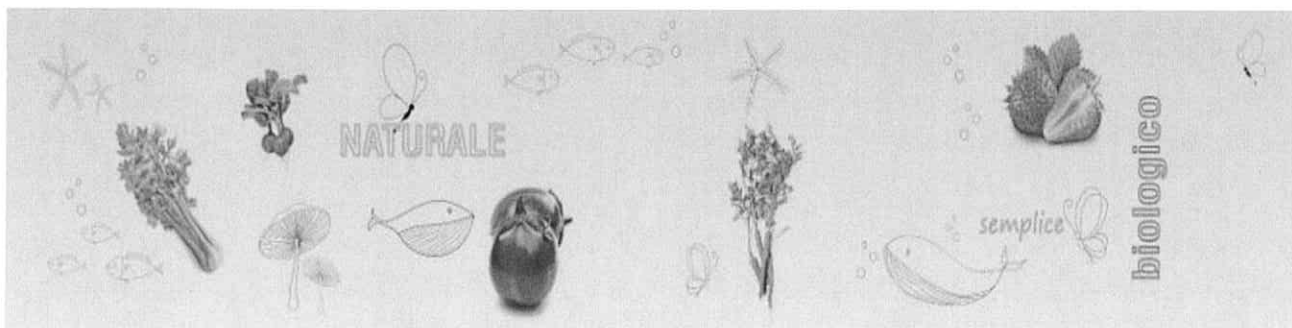
I prodotti individuati sono a **basso contenuto di VOC (Volatile Organic Compounds)**, sostanze chiave coinvolte nei cambiamenti globali, inclusi quelli climatici. **I vantaggi delle idropitture:**

- ❶ resistono all'umidità, ai sali e prevengono le muffe grazie all'elevato potere traspirante,
- ❷ garantiscono una maggiore resistenza ai raggi ultravioletti e allo sfregamento,
- ❸ sono di più semplice manutenzione,
- ❹ proteggono le superfici dagli agenti atmosferici e inquinanti.



Tinteggiatura a ridotto impatto ambientale

**RIVESTIMENTO MURALE:** Un rivestimento murale dalla forte caratterizzazione personalizzato alle necessità di progetto. Non un semplice standard di prodotto ma uno studio approfondito con individuazione della soluzione più idonea al locale ove effettuare il rivestimento della parete. Elementi di comunicazione semplici ed immediati a misura di bambino danno la possibilità di comunicare, proteggere le superfici e decorarle nello stesso momento. La grande resistenza ai graffi e agli urti, alle variazioni climatiche e ad altri fattori esterni, come detersivi e prodotti chimici, rende i vinyl wallcovering particolarmente adatti per le aree ad uso intensivo. Non è richiesto alcun tempo di asciugatura e il prodotto è inodore, di conseguenza i locali possono essere utilizzati subito dopo l'installazione. Il materiale può essere posato con giunte impercettibili. Una volta applicato, il rivestimento vinilico richiede una manutenzione minima e può essere facilmente lavato con normali detersivi di pulizia.

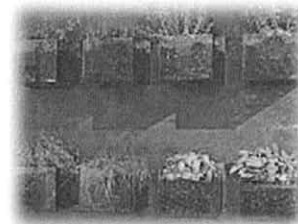


**ELEMENTI DECORATIVI:** Nei locali refettorio verranno installati elementi decorativi a parete e/o a soffitto, costituiti da pannelli in forex da 3 mm. stampati ad alta definizione, con immagine evocative e a misura di bambino, indicanti messaggi e comunicazioni di rispetto all'ambiente dalle forme divertenti e di facile individuazione. In ingresso al locale vi sarà installato il "grande albero" dove, come un grande saggio dispensa consigli e fornisce indicazioni di come migliorare il proprio benessere e quello dell'ambiente.





**ORTO VERTICALE:** Si prevede l'inserimento nei nuovi ristoranti di un elemento di grande impatto e particolarmente gradito dai bambini, l'orto verticale. L'inserimento della natura nel ristorante, con dei vasetti a sospensione applicati a parete dove poter coltivare piante aromatiche o succulenti sempreverdi. L'orto verticale oltre a divenire elemento decorativo, può essere adottato da una classe o più classi e curarlo nel tempo così da vedere da vicino il processo di crescita di un elemento naturale.

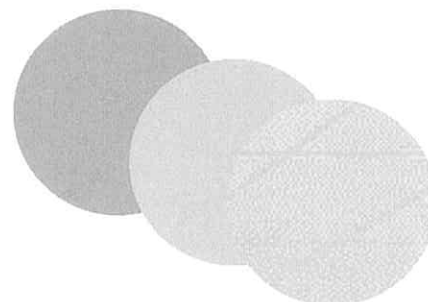
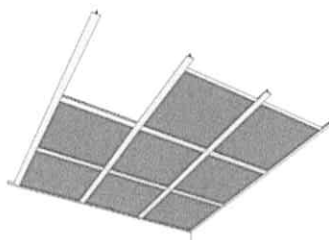


**ILLUMINAZIONE A IMPATTO ZERO:** Per il miglioramento complessivo sia degli impatti ambientali, che del comfort dei locali, presso i refettori indicati verranno sostituiti gli attuali apparecchi illuminanti standard, con pannelli illuminanti a led e grado di protezione IP65, così da aumentare il comfort visivo, ottenere una corretta diffusione illuminante dei luoghi e un contenimento dei consumi energetici. L'impiego delle lampade a led consentirà una riduzione dei costi energetici di circa il 40%.

	<p>La qualità superiore dell'illuminazione a LED è oggi più vicina e accessibile, grazie a un prodotto rivoluzionario che offre la luce ideale per uffici, centri commerciali, strutture alberghiere, sanitarie e in generale per tutti gli ambienti che necessitano di un'illuminazione costante.</p> <p>La forma garantisce una distribuzione uniforme della luce, i LED bianchi (3000/4000K) generano un'illuminazione di alta qualità, assicurando il massimo comfort visivo e una perfetta resa del colore (CRI&gt;90). Tutto questo con un importante risparmio energetico. Il risparmio è ancor più significativo se si considerano la lunga durata di vita dei LED (50mila ore) e l'assenza di manutenzione dopo l'installazione.</p> <p>Oltre ai vantaggi pratici va considerato anche il buon risultato estetico che si ottiene installando questi apparecchi dal design estremamente sottile. Una soluzione semplice, per disporre della tecnologia più aggiornata in tema di illuminazione d'interni. Corpo e cornice: corpo in lamiera d'acciaio e cornice in alluminio.</p> <p>Lastra Interna: in PMMA. Diffusore: in tecnopolimero prismaticizzato ad alta trasmittanza. Fattore di abbagliamento UGR: UGR&lt;19 (in ogni situazione). Secondo le norme EN 12464 Fattore di potenza: 0,95 Mantenimento del flusso luminoso al 80%: 50.000h (L80B20). Classificazione rischio fotobiologico: Gruppo esente.</p>
--	---

**TRATTAMENTO DEI TEMPI DI RIVERBERO DEL RUMORE LOCALI REFETTORIO:**

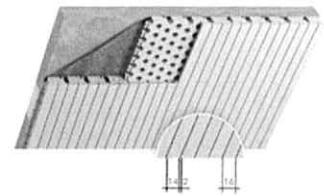
Con riferimento al D.M. 18/12/75 e s.m.i., si è previsto di effettuare la sostituzione/integrazione dei pannelli dei controsoffitti esistenti. Il rumore, oltre a provocare potenziali danni all'udito, è sinonimo di fastidio dell'occupante del locale in esame, soprattutto durante il consumo del pasto. L'intervento prevede non solo la posa di semplici elementi fono isolanti, ma elementi composti da materiali riciclati e riciclabili, come le fibre di poliuretano rivestite con tessuto Trevira, quale elemento ecosostenibile. Si prevede pertanto l'inserimento di pannelli fono-termo isolanti dimensionati per forma e quantità stimati mediante algoritmi numerici dei tempi di riverbero della situazione alla stato di fatto e della situazione con correzione acustica. La valutazione del quantitativo di pannelli fonoassorbenti è fatta tenendo conto del raggiungimento di un comfort adeguato all'interno dei singoli ambienti. I pannelli di controsoffitto, in base alle singole realtà, saranno installati o su struttura a vista tipo T24 (ad altezza idonee al formare una cassa acustica di contenimento delle onde sonore, la maglia sarà di 60x60 cm, atta ad accogliere anche gli apparecchi illuminanti a led) o appesi al soffitto.



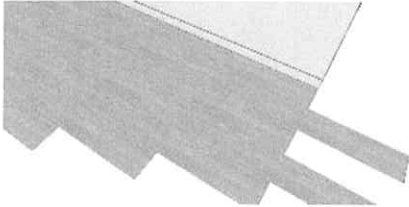
**Pannelli soffitto Rockfon**



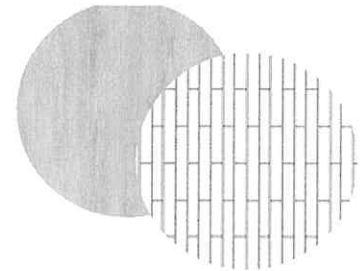
**TOPAKUSTIK®** - profilo altamente fonoassorbente- Pannello acustico per interni in legno. Trattasi di un sistema di elementi fonoassorbenti ad incastro per il **rivestimento di pareti** con un design unico. Le lamelle che costituiscono il sistema sono di MDF a bassa emissione di formaldeide E1, nobilitate mediante carte decorative impregnate da resine melamminiche.



**RIVESTIMENTO A PAVIMENTO:** Nel progetto di rinnovamento complessivo del locale ristorante si prevede anche la fornitura e posa in opera di un rivestimento a pavimento vinilico eterogeneo in doghe 120x20. Preparazione del sottofondo minima senza alcun danno.



Un rivestimento che unisce la forza della pietra e la bellezza del legno, grazie alle goffrature incredibilmente realistiche e all'assenza di fughe, e la semplicità di posa di un pavimento flottante con incastro click che non necessita di colla.



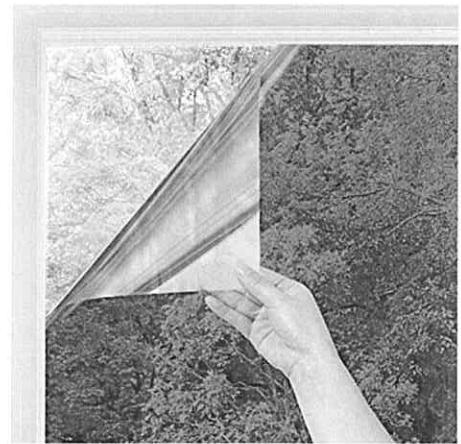
Queste caratteristiche, unite al confort

acustico e alla grande facilità di pulizia e manutenzione, lo rendono una sconvolgente innovazione nel campo dei pavimenti.

Pavimento a doghe

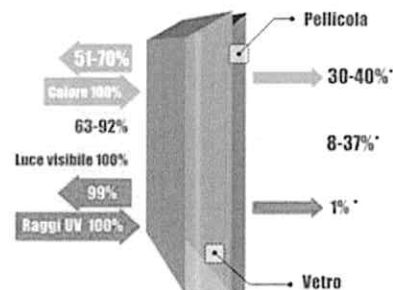
**PELLICOLE TERMOOSCURANTI:** Sodexo ha individuato nuove aree di intervento per migliorare i refettori delle Scuole di Meda. L'intervento consiste nell'applicazione di pellicole termoriflettenti sui vetri delle finestre.

Le superfici vetrate a cui è previsto un abbagliamento derivante dall'irraggiamento solare diretto, saranno trattate con una speciale pellicola 3M, la quale elimina la maggior parte dei dannosi raggi ultravioletti. Il film utilizzato crea uno schermo capace di riflettere i raggi solari anziché assorbirli semplicemente, questo tramite la propria composizione in poliestere schermato con alluminio vaporizzato a densità controllata. Tale pellicola oltre ad essere efficiente nel ridurre la trasmittanza termica, l'abbagliamento ed i raggi ultravioletti, non altera le caratteristiche ottiche e di trasparenza del vetro. I dati riportati in tabella evidenziano le caratteristiche di riflessione e trasmittanza tramite l'applicazione sia su vetro semplice che vetro camera, prima e dopo il trattamento.



Technical Data

Glass Type	Applied Product	Shading Coefficient	Visible Light		Emissivity	U* Value
			Reflected	Transmitted		
	None	0.04	8%	88%	0.84	1.06
	LESSAMARL	0.29	56%	31%	0.34	0.74
	None	0.69	5%	50%	0.84	1.06
	LESSAMARL	0.30	18%	19%	0.34	0.74
	None	0.81	14%	70%	0.84	0.90
	LESSAMARL	0.35	54%	29%	0.34	0.40
	None	0.55	5%	45%	0.84	0.90
	LESSAMARL	0.28	22%	17%	0.34	0.40



Nell'illustrazione sopra riportata a fianco della tabella si evidenzia come Calore, Luce e Raggi UV interferiscono prima e dopo il passaggio dalla pellicola 3M.





Di seguito riportiamo a titolo esemplificativo foto di alcune realizzazioni di Ristoranti Think Green già eseguite presso nostri clienti (Comuni di Garbagnate Milanese e Giussano).





Negli schemi seguenti vengono riportati tutti gli interventi previsti per ogni singola struttura oggetto dell'appalto:

**SCUOLA DELL'INFANZIA GARIBALDI**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
32 Consumazione di un pasto in ambiente confortevole e	Decorazione locale refettorio (360 mq) eseguito mediante tinteggiatura Think Green compresa di: stuccatura saltuaria di superfici interne, trattamento di superfici con primer in dispersione acquosa; tinteggiatura a smalto satinato all'acqua	Intervento di manutenzione ordinaria atto a migliorare la qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Rivestimento murale (43,75 mq) dalla forte caratterizzazione con elementi di comunicazione semplici ed immediati a misura di bambino che danno la possibilità di comunicare, proteggere le superfici e decorarle nello stesso momento	Intervento atto a comunicare agli utenti in maniera continuativa corrette abitudini alimentari e azioni atte a rispettare l'ambiente	Entro 31/08/2022
	Fornitura e posa in opera di n. 18 (circa 21 mq tot.) elementi di decorazione e comunicazione Think Green realizzati in forex spessore 3mm		Entro 31/08/2022
33 Riduzione consumi energetici	Sostituzione delle lampade fluorescenti attualmente presenti in refettorio con N. 28 apparecchi illuminanti con tecnologia LED e grado di protezione IP65. Completano la fornitura n. 5 luci di emergenza.	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale, abbattendo il consumo di energia elettrica e riducendone i costi.	Entro 31/08/2022
34 Miglioramento inquinamento acustico nel refettorio	Realizzazione controsoffitto con nuovi elementi (600x600x20 – Rockfon Ekla) ad alto assorbimento acustico (circa 205 mq di superficie). Pannello in lana di roccia – faccia a vista: velo verniciato in bianco con finitura liscia – faccia superiore controvelo.	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale. Diminuzione inquinamento acustico con conseguente aumento della qualità percepito dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Realizzazione parete con nuovi elementi Topacoustic ad alto assorbimento acustico (circa 31,50 mq di superficie).		
35 Realizzazione rivestimento pavimentazione refettorio	Fornitura e posa in opera di pavimentazione (205 mq) realizzato mediante posa di pavimento vinilico eterogeneo in doghe 120x20 (Starfloor Click 55): preparazione del sottofondo minima senza alcun danno al pavimento pre-esistente, solo posa di tappetino atto a garantire la complanarietà della superficie di posa, completo zoccolino di raccordo tra pavimento e parete	Intervento di manutenzione ordinaria atto a completare l'intervento presso il refettorio, garantendo un miglioramento della qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2020



**SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA POLO**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
36 Consumazione di un pasto in ambiente confortevole e a ridotto impatto ambientale	Decorazione locale refettorio ( <b>180 mq</b> ) eseguito mediante tinteggiatura Think Green compresa di: stuccatura saltuaria di superfici interne, trattamento di superfici con primer in dispersione acquosa; tinteggiatura a smalto satinato all'acqua	Intervento di manutenzione ordinaria atto a migliorare la qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Applicazione pellicole teormooscuranti per un totale di <b>70 mq</b> di superficie		
	Rivestimento murale ( <b>32,20 mq</b> ) dalla forte caratterizzazione con elementi di comunicazione semplici ed immediati a misura di bambino che danno la possibilità di comunicare, proteggere le superfici e decorarle nello stesso momento	Intervento atto a comunicare agli utenti in maniera continuativa corrette abitudini alimentari e azioni atte a rispettare l'ambiente	Entro 31/08/2022
Fornitura e posa in opera di <b>n. 14 (circa 12,66 mq tot.) elementi di decorazione e comunicazione</b> Think Green realizzati in forex spessore 3mm			
37 Riduzione consumi energetici	Sostituzione delle lampade fluorescenti attualmente presenti in refettorio con <b>N. 22 apparecchi illuminanti con tecnologia LED</b> e grado di protezione IP65. Completano la fornitura <b>n. 3 luci di emergenza</b> .	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale, abbattendo il consumo di energia elettrica e riducendone i costi.	Entro 31/08/2022
38 Miglioramento inquinamento acustico nel refettorio	Realizzazione controsoffitto con nuovi elementi (600x600x20 – Rockfon Ekla) ad alto assorbimento acustico (circa <b>155 mq di superficie</b> ). Pannello in lana di roccia – faccia a vista: velo verniciato in bianco con finitura liscia – faccia superiore controvelo.	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale. Diminuzione inquinamento acustico con conseguente aumento della qualità percepito dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Realizzazione parete con nuovi elementi Topacustic ad alto assorbimento acustico (circa <b>19,25 mq di superficie</b> ).		
39 Realizzazione rivestimento pavimentazione refettorio	Fornitura e posa in opera di pavimentazione ( <b>155 mq</b> ) realizzato mediante posa di pavimento vinilico eterogeneo in doghe 120x20 (Starfloor Click 55): preparazione del sottofondo minima senza alcun danno al pavimento pre-esistente, solo posa di tappetino atto a garantire la complanarietà della superficie di posa, completo zoccolino di raccordo tra pavimento e parete	Intervento di manutenzione ordinaria atto a completare l'intervento presso il refettorio, garantendo un miglioramento della qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2020





**SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO**

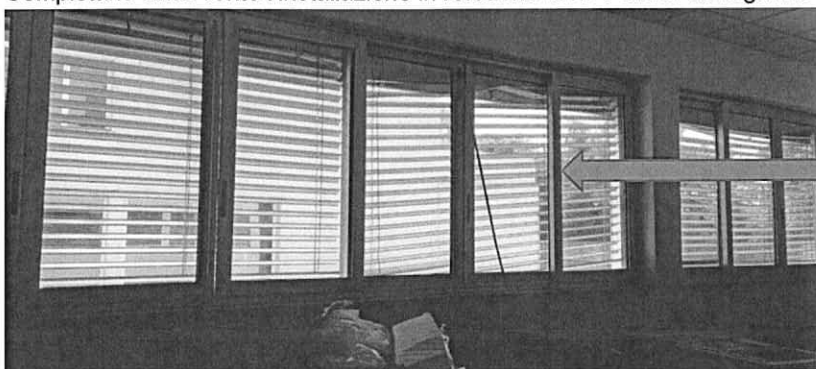
Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Consumazione di un pasto in ambiente confortevole e a ridotto impatto ambientale	Decorazione locale refettorio ( <b>535,5 mq</b> ) eseguito mediante tinteggiatura Think Green compresa di: stuccatura saltuaria di superfici interne, trattamento di superfici con primer in dispersione acquosa; tinteggiatura a smalto satinato all'acqua	Intervento di manutenzione ordinaria atto a migliorare la qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Applicazione pellicole teormooscuranti per un totale di <b>55 mq</b> di superficie		
	Rivestimento murale ( <b>88,20 mq</b> ) dalla forte caratterizzazione con elementi di comunicazione semplici ed immediati a misura di bambino che danno la possibilità di comunicare, proteggere le superfici e decorarle nello stesso momento	Intervento atto a comunicare agli utenti in maniera continuativa corrette abitudini alimentari e azioni atte a rispettare l'ambiente	Entro 31/08/2022
Fornitura e posa in opera di n. <b>32 (circa 33,36 mq tot.) elementi di decorazione e comunicazione</b> Think Green realizzati in forex spessore 3mm	Entro 31/08/2022		
Miglioramento inquinamento acustico nel refettorio	Realizzazione controsoffitto con nuovi elementi (600x600x20 – Rockfon Ekla) ad alto assorbimento acustico (circa <b>210 mq di superficie</b> ). Pannello in lana di roccia – faccia a vista: velo verniciato in bianco con finitura liscia – faccia superiore controvelo.	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale. Diminuzione inquinamento acustico con conseguente aumento della qualità percepito dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Realizzazione parete con nuovi elementi Topacustic ad alto assorbimento acustico (circa <b>52,50 mq di superficie</b> ).		
Realizzazione rivestimento pavimentazione refettorio	Fornitura e posa in opera di pavimentazione ( <b>210 mq</b> ) realizzato mediante posa di pavimento vinilico eterogeneo in doghe 120x20 (Starfloor Click 55): preparazione del sottofondo minima senza alcun danno al pavimento pre-esistente, solo posa di tappetino atto a garantire la complanarietà della superficie di posa, completo zoccolino di raccordo tra pavimento e parete	Intervento di manutenzione ordinaria atto a completare l'intervento presso il refettorio, garantendo un miglioramento della qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2020

Completano l'intervento l'installazione in refettorio di n. 5 luci di emergenza (installate entro il 31/08/2021).

**SCUOLA PRIMARIA DIAZ e SECONDARIA DI I° FRANK**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Consumazione di un pasto in ambiente confortevole e a ridotto impatto ambientale	Decorazione locale refettorio ( <b>180 mq</b> ) eseguito mediante tinteggiatura Think Green compresa di: stuccatura saltuaria di superfici interne, trattamento di superfici con primer in dispersione acquosa; tinteggiatura a smalto satinato all'acqua	Intervento di manutenzione ordinaria atto a migliorare la qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Applicazione pellicole termooscuranti per un totale di <b>50 mq</b> di superficie		
	Rivestimento murale ( <b>17,5 mq</b> ) dalla forte caratterizzazione con elementi di comunicazione semplici ed immediati a misura di bambino che danno la possibilità di comunicare, proteggere le superfici e decorarle nello stesso momento.	Intervento atto a comunicare agli utenti in maniera continuativa corrette abitudini alimentari e azioni atte a rispettare l'ambiente	Entro 31/08/2022
Fornitura e posa in opera di n. <b>16 (circa 16,68 mq tot.) elementi di decorazione e comunicazione</b> Think Green realizzati in forex spessore 3mm			
Miglioramento inquinamento acustico nel refettorio	Realizzazione controsoffitto con nuovi elementi (600x600x20 – Rockfon Ekla) ad alto assorbimento acustico (circa <b>280 mq di superficie</b> ). Pannello in lana di roccia – faccia a vista: velo verniciato in bianco con finitura liscia – faccia superiore controvelo.	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale. Diminuzione inquinamento acustico con conseguente aumento della qualità percepito dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
	Realizzazione parete con nuovi elementi Topacustic ad alto assorbimento acustico (circa <b>14 mq di superficie</b> ).		
Realizzazione rivestimento pavimentazione refettorio	Fornitura e posa in opera di pavimentazione ( <b>280 mq</b> ) realizzato mediante posa di pavimento vinilico eterogeneo in doghe 120x20 (Starfloor Click 55): preparazione del sottofondo minima senza alcun danno al pavimento pre-esistente, solo posa di tappetino atto a garantire la complanarietà della superficie di posa, completo zoccolino di raccordo tra pavimento e parete	Intervento di manutenzione ordinaria atto a completare l'intervento presso il refettorio, garantendo un miglioramento della qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2020

Completano l'intervento l'installazione in refettorio di n. 4 luci di emergenza (installate entro il 31/08/2021).



Sostituzione delle veneziane con applicazione di pellicole termooscuranti



A completamento di quanto sopra descritto di seguito riportiamo render di possibili soluzioni:







**CENTRO COTTURA c/o SCUOLA PRIMARIA SAN GIORGIO**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
46 Garanzia livello igienico strutture	Imbiancatura (350 mq) compresa di: stuccatura saltuaria di superfici interne, trattamento di superfici con primer in dispersione acquosa; tinteggiatura a smalto satinato all'acqua	Intervento di manutenzione ordinaria atto a migliorare la qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
47 Riduzione consumi energetici	Sostituzione delle lampade fluorescenti attualmente presenti in cucina con N. 20 <b>apparecchi illuminanti con tecnologia LED</b> e grado di protezione IP65. Completano la fornitura n. 10 <b>luci di emergenza</b> .	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale, abbattendo il consumo di energia elettrica e riducendone i costi.	Entro 31/08/2022

**CENTRO COTTURA c/o SCUOLA PRIMARIA DIAZ**

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
48 Garanzia livello igienico strutture	Imbiancatura (90 mq) compresa di: stuccatura saltuaria di superfici interne, trattamento di superfici con primer in dispersione acquosa; tinteggiatura a smalto satinato all'acqua	Intervento di manutenzione ordinaria atto a migliorare la qualità percepita dall'utenza. Innalzamento del valore complessivo della struttura.	Entro 31/08/2022
49 Riduzione consumi energetici	Sostituzione delle lampade fluorescenti attualmente presenti in cucina con N. 18 <b>apparecchi illuminanti con tecnologia LED</b> e grado di protezione IP65. Completano la fornitura n. 15 <b>luci di emergenza</b> .	Intervento di manutenzione ordinaria atto a ridurre l'impatto ambientale, abbattendo il consumo di energia elettrica e riducendone i costi.	Entro 31/08/2022



Di seguito, a corredo di quanto sopra riportato e quanto riportato nell'Offerta Tecnica, presentiamo tabella esplicativa dei calcoli inerenti all'effettiva riduzione dell'impatto ambientale derivante dagli interventi proposti:

### ILLUMINAZIONE

Struttura/locale	Stato di fatto					Stato di progetto			Raffronto			
	1x75w	2x58w	4x18w	led 34w	kWh-gg.	led 33w	kWh-gg.	kWh-anno	kWh-anno	Saving %	kg/Co2	
Refettori												
Infanzia Garibaldi				28	3,53	635,04	28	2,77	498,96	- 136,08	21,43%	- 44,47
Infanzia e Primaria Polo	24				1,92	345,60	18	1,78	320,76	- 24,84	7,19%	- 8,12
Primaria San Giorgio				20	1,98	356,40	20	1,98	356,40	-	0,00%	-
Primaria Diaz				24	2,38	427,68	24	2,38	427,68	-	0,00%	-
Centri cottura												
Centro cottura Garibaldi		20			19,84	3.571,20	20	5,44	979,20	- 2.592,00	72,58%	- 847,01
Centro cottura Diaz		18			17,86	3.214,08	18	4,90	881,28	- 2.332,80	72,58%	- 762,31
<b>Totali</b>	<b>24</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>47,50</b>	<b>8.550,00</b>	<b>128</b>	<b>19,25</b>	<b>3.464,28</b>	<b>- 5.085,72</b>	<b>59,48%</b>	<b>- 1.661,91</b>

Nei casi ove previsto un maggior consumo di energia è dettato dall'attuale illuminazione insufficiente e non rispondente alle norme vigenti.

#### Legenda

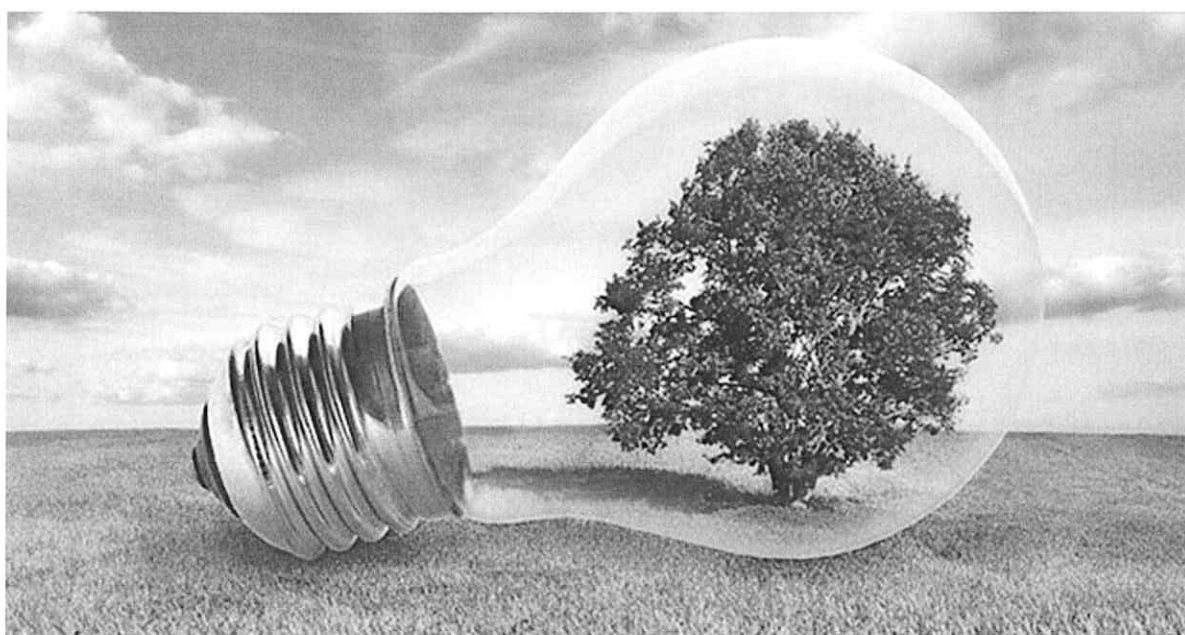
- >1x58w - Armatura fluorescente con reattore meccanico
- >2x50w - Armatura fluorescente con reattore meccanico
- >4x18w - Apparecchio illuminate fluorescente ad incasso
- >led 33/34w - Apparecchio illuminante ad incasso led

I calcoli sono elaborati dalle potenze dichiarate dal produttore Fosnova/DiSano e si calcola un funzionamento medio di 3 ore gg., su un periodo di 180 gg. anno

Armatura fluorescente 1x58w - consumo 0,066 kWh

Armatura fluorescente 2x58w - consumo 0,124 kWh

Apparecchi illuminate 4x18 w - consumo 0,080 kWh





## INSONORIZZAZIONE

Scuola dell'Infanzia - Refettorio I	Stato di fatto		Stato di progetto		Superfici (S) determinanti il campo sonoro [mq]		
	Dimensioni [m]		Dimensioni [m]				
<b>GARIBALDI</b>	Lunghezza	15,00	15,00		Pareti intonacate	113,34	63,85
	Larghezza	7,00	7,00		Pareti con trattamento acustico	0,00	14,00
	Altezza	3,11	2,90		Soffitto	105,00	0,00
	Mq. pareti	136,84	127,6		Soffitto con trattamento acustico	0,00	105,00
	Volume	326,55	304,5		Pavimento	105,00	0,00
					Pavimento con trattamento acustico	0,00	105,00
					Superfici vetrate	23,50	23,50
					Porte	0,00	0,00
					Tappezzeria	0,00	26,25
					Posti a sedere (n.)	100,00	100,00

STATO DI FATTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	2,27	2,27	3,40	4,53	4,53	3,40
Pareti con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto	2,10	2,10	3,15	3,15	3,15	3,15
Soffitto con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento	1,05	1,05	2,10	2,10	3,15	4,20
Pavimento con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Superfici vetrate	4,23	1,41	0,94	0,71	0,47	0,47
Porte	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tendaggi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>24,65</b>	<b>36,83</b>	<b>49,59</b>	<b>50,49</b>	<b>56,30</b>	<b>51,22</b>
RT60=0,16 x (V/Sa)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	2,12	1,42	1,05	1,03	0,93	1,02
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>1,26</b>					

STATO DI PROGETTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	1,28	1,28	1,92	2,55	2,55	1,92
Pareti con trattamento acustico	1,68	6,02	12,60	13,30	9,80	8,12
Soffitto	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto con trattamento acustico	52,50	89,25	105,00	99,75	105,00	105,00
Pavimento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento con trattamento acustico	2,10	2,10	3,15	3,15	4,20	4,20
Superfici vetrate	4,23	1,41	0,94	0,71	0,47	0,47
Porte	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tappezzeria	0,53	0,53	0,79	0,79	0,53	0,79
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>77,31</b>	<b>130,58</b>	<b>164,39</b>	<b>160,25</b>	<b>167,55</b>	<b>160,49</b>
RT60=0,16 x (V/Sa)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	0,68	0,40	0,32	0,33	0,31	0,33
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>0,39</b>					

\* calcoli eseguiti con valori α Armstrong Plain controsoffitto esistente

\*\* calcoli eseguiti con valori α Rockfon Elkla 20 nuovo controsoffitto





Scuola dell'Infanzia - Refettorio II	Stato di fatto		Stato di progetto	
	Dimensioni [m]		Dimensioni [m]	
<b>GARIBALDI</b>	Lunghezza	10,00	10,00	
	Larghezza	9,25	9,25	
	Altezza	3,11	2,90	
	Mq. pareti	119,74	111,65	
	Volume	287,68	268,25	

Superfici (S) determinanti il campo sonoro [mq]		
Pareti intonacate	83,67	49,48
Pareti con trattamento acustico	0,00	11,60
Soffitto	92,50	0,00
Soffitto con trattamento acustico	0,00	92,50
Pavimento	92,50	0,00
Pavimento con trattamento acustico	0,00	92,50
Superfici vetrate	31,03	31,03
Porte	5,04	5,04
Tappezzeria	0,00	14,50
Posti a sedere (n.)	100,00	100,00

STATO DI FATTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	1,67	1,67	2,51	3,35	3,35	2,51
Pareti con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto	1,85	1,85	2,78	2,78	2,78	2,78
Soffitto con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento	0,93	0,93	1,85	1,85	2,78	3,70
Pavimento con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Superfici vetrate	5,59	1,86	1,24	0,93	0,62	0,62
Porte	1,11	1,11	0,86	0,60	0,50	0,55
Tendaggi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>Aass=Σ(Sα)</b>	<b>26,14</b>	<b>37,42</b>	<b>49,23</b>	<b>49,51</b>	<b>55,02</b>	<b>50,16</b>
RT60=0,16 x (V/Sa)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	1,76	1,23	0,93	0,93	0,84	0,92
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>1,10</b>					

STATO DI PROGETTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	0,99	0,99	1,48	1,98	1,98	1,48
Pareti con trattamento acustico	1,39	4,99	10,44	11,02	8,12	6,73
Soffitto	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto con trattamento acustico	46,25	78,63	92,50	87,88	92,50	92,50
Pavimento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento con trattamento acustico	1,85	1,85	2,78	2,78	3,70	3,70
Superfici vetrate	5,59	1,86	1,24	0,93	0,62	0,62
Porte	1,11	1,11	0,86	0,60	0,50	0,55
Tappezzeria	0,29	0,29	0,44	0,44	0,29	0,44
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>Aass=Σ(Sα)</b>	<b>72,47</b>	<b>119,71</b>	<b>149,73</b>	<b>145,62</b>	<b>152,71</b>	<b>146,02</b>
RT60=0,16 x (V/Sa)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	0,64	0,38	0,31	0,32	0,30	0,32
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>0,38</b>					

\* calcoli eseguiti con valori α Armstrong Plain controsoffitto esistente

\*\* calcoli eseguiti con valori α Rockfon Eikla 20 nuovo controsoffitto



Scuola Primaria	Stato di fatto		Stato di progetto	
	Dimensioni [m]		Dimensioni [m]	
DIAZ	Lunghezza	16,50	16,50	
	Larghezza	16,50	16,50	
	Altezza	3,10	2,90	
	Mq. pareti	204,60	191,4	
	Volume	843,98	789,525	

Superfici (S) determinanti il campo sonoro [mq]		
Pareti intonacate	153,96	109,76
Pareti con trattamento acustico	0,00	14,00
Soffitto	272,25	
Soffitto con trattamento acustico	0,00	272,25
Pavimento	272,25	0,00
Pavimento con trattamento acustico	0,00	272,25
Superfici vetrate	43,50	43,50
Porte	7,14	7,14
Tappezzeria	0,00	17,00
Posti a sedere (n.)	180,00	180,00

STATO DI FATTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	3,08	3,08	4,62	6,16	6,16	4,62
Pareti con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto	68,06	54,45	27,23	13,61	13,61	27,23
Soffitto con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento	2,72	2,72	5,45	5,45	8,17	10,89
Pavimento con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Superfici vetrate	7,83	2,61	1,74	1,31	0,87	0,87
Porte	1,57	1,57	1,21	0,86	0,71	0,79
Tendaggi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Posti a sedere (n.)	27,00	54,00	72,00	72,00	81,00	72,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>110,27</b>	<b>118,43</b>	<b>112,24</b>	<b>99,38</b>	<b>110,52</b>	<b>116,39</b>
RT60=0,16 x (V/Sa)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	1,22	1,14	1,20	1,36	1,22	1,16
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>1,22</b>					
STATO DI PROGETTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	2,20	2,20	3,29	4,39	4,39	3,29
Pareti con trattamento acustico	1,68	6,02	12,60	13,30	9,80	8,12
Soffitto	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto con trattamento acustico	136,13	231,41	272,25	258,64	272,25	272,25
Pavimento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento con trattamento acustico	5,45	5,45	8,17	8,17	10,89	10,89
Superfici vetrate	7,83	2,61	1,74	1,31	0,87	0,87
Porte	1,57	1,57	1,21	0,86	0,71	0,79
Tappezzeria	0,34	0,34	0,51	0,51	0,34	0,51
Posti a sedere (n.)	27,00	54,00	72,00	72,00	81,00	72,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>182,19</b>	<b>303,59</b>	<b>371,77</b>	<b>359,17</b>	<b>380,25</b>	<b>368,72</b>
RT60=0,16 x (V/Sa)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	0,74	0,44	0,36	0,38	0,36	0,37
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>0,44</b>					

\* calcoli eseguiti con valori α Armstrong Plain controsoffitto esistente

\*\* calcoli eseguiti con valori α Rockfon Elkla 20 nuovo controsoffitto



Scuola dell'Infanzia e  
Primaria

Stato di fatto		Stato di progetto	
Dimensioni [m]		Dimensioni [m]	
Lunghezza	14,10	14,10	
Larghezza	9,20	9,20	
Altezza	3,10	2,90	
Mq. pareti	144,46	135,14	
Volume	402,13	376,188	

POLO

Superfici (S) determinanti il campo sonoro [mq]

Pareti intonacate	74,14	13,82
Pareti con trattamento acustico	0,00	19,00
Soffitto	129,72	
Soffitto con trattamento acustico	0,00	129,72
Pavimento	129,72	0,00
Pavimento con trattamento acustico	0,00	129,72
Superfici vetrate	66,96	66,96
Porte	3,36	3,36
Tappezzeria	0,00	32,00
Posti a sedere (n.)	100,00	100,00

	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	1,48	1,48	2,22	2,97	2,97	2,22
Pareti con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto	2,59	2,59	3,89	3,89	3,89	3,89
Soffitto con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento	1,30	1,30	2,59	2,59	3,89	5,19
Pavimento con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Superfici vetrate	12,05	4,02	2,68	2,01	1,34	1,34
Porte	0,74	0,74	0,57	0,40	0,34	0,37
Tendaggi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>33,17</b>	<b>40,13</b>	<b>51,96</b>	<b>51,86</b>	<b>57,42</b>	<b>53,01</b>
RT60=0,16 x (V/S <sub>a</sub> )	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	1,94	1,60	1,24	1,24	1,12	1,21
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>1,39</b>					

	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	0,28	0,28	0,41	0,55	0,55	0,41
Pareti con trattamento acustico	2,28	8,17	17,10	18,05	13,30	11,02
Soffitto	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto con trattamento acustico	64,86	110,26	129,72	123,23	129,72	129,72
Pavimento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento con trattamento acustico	2,59	2,59	3,89	3,89	5,19	5,19
Superfici vetrate	12,05	4,02	2,68	2,01	1,34	1,34
Porte	0,74	0,74	0,57	0,40	0,34	0,37
Tappezzeria	0,64	0,64	0,96	0,96	0,64	0,96
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>98,44</b>	<b>156,70</b>	<b>195,34</b>	<b>189,10</b>	<b>196,08</b>	<b>189,01</b>
RT60=0,16 x (V/S <sub>a</sub> )	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	0,65	0,41	0,33	0,34	0,33	0,34
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>0,40</b>					

\* calcoli eseguiti con valori α Armstrong Plain controsoffitto esistente

\*\* calcoli eseguiti con valori α Rockfon Elkla 20 nuovo controsoffitto



Scuola Primaria	Stato di fatto		Stato di progetto
	Dimensioni [m]		Dimensioni [m]
<b>SAN GIORGIO</b>	Lunghezza	25,50	25,50
	Larghezza	24,60	24,60
	Altezza	3,00	2,90
	Mq. pareti	300,60	290,58
	Volume	1881,90	1819,17

Superfici (S) determinanti il campo sonoro [mq]		
Pareti intonacate	272,88	125,86
Pareti con trattamento acustico	0,00	52,00
Soffitto	627,30	
Soffitto con trattamento acustico	0,00	627,30
Pavimento	627,30	0,00
Pavimento con trattamento acustico	0,00	627,30
Superfici vetrate	25,20	25,20
Porte	2,52	2,52
Tappezzeria	0,00	85,00
Posti a sedere (n.)	100,00	100,00

STATO DI FATTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	5,46	5,46	8,19	10,92	10,92	8,19
Pareti con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto	219,56	313,65	501,84	407,75	439,11	407,75
Soffitto con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento	6,27	6,27	12,55	12,55	18,82	25,09
Pavimento con trattamento acustico	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Superfici vetrate	4,54	1,51	1,01	0,76	0,50	0,50
Porte	0,55	0,55	0,43	0,30	0,25	0,28
Tendaggi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>251,38</b>	<b>357,45</b>	<b>564,01</b>	<b>472,26</b>	<b>514,60</b>	<b>481,80</b>
RT60=0,16 x (V/Sα)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	1,20	0,84	0,53	0,64	0,59	0,62
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>0,74</b>					
STATO DI PROGETTO	Unità assorbenti equivalenti delle superfici esposte					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Pareti intonacate	2,52	2,52	3,78	5,03	5,03	3,78
Pareti con trattamento acustico	6,24	22,36	46,80	49,40	36,40	30,16
Soffitto	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Soffitto con trattamento acustico	313,65	533,21	627,30	595,94	627,30	627,30
Pavimento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pavimento con trattamento acustico	12,55	12,55	18,82	18,82	25,09	25,09
Superfici vetrate	4,54	1,51	1,01	0,76	0,50	0,50
Porte	0,55	0,55	0,43	0,30	0,25	0,28
Tappezzeria	1,70	1,70	2,55	2,55	1,70	2,55
Posti a sedere (n.)	15,00	30,00	40,00	40,00	45,00	40,00
<b>A<sub>ass</sub>=Σ(Sα)</b>	<b>356,74</b>	<b>604,39</b>	<b>740,68</b>	<b>712,80</b>	<b>741,28</b>	<b>729,66</b>
RT60=0,16 x (V/Sα)	Tempi delle riverberazioni [sec]					
	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
	0,84	0,50	0,41	0,42	0,41	0,41
<b>Media dei tempi di riverberazione</b>	<b>0,50</b>					

\* calcoli eseguiti con valori α Armstrong Plain controsoffitto esistente

\*\* calcoli eseguiti con valori α Rockfon Elkla 20 nuovo controsoffitto





**L'UFFICIO TECNICO PROGETTUALE DI SODEXO:** Sodexo ha preposto un Ufficio Tecnico Progettuale che si occupa esclusivamente, su tutto il territorio nazionale, di progettazione, costruzione, arredo cucine e centri di cottura nonché di tutte le attività connesse quali assistenza tecnica, consulenza, controllo, coordinamento delle manutenzioni sugli impianti e sostituzioni attrezzature. Il nostro ufficio tecnico sarà contattabile dal lunedì al venerdì negli orari di ufficio per qualsiasi necessità di informazione che, i tecnici incaricati dal Comune di Meda, possano ravvisare per aspetti strutturali, progettuali o manutentivi. Qualora nel corso del contratto la Vostra Amministrazione Comunale decidesse di concretizzare progetti riguardanti le strutture oggetto dell'Appalto, Sodexo si rende fin da ora disponibile alla stesura di un progetto di massima.



Cinisello B.mo, li 03 Agosto 2021

*Firmato digitalmente  
per Sodexo Italia S.p.A.  
un Procuratore Speciale  
Franco Bruschi*

**AVVERTENZE:**

Il "Modello 7" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore. Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio. Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C11 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DALL'IMPRESA SODEXO ITALIA SPA

**SODEXO ITALIA SPA - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	9.200,00 €
2	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	350,00 €
3	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	9.200,00 €
4	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	350,00 €
5	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
6	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
7	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
8	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
9	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

10	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
11	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
12	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
13	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
14	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
15	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
16	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
17	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
18	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
19	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
20	La soluzione viene accolta dalla Commissione limitatamente al lavatoio.	600,00 €
21	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
22	La soluzione viene accolta dalla Commissione ad eccezione dell'armadio per stoccaggio materiali di pulizia.	1.000,00 €
23	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	200,00 €
24	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

25	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
26	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
27	La soluzione viene accolta dalla Commissione limitatamente al lavatoio.	600,00 €
28	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
29	La soluzione viene accolta dalla Commissione ad eccezione dell'armadio per stoccaggio materiali di pulizia.	1.000,00 €
30	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	5.200,00 €
31	Le soluzioni non vengono accolte dalla Commissione, in quanto non ritenute di interesse da parte della Stazione Appaltante.	0,00 €
32	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	10.600,00 €
33	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
34	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
35	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
36	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	6.900,00 €
37	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
38	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
39	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
40	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	17.900,00 €
41	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

42	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
43	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	6.100,00 €
44	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
45	La Commissione non accoglie la proposta in quanto non è migliorativa: l'attuale pavimentazione è a norma e in buono stato.	0,00 €
46	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	7.000,00 €
47	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
48	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.800,00 €
49	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
<b>Valore economico stimato complessivo</b>		<b>78.600,00 €</b>

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

\_\_\_\_\_

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

\_\_\_\_\_

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

\_\_\_\_\_

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

\_\_\_\_\_

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*



Allegato #D/D.1

Modello 7, schede tecniche  
e materiale illustrativo




COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Nessuno	c/o C/C DIAZ Qtà: n.1	<p><b>CPGR-150 - CUOCIPASTA AUTOMATICO A GAS AD 1 VASCA</b></p>  <p>Dimensioni cm.85x90x94h. Potenza kw 18,5. Capacità lt 150. Capacità cestello 15/18 kg. Riscaldamento diretto a gas. Struttura portante e rivestimenti esterni in acciaio INOX AISI 304. Vasca e cestello in acciaio INOX AISI 316 Idoneo per cottura riso, pasta e verdure. Cestelli ribaltabili. Coperchio bilanciato in acciaio INOX AISI 304. Rubinetto di scarico in ottone cromato da 2" dotato di maniglia isolante. Tropo pieno e rubinetto per lo sfioramento degli amidi. Doccia estraibile per facilitare le operazioni di lavaggio della vasca- Facile pulizia e massima igiene. Estrema facilità d'uso e manutenzione. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Miglioramento standard qualitativi delle preparazioni (soprattutto quelle a base di pasta) e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti).</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione.</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

1

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Nessuno	c/o C/C DIAZ Qtà: n.1	<p><b>QSAGB202R - FORNO CONVEZIONE/VAPORE A GAS CON BOILER 20 2/1</b></p>  <p>Dimensioni cm. 129x89,5x181h. Potenza kw 1,8 - 80/68800 KW-kcal. Alimentazione 1N AC230V 50/60Hz. Capacità n.20 teglie GN 2/1 oppure n.40 teglie GN 1/1. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termo riflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Maniglia con apertura a destra e sinistra. Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli). Cottura manuale con tre modalità di cottura: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Miglioramento standard qualitativi delle preparazioni e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti).</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione.</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

2

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: mantenimento (2 modalità) - Autoclisma. Fast-Dry. Display alfanumerici ad alta visibilità. Programmi Ecospeed, Ecovapor e Green Fine Tuning. Sistema di pulizia automatico. A norme CE.</p>		
<p>Nessuno</p>	<p>c/o C/C DIAZ Qtà: n.1</p>	<p><b>C/E653 - HAMBURGATRICE AUTOMATICA, CON DISCO PER HAMBURGER E DISCO PER POLPETTE</b></p>  <p>Dimensioni cm.62,5x55,5x65h. Potenza kw 0,75/Hp 1. Alimentazione trifase. Produttività 2100 pcs/h. Vasca rimovibile da 23 lt. Struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato. Rulli in Delrin® intercambiabili ad una o due forme. Materiali idonei al contatto con gli alimenti. Nastro trasportatore di serie. Facile regolazione dello spessore della porzione. Peso costante delle porzioni. Sicura. Finecorsa magnetici di sicurezza codificati e protezioni fisiche per impedire l'accesso alle parti in movimento. La macchina è facile da smontare per la pulizia e manutenzione di tutte le</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard qualitativi delle preparazioni e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione. Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p> <p><i>Si segnala, inoltre, che nella nostra esperienza in appalti analoghi di ristorazione scolastica, la dotazione presso i centri cottura di attrezzature hamburgeratrici ci ha consentito di proporre le preparazioni in maniera gradita e accattivante agli occhi dei bambini, cioè, per esempio, sotto forma di hamburger e polpette. La <b>presentazione in formati cosiddetti "child-fiendly"</b> ha consentito spesso di <b>superare le resistenze dei bambini nel consumo degli alimenti difficili</b></i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

3

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>parti a contatto con il macinato: vasca, pale, rullo formatore, convogliatore. Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente, facili da rimuovere per la pulizia. Parti elettriche in scatola con protezione IP 55. A norme CE.</p>	<p><i>e poco graditi quali pesce, verdure e legumi.</i></p>	
<p>Nessuno</p>	<p>c/o C/C DIAZ Qtà: n.1</p>	<p><b>A81-ek - LAVACENTRIFUGA VERDURE ELETTRONICA</b></p>  <p>Dimensioni cm. 72x71,5x89h. Alimentazione 230/1V. Potenza totale 1020 watt. Capacità vasca lt 50. Capacità oraria kg/ora verdura in foglia 50/60, kg/ora verdura e frutta 180/225. Ciclo di lavaggio da 1-9 minuti. Ciclo di centrifuga 1-360 secondi. Dimensioni cestello diam.45 cm. Ridotto consumo acqua per ciclo (40-50 lt). Carrozzeria completamente in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304. Carrozzeria doppia parete coibentata. Comandi elettronici a 24V. Tastiera a membrana a tocco sensitivo con display digitale per la visualizzazione delle operazioni di lavaggio con 10 programmi disponibili. Carico per ciclo Kg 4/15. Vasca</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione. Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

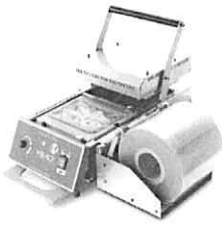
h



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


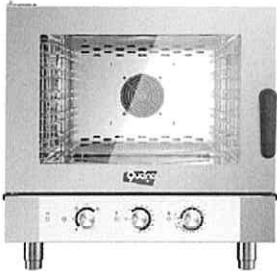
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>stampata con fondo inclinato autopulente. Lavaggio in acciaio inossidabile inferiore e laterale. Cestello in acciaio inossidabile ø450 x H225mm. Regolatore flusso di lavaggio. Doccia pulizia vasca con elettrovalvola. Risciacquo incorporato. Pompa di scarico incorporata. Centrifuga con dispositivo auto-frenante incorporato. Filtro a cassetto in vasca estraibile. Carico vasca automatico. Centrifuga a 160/240/320 giri al minuto. Dispositivo di sicurezza in apertura porta. Quadro di comando estraibile. A norme CE.</p>		
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>TS2 - TERMOSIGILLATRICE ERMETICA MANUALE CON STAMPO PER PIATTINO CM. 18x18</b></p>  <p>Dimensioni cm. 51,5x55,5x38,5h. Alimentazione 230V. Potenza watt 600. Peso kg 16. Altezza massima vaschetta 100 mm. Larghezza massima bobina 190 mm. Diametro massima bobina 200 mm. Realizzata in acciaio inox. Piastra in alluminio teflonata. Controllo elettronico della temperatura della piastra (0-200°C). Srotolamento manuale della bobina. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i>  <i>Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali.</i>  <i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Riduzione impatto ambientale grazie a impiego di vaschette e film in materiale monouso 100% biodegradabile/compostabile.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione.</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

5

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>BLIXER3 OMOGENEIZZATORE</b></p>  <p>Dimensioni cm. 24,2x30,4x44,4h. Peso kg 14. Potenza watt 750. Alimentazione monofase V230. Velocità 3000 giri/min. Vasca estraibile inox da 3,7 lt. Motore asincrono. Comando ad impulsi. Coperchio a tenuta stagna. Foro sul coperchio previsto per permettere l'aggiunta di liquidi/ingredienti in fase di lavorazione. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali. Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali. Riduzione rischio di contaminazione crociata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p> <p><i>Si segnala che l'attrezzatura trova applicazione anche pre la preparazione di Diete Speciali destinate agli utenti domiciliari per tutte quelle problematiche che vanno dalla disfagia alle difficoltà di masticazione e/o deglutizione (diete frullate e tritate).</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>QICEM051E - FORNO CONVEZIONE/VAPORE ELETTRICO CON COMANDI ELETTROMECCANICI</b></p>  <p>Dimensioni cm.77,7x72,9x77,7h. Potenza kw 7,25. Alimentazione 3N - AC 400 V - 50Hz. Peso kg 74. Capacità n.5 teglie GN 1/1.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali. Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali. Riduzione rischio di contaminazione crociata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p> <p><i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

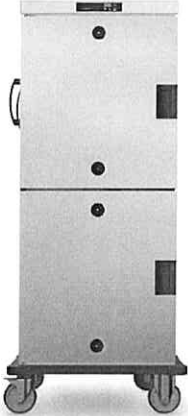
6

7

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Camera di cottura perfettamente liscia a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.</p> <p>Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.</p> <p>Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.</p> <p>Cottura manuale con <b>tre modalità di cottura</b>: convezione da 50°C a 260°C, vapore da 50°C a 130°C, combinato da 50°C a 260°C.</p> <p>Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.</p> <p>Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.</p> <p>Illuminazione camera di cottura a led.</p> <p>In dotazione: paratie portateglie.</p> <p>A norme CE.</p>	<p><i>energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina pasti ordinari- Qtà: n.1	<p><b>HHT162E CARRELLO CALDO DI MANTENIMENTO STATICO 16 TEGLIE</b></p> 	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p><i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i></p> <p><i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni.</i></p> <p><i>Massima garanzia di tutela per utenti.</i></p> <p><i>Riduzione rischi di contaminazione.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

8

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

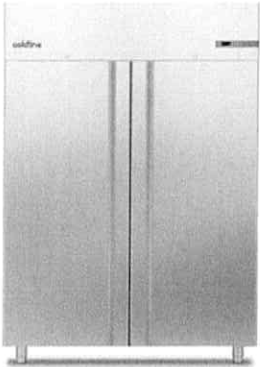
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 76,5x84,5x176h. Potenza kw 3. Alimentazione AC230V/50Hz. Capacità n.16 teglie GN 2/1 oppure n.32 teglie GN1/1. Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati. Paracolpi perimetrali in gomma. Isolamento termico della camera spessore 35 mm. Guarnizione su facciata e porte, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura. Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia. Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi, che avvolge tutta la camera. Quattro ruote diametro 150 mm di cui due con freno. Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Pannello di controllo con regolazione elettronica della temperatura. Temperatura d'esercizio 30°-120°C. Due sfiati evacuazione umidità regolabili sulle porte. Termostato di sicurezza camera. A norme CE.</p>	<p><i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>HHT082E - CARRELLO CALDO DI MANTENIMENTO STATICO 8 teglie</b></p> 	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature per diete speciali. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali. Massima garanzia di tutela per utenti con diete speciali. Riduzione rischio di contaminazione crociata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

9

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 75,5x86x100h. Potenza kw 1,5. Alimentazione AC 230 V/50hz. Capacità teglie n.8 GN 2/1 oppure n.16 GN 1/1. Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati. Paracolpi perimetrali in gomma. Isolamento termico della camera spessore 35 mm. Guarnizione su facciata e porte, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura. Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia. Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi, che avvolge tutta la camera. Quattro ruote diametro 125 mm di cui due con freno. Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Pannello di controllo con regolazione elettronica della temperatura. Temperatura d'esercizio 30°-120°C. Due sfiati evacuazione umidità regolabili sulle porte. A norme CE.</p>	<p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	c/o C/C DIAZ – <b>Cucina Dietetica -</b> Qtà: n.1	<p><b>A140/2ME - ARMADIO FRIGORIFERO A 2 ANTE</b></p> 	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature per diete speciali.</i> <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i> <i>Massima garanzia di tutela per utenti con diete speciali.</i> <i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

10

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 148x81,5x208,5h.                      Peso kg 220. Potenza assorbita watt 260. Resa frigorifera watt 533.                      Alimentazione 220-240V/50Hz.                      Capacità lt. 1400.                      Classe efficienza energetica B - Indice efficienza energetica: 31,6 - classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290.                      Temperatura d'esercizio -2°/+8°C.                      Esterno e interno in acciaio Aisi 304.                      Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato. Angoli interni esterni arrotondati. Evaporatore verniciato anticorrosione. Copri evaporatore in PVC. Refrigerazione ventilata. Sbrinamento a gas caldo, a fermata 0°/+10°C.                      Allarmi per porta aperta e alta temperatura. Maniglia in PVC.                      Isolamento 75 mm, CFC/HCFC free.                      Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave. Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta.                      A norme CE.</p>	<p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i>  <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p>Gli armadi frigoriferi Coldline consentono di risparmiare fino all'80% sulla bolletta della luce e fino a 350 kWh in un anno. I frigoriferi seguono i più severi standard internazionali (come ECA, EIA, Go'Energi e dell'Etichettatura Energetica Europea) a garanzia del massimo rispetto dell'ambiente. Utilizzano Gas refrigerante naturale R290 con un'efficienza energetica maggiore rispetto ai gas refrigeranti tradizionali e che riduce il consumo energetico approssimativamente del 12% - limitando così l'impatto sul riscaldamento globale. Con la tecnologia wi-fi è possibile controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.</p>	
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>A70/1ME - ARMADIO FRIGORIFERO AD 1 ANTA</b></p> 	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature per diete speciali.</i>  <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i>  <i>Massima garanzia di tutela per utenti con diete speciali.</i>  <i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

11

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 74x81,5x208,5h. Peso kg 140.                      Alimentazione 220V-240V/50Hz.                      Potenza assorbita 220 watt.                      Capacità lt.700.                      Temperatura d'esercizio -2°/+8°C.                      Classe energetica A - Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3.                      Esterno e interno in acciaio AISI 304.                      Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato.                      Angoli interni ed esterni arrotondati.                      Evaporatore verniciato anticorrosione.                      Refrigerazione ventilata.                      Sbrinamento a gas caldo, a fermata.                      Allarmi per porta aperta e alta temperatura. Maniglia in PVC.                      Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.                      Geometria a tripla camera con innovativa miscela D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.                      A norme CE.</p>	<p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i>  <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p>Gli armadi frigoriferi Coldline consentono di risparmiare fino all'80% sulla bolletta della luce e fino a 350 kWh in un anno.                      I frigoriferi seguono i più severi standard internazionali (come ECA, EIA, Go'Energi e dell'Etichettatura Energetica Europea) a garanzia del massimo rispetto dell'ambiente. Utilizzano Gas refrigerante naturale R290 con un'efficienza energetica maggiore rispetto ai gas refrigeranti tradizionali e che riduce il consumo energetico approssimativamente del 12% - limitando così l'impatto sul riscaldamento globale.</p>	
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Qtà: n.5	<p><b>SCAFFALE IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE A 4 PIANI</b>                      Dimensioni cm 100x50x180h</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>32RS – TRITACARNE</b></p>  <p>Dimensioni cm.49x34x53h.                      Potenza kw 2,2.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i>  <i>Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali.</i>  <i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

12


13



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

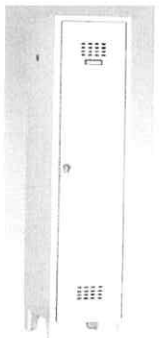
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Alimentazione 230-400V/3N/50hz.                      Peso kg 53. Produzione oraria tritacarne 300-500 kg/h.                      Carcassa e tramoggia in acciaio inox.                      Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero.                      Il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie.                      Microinterruttori di sicurezza su tramoggia. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.                      Comandi in bassa tensione. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.                      A norme CE.</p>	<p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p> <p><i>Si segnala che l'attrezzatura trova applicazione anche per la preparazione di Diete Speciali destinate agli utenti domiciliari per tutte quelle problematiche che vanno dalla disfagia alle difficoltà di masticazione e/o deglutizione (diete frullate e tritate).</i></p>	
Nessuno	c/o C/C DIAZ – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>MISANO N 3,5KW - PIASTRA AD INDUZIONE A 2 PUNTI DI COTTURA</b></p>  <p>Dimensioni cm. 33x42,5x10,5h.                      Superficie utile cm 28x28.                      Peso kg 5. Alimentazione 230V/50hz.                      Potenza 3500 watt.                      Display LED ad alta visibilità.                      Pratico controllo touch IP67.                      Doppio controllo sia temperatura che potenza. Estremamente facili da utilizzare e da pulire. Superficie di cottura in vetro temperato.                      Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i>  <i>Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali.</i>  <i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i>  <i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p><b>Rispetto alle piastre elettriche, l'induzione è molto più efficiente e veloce in cottura dimezzando i tempi grazie al trasferimento dell'energia con il 90% di efficienza. Si calcola un 50% di</b></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

14

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
			risparmio energetico rispetto alle piastre elettriche tradizionali.	
15 Nessuno	c/o C/C DIAZ – Spogliatoi personale - Qtà: n.5	<p><b>500.1 - ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO CON DIVISORIO E TETTO INCLINATO</b></p>  <p>Dimensioni cm. 35x50x180h. Realizzato in lamiera spessore 6 e 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. Completo di ripiano superiore porta oggetti, asta reggi grucce, feritoie d'aerazione, cartellino porta nome, chiusura con maniglia lucchettabile oppure con serratura a chiave. A norme CE.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
16 Nessuno	c/o C/C DIAZ – Locale deposito materiali pulizia - Qtà: n.1	<p><b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b></p> <p>Dimensioni cm. 60x40x180h. Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. N. 4 ripiani. Chiusura con serratura a chiave. A norme CE.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
17 Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO Qtà: n.1	<p><b>CPGR-150 - CUOCIPASTA AUTOMATICO A GAS AD 1 VASCA</b></p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p><i>Miglioramento standard qualitativi delle preparazioni (soprattutto quelle a base di pasta) e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti).</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**




Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
18		 <p>Dimensioni cm.85x90x94h. Potenza kw 18,5. Capacità lt 150. Capacità cestello 15/18 kg. Riscaldamento diretto a gas. Struttura portante e rivestimenti esterni in acciaio INOX AISI 304. Vasca e cestello in acciaio INOX AISI 316 Idoneo per cottura riso, pasta e verdure. Cestelli ribaltabili. Coperchio bilanciato in acciaio INOX AISI 304. Rubinetto di scarico in ottone cromato da 2" dotato di maniglia isolante. Troppo pieno e rubinetto per lo sfioramento degli amidi. Doccia estraibile per facilitare le operazioni di lavaggio della vasca- Facile pulizia e massima igiene. Estrema facilità d'uso e manutenzione. A norme CE.</p>	<p><i>energetico e riduzione impatto ambientale.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione.</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	
Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO Qtà: n.1	<b>C/E653 - HAMBURGATRICE AUTOMATICA, CON DISCO PER HAMBURGER E DISCO PER POLPETTE</b>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Miglioramento standard qualitativi delle preparazioni e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti).</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

19

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


MODELLO 7

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		 <p>Dimensioni cm.62,5x55,5x65h. Potenza kw 0,75/Hp 1. Alimentazione trifase. Produttività 2100 pcs/h. Vasca rimovibile da 23 lt. Struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato. Rulli in Delrin® intercambiabili ad una o due forme. Materiali idonei al contatto con gli alimenti. Nastro trasportatore di serie. Facile regolazione dello spessore della porzione. Peso costante delle porzioni. Sicura. Finecorsa magnetici di sicurezza codificati e protezioni fisiche per impedire l'accesso alle parti in movimento. La macchina è facile da smontare per la pulizia e manutenzione di tutte le parti a contatto con il macinato: vasca, pale, rullo formatore, convogliatore. Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente, facili da rimuovere per la pulizia. Parti elettriche inscatola con protezione IP 55. A norme CE.</p>	<p><i>Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione. Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p> <p><i>Si segnala, inoltre, che nella nostra esperienza in appalti analoghi di ristorazione scolastica, la dotazione presso i centri cottura di attrezzature hamburgatrici ci ha consentito di proporre le preparazioni in maniera gradita e accattivante agli occhi dei bambini, cioè, per esempio, sotto forma di hamburger e polpette. La <b>presentazione in formati cosiddetti "child-friendly"</b> ha consentito spesso di <b>superare le resistenze dei bambini nel consumo degli alimenti difficili e poco graditi quali pesce, verdure e legumi.</b></i></p>	
 <p>Nessuno</p>	<p>c/o C/C S. GIORGIO Qtà: n.1</p>	<p><b>A81-ek - LAVACENTRIFUGA VERDURE ELETTRONICA</b></p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza



**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		 <p>Dimensioni cm. 72x71,5x89h. Alimentazione 230/1V. Potenza totale 1020 watt. Capacità vasca lt 50. Capacità oraria kg/ora verdura in foglia 50/60, kg/ora verdura e frutta 180/225. Ciclo di lavaggio da 1-9 minuti. Ciclo di centrifuga 1-360 secondi. Dimensioni cestello diam.45 cm. Ridotto consumo acqua per ciclo (40-50 lt). Carrozzeria completamente in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304. Carrozzeria doppia parete coibentata. Comandi elettronici a 24V. Tastiera a membrana a tocco sensitivo con display digitale per la visualizzazione delle operazioni di lavaggio con 10 programmi disponibili. Carico per ciclo Kg 4/15. Vasca stampata con fondo inclinato autopulente. Lavaggio in acciaio inossidabile inferiore e laterale. Cestello in acciaio inossidabile ø450 x H225mm. Regolatore flusso di lavaggio. Doccia pulizia vasca con elettrovalvola. Risciacquo incorporato. Pompa di scarico incorporata. Centrifuga con dispositivo auto-frenante incorporato. Filtro a cassetto in vasca estraibile. Carico vasca automatico. Centrifuga a 160/240/320 giri al minuto.</p>	<p><i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione.</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

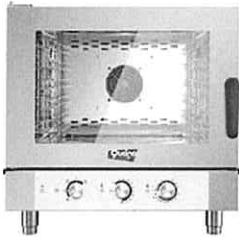
**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		Dispositivo disicurezza in apertura porta. Quadro di comando estraibile. A norme CE.		
21 Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>TS2 - TERMOSIGILLATRICE ERMETICA MANUALE CON STAMPO PER PIATTINO CM. 18x18</b></p>  <p>Dimensioni cm. 51,5x55,5x38,5h. Alimentazione 230V. Potenza watt 600. Peso kg 16. Altezza massima vaschetta 100 mm. Larghezza massima bobina 190 mm. Diametro massima bobina 200 mm. Realizzata in acciaio inox. Piastra in alluminio teflonata. Controllo elettronico della temperatura della piastra (0-200°C). Srotolamento manuale della bobina. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p><i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i></p> <p><i>Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali.</i></p> <p><i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Riduzione impatto ambientale grazie a impiego di vaschette e film in materiale monouso 100% biodegradabile/compostabile.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione.</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
22 Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>BLIXER3 OMOGENEIZZATORE</b></p>  <p>Dimensioni cm. 24,2x30,4x44,4h. Peso kg 14. Potenza watt 750. Alimentazione monofase V230. Velocità 3000 giri/min. Vasca estraibile inox da 3,7 lt.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p><i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i></p> <p><i>Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali.</i></p> <p><i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Motore asincrono. Comando ad impulsi. Coperchio a tenuta stagna. Foro sul coperchio previsto per permettere l'aggiunta di liquidi/ingredienti in fase di lavorazione. A norme CE.</p>	<p><i>Si segnala che l'attrezzatura trova applicazione anche pre la preparazione di Diete Speciali destinate agli utenti domiciliari per tutte quelle problematiche che vanno dalla disfagia alle difficoltà di masticazione e/o deglutizione (diete frullate e tritate).</i></p>	
<p>Nessuno</p>	<p>c/o C/C <b>S. GIORGIO-</b> Cucina Dietetica - Qtà: n.1</p>	<p><b>QICEM051E - FORNO CONVEZIONE/VAPORE ELETTRICO CON COMANDI ELETTROMECCANICI</b></p>  <p>Dimensioni cm.77,7x72,9x77,7h. Potenza kw 7,25. Alimentazione 3N - AC 400 V - 50Hz. Peso kg 74. Capacità n.5 teglie GN 1/1. Camera di cottura perfettamente liscia a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua IPX3. Cottura manuale con <b>tre modalità di cottura</b>: convezione da 50°C a 260°C, vapore da 50°C a 130°C, combinato da 50°C a 260°C.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali. Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali. Riduzione rischio di contaminazione crociata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori. Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

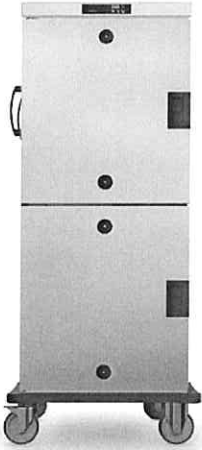
23



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

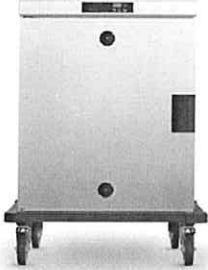
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.</p> <p>Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.</p> <p>Illuminazione camera di cottura a led.</p> <p>In dotazione: paratie portateglie.</p> <p>A norme CE.</p>		
<p>Nessuno</p>	<p>c/o C/C S. GIORGIO – Cucina pasti ordinari- Qtà: n.1</p>	<p><b>HHT162E CARRELLO CALDO DI MANTENIMENTO STATICO 16 TEGLIE</b></p>  <p>Dimensioni cm. 76,5x84,5x176h. Potenza kw 3. Alimentazione AC230V/50Hz. Capacità n.16 teglie GN 2/1 oppure n.32 teglie GN1/1. Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati. Paracolpi perimetrali in gomma. Isolamento termico della camera spessore 35 mm. Guarnizione su facciata e porte, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura. Paratie portateglie</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p><i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i></p> <p><i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni.</i></p> <p><i>Massima garanzia di tutela per utenti.</i></p> <p><i>Riduzione rischi di contaminazione.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p> <p><i>Riduzione costi di manutenzione</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p> <p><i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

24

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>estraibili per facilitare le operazioni di pulizia. Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi, che avvolge tutta la camera. Quattro ruote diametro 150 mm di cui due con freno. Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Pannello di controllo con regolazione elettronica della temperatura. Temperatura d'esercizio 30°-120°C. Due sfiate evacuazione umidità regolabili sulle porte. Termostato di sicurezza camera. A norme CE.</p>		
Nessuno	<p>c/o C/C S. GIORGIO – Cucina Dietetica - Qtà: n.1</p>	<p><b>HHT082E - CARRELLO CALDO DI MANTENIMENTO STATICO 8 teglie</b></p>  <p>Dimensioni cm. 75,5x86x100h. Potenza kw 1,5. Alimentazione AC 230 V/50hz. Capacità teglie n.8 GN 2/1 oppure n.16 GN 1/1. Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati. Paracolpi perimetrali in gomma. Isolamento termico della camera spessore 35 mm. Guarnizione su facciata e porte, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura. Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature pere diete speciali. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali. Massima garanzia di tutela per utenti con diete speciali. Riduzione rischio di contaminazione crociata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori. Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

25

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi, che avvolge tutta la camera.                      Quattro ruote diametro 125 mm di cui due con freno. Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida.                      Pannello di controllo con regolazione elettronica della temperatura.                      Temperatura d'esercizio 30°-120°C.                      Due sfiati evacuazione umidità regolabili sulle porte. A norme CE.</p>		
<p>Nessuno</p>	<p>c/o C/C S. GIORGIO – Cucina Dietetica - Qtà: n.1</p>	<p><b>A70/1ME - ARMADIO FRIGORIFERO AD 1 ANTA</b></p>  <p>Dimensioni cm. 74x81,5x208,5h. Peso kg 140.                      Alimentazione 220V-240V/50Hz.                      Potenza assorbita 220 watt.                      Capacità lt.700.                      Temperatura d'esercizio -2°/+8°C.                      Classe energetica A - Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3.                      Esterno e interno in acciaio AISI 304.                      Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato.                      Angoli interni ed esterni arrotondati.                      Evaporatore verniciato anticorrosione.                      Refrigerazione ventilata.                      Sbrinamento a gas caldo, a fermata.                      Allarmi per porta aperta e alta temperatura. Maniglia in PVC.                      Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.                      Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature per diete speciali.                      Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.                      Massima garanzia di tutela per utenti con diete speciali.                      Riduzione rischio di contaminazione crociata.                      Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.                      Rinnovamento parco attrezzature.                      Riduzione costi di manutenzione                      Tutela della sicurezza degli operatori.                      Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p>Gli armadi frigoriferi Coldline consentono di risparmiare fino all'80% sulla bolletta della luce e fino a 350 kWh in un anno. I frigoriferi seguono i più severi standard internazionali (come ECA, EIA, Go'Energi e dell'Etichettatura Energetica Europea) a garanzia del massimo rispetto dell'ambiente.</p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

26

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali. A norme CE.	Utilizzano Gas refrigerante naturale R290 con un'efficienza energetica maggiore rispetto ai gas refrigeranti tradizionali e che riduce il consumo energetico approssimativamente del 12% - limitando così l'impatto sul riscaldamento globale.	
Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Qtà: n.5	<b>SCAFFALE IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE A 4 PIANI</b> Dimensioni cm 100x50x180h	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<b>32RS - TRITACARNE</b>   Dimensioni cm.49x34x53h. Potenza kw 2,2. Alimentazione 230-400V/3N/50hz. Peso kg 53. Produzione oraria tritacarne 300-500 kg/h. Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero. Il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie. Microinterruttori di sicurezza su tramoggia. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. Comandi in bassa tensione. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. A norme CE.	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali. Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali. Riduzione rischio di contaminazione crociata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori.  Si segnala che l'attrezzatura trova applicazione anche per la preparazione di Diete Speciali destinate agli utenti domiciliari per tutte quelle problematiche che vanno dalla disfagia alle difficoltà di masticazione e/o deglutizione (diete frullate e tritate).</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.


27

28

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza


**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
29 Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Cucina Dietetica - Qtà: n.1	<p><b>MISANO N 3,5KW - PIASTRA AD INDUZIONE A 2 PUNTI DI COTTURA</b></p>  <p>Dimensioni cm. 33x42,5x10,5h. Superficie utile cm 28x28. Peso kg 5. Alimentazione 230V/50hz. Potenza 3500 watt. Display LED ad alta visibilità. Pratico controllo touch IP67. Doppio controllo sia temperatura che potenza. Estremamente facili da utilizzare e da pulire. Superficie di cottura in vetro temperato. Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni diete speciali.</i> <i>Massima garanzia di tutela per utenti con Diete Speciali.</i> <i>Riduzione rischio di contaminazione crociata.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p><b>Rispetto alle piastre elettriche,</b> l'induzione è molto più efficiente e veloce in cottura dimezzando i tempi grazie al trasferimento dell'energia con il 90% di efficienza. Si calcola un 50% di risparmio energetico rispetto alle piastre elettriche tradizionali.</p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
30 Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Spogliatoi personale - Qtà: n.5	<p><b>500.1 - ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO CON DIVISORIO E TETTO INCLINATO</b></p> <p>Dimensioni cm. 35x50x180h. Realizzato in lamiera spessore 6 e 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. Completo di ripiano superiore porta oggetti, asta reggi grucce, feritoie d'aerazione, cartellino porta nome, chiusura con maniglia lucchettabile oppure con serratura a chiave. A norme CE.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
31 Nessuno	c/o C/C S. GIORGIO – Locale deposito materiali pulizia -	<p><b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b></p> <p>Dimensioni cm. 60x40x180h. Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. N. 4 ripiani.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
	Qtà: n.1	Chiusura con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i>	
Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<p><b>SILVER1300ECO T DA - LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA ELETTRONICA CON DEPURATORE AUTOMATICO INCORPORATO</b></p>  <p>Dimensioni cm.72x73,5x144,5/188h. Alimentazione 400V 3N 50hz. Potenza kw 6,9. Peso kg 100. N.4 programmi. Dimensione cesto cm.50x50. Vassoi GN 1/1 cm.53x32,5x2,5h. Cesti/ora 72/45/30/20. Cicli di lavaggio sec.50/80/120/180. Capacità vasca lt 30. Capacità boiler lt 10. Consumo acqua 2,8 lt. Pannello LED facile ed intuitivo, 4 cicli di lavaggio. Vasca stampata. Filtro pompa. Dosatore brillantante incorporato. Termometro vasca e boiler. Filtri di superficie. Supporto cesto di facile estrazione. Nuovo sistema di bracci di lavaggio e risciacquo. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Miglioramento standard igienici accessori per il consumo dei pasti e per il servizio (piatti, bicchieri, posate, utensili, Gn, etc.)</i> <i>Massima garanzia di tutela per utenti e riduzione rischi di contaminazione.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale grazie a minore utilizzo di acqua, energia elettrica, detergente e brillantante.</i></p> <p>Riduzione sui consumi d'acqua: sono necessari solamente 2lt/ciclo di acqua pulita per il risciacquo con un risparmio fino al 60% di energia elettrica e con un ulteriore risparmio del 34% di utilizzo di prodotti detergenti grazie ad un basso consumo di acqua nel risciacquo e alle dimensioni della vasca di lavaggio ottimizzate. Alta efficienza: Nessuna necessità di riscaldare l'acqua in quanto la macchina utilizza e recupera il vapore originato dal preriscaldamento. Un potente circuito di lavaggio garantisce i migliori risultati della categoria grazie alla singolare forma degli</p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

32

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
			<p>ugelli e dei bracci rotanti inferiori e superiori.                      Massime prestazioni poiché la macchina è mantenuta completamente libera dalla formazione di calcare, assicurando una pulizia e una sanitizzazione a regola d'arte.                      Boiler atmosferico: l'elevata qualità del risciacquo è sempre garantita, a prescindere dalle condizioni dell'acqua in ingresso. Mantiene l'acqua ad una temperatura elevata e sempre costante e la spinta della pressione sempre regolare.                      Cielo della capotta e bracci di lavaggio inclinati per ottenere le migliori prestazioni di risciacquo.                      Il sistema di risparmio energetico ad alta efficienza trasferisce il calore recuperato all'acqua fredda in ingresso prima che arrivi al boiler, ciò permette un notevole risparmio energetico.</p>	
Nessuno	<p>c/o                      REFETTORIO                      POLO –                      NUOVA LINEA                      SELF                      Qtà: n.1</p>	<p><b>KPPV8 – TRAMOGGIA-ELEMENTO PORTA VASSOI, POSATE E PANE</b></p>  <p>Dimensioni cm. 80x70x120h                      Realizzato in acciaio inox Aisi 304.                      Porta pane in inox, porta posate in PVC e ripiano di fondo porta vassoi. Su ruote.</p>	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b>  <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service. Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione. Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

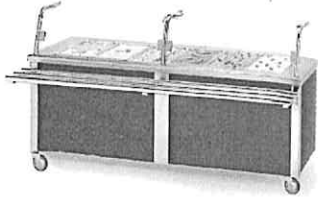
33



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.1	<p><b>EVVCVA15 - BAGNOMARIA SECCO VENTILATO AD ARIA SU ARMADIO NEUTRO CHIUSO - CON SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO D'ACCIAIO E MENSOLA A 1 PIANO</b></p>  <p>Dimensioni cm. 150x70x90h. Dimensioni vano cm. 116x59x40h. Potenza kw 1,3. Alimentazione 230V 1F+N. Capacità vano lt 270. Capacità n.4 GN 1/1. N.2 porte scorrevoli. Dimensioni vasca cm. 128x51x21h. Temperatura vasca +65°C/+85°C. Piano in acciaio inox Aisi 304 spessore 12/10 con bordi arrotondati. Vasca saldata e raggiata per una facile pulizia completa di traversini per supporto teglie. Resistenze corazzate per una migliore affidabilità. Vasca con giro aria trasversale attenuato con ventilatore tangenziale. A norme CE.</p>	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b> <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service. Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione. Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature. Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e caratteristiche organolettiche del pasto. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori. Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.1	<p><b>EVVR15 - VASCA REFRIGERATA STATICA SU VANO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO ACCIAIO E MENSOLA AD 1 PIANO</b></p>	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b> <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service. Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione. Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>



34

35

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

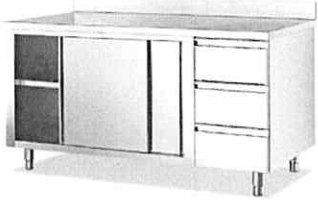
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		 <p>Dimensioni cm. 150x70x90h. Potenza kw 0,5. Alimentazione 230V1+N. Gas refrigerante R404A. Temperatura vasca +4°/+10°C. Temperatura vano refrigerato +2°/+10°C. Capacità 4 GN 1/1. N.2 porte battenti. Capacità vano refrigerato 151 lt. Piano H=50 mm in acciaio inox Aisi 304 spessore 12/10 con bordi arrotondati. Vasca saldata e raggiata per una facile pulizia. Vasca adatta a bacinelle GN altezza max 200 mm. Refrigerazione mediante serpentino a contatto con la vasca. Isolamento con poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC. Unità motore incorporata. A norme CE</p>	<p><i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i> <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e caratteristiche organolettiche del pasto.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<p><b>A05ECO/14P - ABBATTITORE/ SURGELATORE DI TEMPERATURA</b></p> 	<p><i>Da utilizzarsi per il Progetto di recupero eccedenze ai sensi della Legge Buon Samaritano, con ritiro dei pasti non consumati abbattuti direttamente c/o il refettorio (come descritto al §A.5 del Progetto Tecnico).</i> <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

36

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

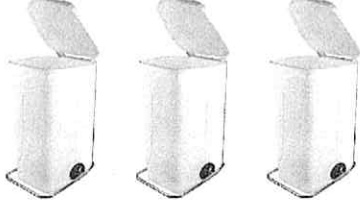

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 75x70x85h.                      Potenza totale watt 1300.                      Alimentazione 230V/1N 50Hz.                      Peso netto kg 60.                      Capacità n.5 teglie GN 1/1.                      Gas refrigerante R452A.                      Capacità di abbattimento a +3°C 14 kg ciclo. Capacità di surgelazione a -18°C 10 kg ciclo.                      Realizzato in acciaio inossidabile.                      L'equipaggiamento interno è in acciaio e prevede l'alloggiamento di teglie o bacinelle GN1/1 oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne. La programmazione è elettronica a tempo o a spillone.                      L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente.                      Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38 °C. Il sistema di controllo prevede due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo. Sono previsti anche due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo. A norme CE.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.                      Rinnovamento parco attrezzature.                      Riduzione costi di manutenzione                      Tutela della sicurezza degli utenti destinatari.                      Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p>L'apparechiatura utilizza gas R452A come refrigerante. Con questo gas la riduzione di carbonio è del 45% che equivale alle emissioni di: 1.257 automobili guidate circolanti per un anno - CO2 assorbita da 50.000 campi da calcio piantumati a pini e di 196.486 lampade a incandescenza sostituite con LED.</p> <p>Inoltre, il congelamento e l'abbattimento positivo di tutto il cibo, sia cotto che crudo, è molto più rapido. Aspetto, consistenza e sapore vengono perfettamente preservati.</p>	
Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<p><b>ISOLA ECOLOGICA composta da:</b>                      n. 1 TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA (TGA18-7) + n-3 BIDONI RACCOLTA RIFIUTI CARRELLATI CON PEDALE</p>  <p>Tavolo: Dimensioni cm. 180x70x85h.</p>	<p><i>Corretto conferimento rifiuti e raccolta differenziata.                      Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.                      Educazione ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

37

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 180x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Con alzatina. Piedini inox regolabili.</p>  <p>Bidone: Dimensioni cm. 45x50x78h. Capacità lt. 80. Kit pedale metallico. Con ruote. Maniglia ergonomica e rinforzata per facilitarne il trasporto. Aggancio esterno 4 angoli per sacco rifiuti.</p>		
Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<p><b>EDE62120T - TOP CUOCIPASTA ELETTRICO AD 1 VASCA CON CESTELLO INTERO</b></p>  <p>Dimensioni cm. 40x65x29,5h. Peso kg 48. Alimentazione VAC400-3N 50/60 hz. Potenza kw 5,67. Capacità vasca lt. 20. Dimensione vasca cm. 30,8x34x18h. Riscaldamento della vasca mediante resistenze corazzate poste all'interno della vasca. Temperatura controllata mediante simmostato e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Resistenze completamente sollevabili per una migliore pulizia. Dotato di rubinetti di carico/scarico acqua sul cruscotto. A norme CE.</p>	<p>L'installazione del cuocipasta c/o il refettorio consente la <b>produzione diretta in sito dei primi piatti a base di pasta</b>, evitandone così la veicolazione e assicurando i seguenti significativi vantaggi:</p> <p><i>Miglioramento standard qualitativi delle preparazioni (soprattutto quelle a base di pasta) e qualità organolettica (maggiore soddisfazione utenti). Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione. Tutela della sicurezza degli operatori.</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.



B

38

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

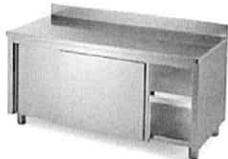
**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
39) Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<p><b>MWO-RG - FORNO A MICROONDE</b></p>  <p>Dimensioni esterne cm. 51,3x42,4x30,7h. Dimensioni interne cm. 32,8x36,8x20,6h. Capacità lt 25. Alimentazione 230V - 50Hz. Forno a microonde combinato. 5 livelli di potenza. Piatto girevole. A norme CE.</p>	<p><i>Miglioramento standard qualitativi del pasto, possibilità di riscaldare le preparazioni (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
40) Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<p><b>CRXG4 - ARMADIO FRIGORIFERO CON ANTA CIECA</b></p>  <p>Dimensioni esterne cm. 60x69,5x187,6h. Dimensioni interne cm.46x46,7x163,8h. Potenza watt 120. Capacità lt 400. Temperatura d'esercizio +2°/+8°C. Peso kg 97. Armadio in acciaio con interno in termoformato. Refrigerazione Roll-Bond con ventilatore di assistenza. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Schiumatura in Ciclopentano (70mm di spessore per lato). Termostato digitale e luce interna LED. Allarme alta temperatura.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature per le scorte alimentari conservate presso il refettorio. Miglioramento standard igienici. Massima garanzia di tutela per utenti. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza



**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		Classe energetica: D. A norme CE.		
41 Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Qtà: n.1	<b>TCA16-7 - TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA</b>  Dimensioni cm 160x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio. Vano armadiato chiuso con ante scorrevoli. Con alzatina. Piedini inox regolabili. A norme CE.	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio per diponibilità piani di lavoro e possibilità corretto stoccaggio e ricovero accessori di servizio (piatti, bicchieri, posate, etc.). Massima garanzia di tutela per utenti. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
42 Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Spogliatoi personale - Qtà: n.2	<b>500.1 - ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO CON DIVISORIO E TETTO INCLINATO</b> Dimensioni cm. 35x50x180h. Realizzato in lamiera spessore 6 e 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. Completo di ripiano superiore porta oggetti, asta reggi grucce, feritoie d'areazione, cartellino porta nome, chiusura con maniglietta lucchettabile oppure con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
43 Nessuno	c/o REFETTORIO POLO – Locale deposito materiali pulizia - Qtà: n.1	<b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b> Dimensioni cm. 60x40x180h. Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere.N. 4 ripiani. Chiusura con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
44 Nessuno	c/o REFETTORIO DIAZ –	<b>KPPV8 – TRAMOGGIA-ELEMENTO PORTA VASSOI, POSATE E PANE</b>	<i>DOTAZIONE NUOVO SELF: Up –grade del servizio con organizzazione a self-service.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
	<p><b>NUOVA LINEA SELF</b> Qtà: n.1</p>	 <p>Dimensioni cm. 80x70x120h Realizzato in acciaio inox Aisi 304. Porta pane in inox, porta posate in PVC e ripiano di fondo porta vassoi. Su ruote.</p>	<p><i>Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione.</i> <i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i></p>	<p>con l'inizio del servizio.</p>
<p>Nessuno</p>	<p>c/o <b>REFETTORIO DIAZ – NUOVA LINEA SELF</b> Qtà: n.1</p>	<p><b>EVVCA15 - BAGNOMARIA SECCO VENTILATO AD ARIA SU ARMADIO NEUTRO CHIUSO - CON SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO D'ACCIAIO E MENSOLA A 1 PIANO</b></p>  <p>Dimensioni cm. 150x70x90h. Dimensioni vano cm. 116x59x40h. Potenza kw 1,3. Alimentazione 230V 1F+N. Capacità vano lt 270. Capacità n.4 GN 1/1. N.2 porte scorrevoli. Dimensioni vasca cm. 128x51x21h. Temperatura vasca +65°C/+85°C. Piano in acciaio inox Aisi 304 spessore 12/10 con bordi arrotondati. Vasca saldata e raggiata per una</p>	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b> <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service.</i> <i>Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione.</i> <i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i> <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e caratteristiche organolettiche del pasto.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

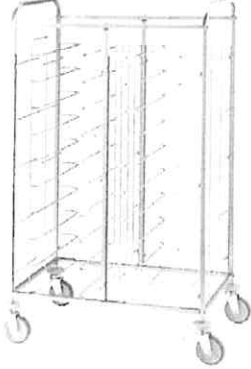
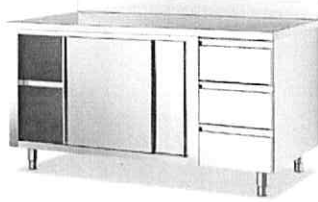
(45)



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>facile pulizia completa di traversini per supporto teglie. Resistenze corazzate per una migliore affidabilità. Vasca con giro aria trasversale attenuato con ventilatore tangenziale. A norme CE.</p>	<p><i>energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	<p>c/o REFETTORIO DIAZ – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.4</p>	<p><b>1475U - CARRELLO RITIROVASSOI UNIVERSALE 20 POSTI SENZA PANNELLATURE</b></p>  <p>Dimensioni cm. 95x60x159h. Portata n.20 vassoi. Struttura in tubo quadro di acciaio inox cm 2x2, traversi imbullonati. Guide in filo di acciaio cromato. Paracolpi in gomma grigia. Ruote piroettanti diam.cm. 12,5.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Corretto conferimento rifiuti e gestione raccolta differenziata, Rinnovamento parco attrezzature.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	<p>c/o REFETTORIO DIAZ – Qtà: n.1</p>	<p><b>ISOLA ECOLOGICA composta da: n. 1 TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA (TGA18-7) + n-3 BIDONI RACCOLTA RIFIUTI CARRELLATI CON PEDALE</b></p>  <p>Tavolo: Dimensioni cm. 180x70x85h.</p>	<p><i>Corretto conferimento rifiuti e raccolta differenziata. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Educazione ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

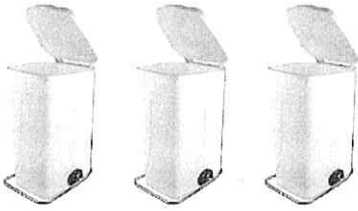

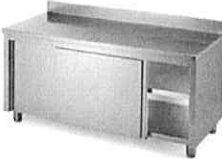
46

47

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 180x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Con alzatina. Piedini inox regolabili.</p>  <p>Bidone: Dimensioni cm. 45x50x78h. Capacità lt. 80. Kit pedale metallico. Con ruote. Maniglia ergonomica e rinforzata per facilitarne il trasporto. Aggancio esterno 4 angoli per sacco rifiuti.</p>		
Nessuno	c/o REFETTORIO DIAZ – Qtà: n.1	<p><b>MWO-RG - FORNO A MICROONDE</b></p>  <p>Dimensioni esterne cm. 51,3x42,4x30,7h. Dimensioni interne cm. 32,8x36,8x20,6h. Capacità lt 25. Alimentazione 230V - 50Hz. Forno a microonde combinato. 5 livelli di potenza. Piatto girevole. A norme CE.</p>	<p><i>Miglioramento standard qualitativi del pasto, possibilità di riscaldare le preparazioni (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	c/o REFETTORIO DIAZ – Qtà: n.1	<p><b>TCA16-7 - TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA</b></p>  <p>Dimensioni cm 160x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio per diponibilità piani di lavoro e possibilità corretto stoccaggio e ricovero accessori di servizio (piatti, bicchieri, posate, etc.). Massima garanzia di tutela per utenti. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovo parco attrezzature.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

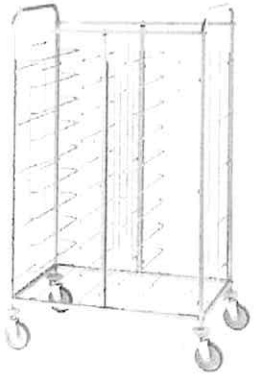
48

49

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

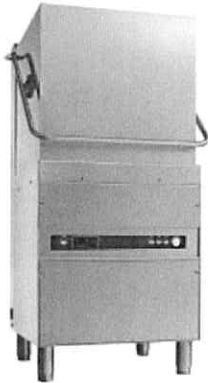
**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		Vano armadiato chiuso con ante scorrevoli. Con alzatina. Piedini inox regolabili. A norme CE.		
50 Nessuno	c/o REFETTORIO DIAZ – Spogliatoi personale - Qtà: n.3	<b>500.1 - ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO CON DIVISORIO E TETTO INCLINATO</b> Dimensioni cm. 35x50x180h. Realizzato in lamiera spessore 6 e 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. Completo di ripiano superiore porta oggetti, asta reggi grucce, feritoie d'areazione, cartellino porta nome, chiusura con maniglietta lucchettabile oppure con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
51 Nessuno	c/o REFETTORIO DIAZ – Locale deposito materiali pulizia - Qtà: n.1	<b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b> Dimensioni cm. 60x40x180h. Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere.N. 4 ripiani. Chiusura con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
52 Nessuno	c/o REFETTORIO DIAZ – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.4	<b>1475U - CARRELLO RITIROVASSOI UNIVERSALE 20 POSTI SENZA PANNELLATURE</b>  Dimensioni cm. 95x60x159h. Portata n.20 vassoi. Struttura in tubo quadro di acciaio inox cm 2x2, traversi imbullonati. Guide in filo di acciaio cromato. Paracolpi in	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Corretto conferimento rifiuti e gestione raccolta differenziata, Rinnovamento parco attrezzature.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		gomma grigia. Ruote piroettanti diam.cm. 12,5.		
Nessuno	c/o REFETTORIO INFANZIA GARIBALDI – Qtà: n.1	<p><b>SILVER1300ECO T DA - LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA ELETTRONICA CON DEPURATORE AUTOMATICO INCORPORATO</b></p>  <p>Dimensioni cm.72x73,5x144,5/188h. Alimentazione 400V 3N 50hz. Potenza kw 6,9. Peso kg 100. N.4 programmi. Dimensione cesto cm.50x50. Vassoi GN 1/1 cm.53x32,5x2,5h. Cesti/ora 72/45/30/20. Cicli di lavaggio sec.50/80/120/180. Capacità vasca lt 30. Capacità boiler lt 10. Consumo acqua 2,8 lt. Pannello LED facile ed intuitivo, 4 cicli di lavaggio. Vasca stampata. Filtro pompa. Dosatore brillantante incorporato. Termometro vasca e boiler. Filtri di superficie. Supporto cesto di facile estrazione. Nuovo sistema di bracci di lavaggio e risciacquo. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Miglioramento standard igienici accessori per il consumo dei pasti e per il servizio (piatti, bicchieri, posate, utensili, Gn, etc.)</i> <i>Massima garanzia di tutela per utenti e riduzione rischi di contaminazione.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale grazie a minore utilizzo di acqua, energia elettrica, detergente e brillantante.</i></p> <p>Riduzione sui consumi d'acqua: sono necessari solamente 2lt/ciclo di acqua pulita per il risciacquo con un risparmio fino al 60% di energia elettrica e con un ulteriore risparmio del 34% di utilizzo di prodotti detergenti grazie ad un basso consumo di acqua nel risciacquo e alle dimensioni della vasca di lavaggio ottimizzate. Alta efficienza: Nessuna necessità di riscaldare l'acqua in quanto la macchina utilizza e recupera il vapore originato dal preriscaldamento. Un potente circuito di lavaggio garantisce i migliori risultati della categoria grazie alla singolare forma degli</p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

53

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

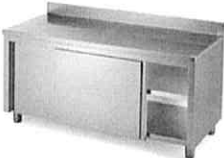
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
			<p>ugelli e dei bracci rotanti inferiori e superiori.                      Massime prestazioni poiché la macchina è mantenuta completamente libera dalla formazione di calcare, assicurando una pulizia e una sanitizzazione a regola d'arte.                      Boiler atmosferico: l'elevata qualità del risciacquo è sempre garantita, a prescindere dalle condizioni dell'acqua in ingresso. Mantiene l'acqua ad una temperatura elevata e sempre costante e la spinta della pressione sempre regolare.                      Cielo della capotta e bracci di lavaggio inclinati per ottenere le migliori prestazioni di risciacquo.                      Il sistema di risparmio energetico ad alta efficienza trasferisce il calore recuperato all'acqua fredda in ingresso prima che arrivi al boiler, ciò permette un notevole risparmio energetico.</p>	
Nessuno	<p>c/o  <b>REFETTORIO INFANZIA GARIBALDI</b> –                      Qtà: n.1</p>	<p><b>CRXG4 - ARMADIO FRIGORIFERO CON ANTA CIECA</b></p>  <p>Dimensioni esterne cm. 60x69,5x187,6h. Dimensioni interne cm.46x46,7x163,8h.                      Potenza watt 120.                      Capacità lt 400.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature per le scorte alimentari conservate presso il refettorio.</i>  <i>Miglioramento standard igienici.</i>  <i>Massima garanzia di tutela per utenti.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

54

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Temperatura d'esercizio +2°/+8°C.                      Peso kg 97.                      Armadio in acciaio con interno in termoformato.                      Refrigerazione Roll-Bond con ventilatore di assistenza.                      Sbrinamento automatico a fermata compressore. Schiumatura in Ciclopentano (70mm di spessore per lato). Termostato digitale e luce interna LED. Allarme alta temperatura.                      Classe energetica: D.                      A norme CE.</p>		
Nessuno	<p>c/o REFETTORIO GARIBALDI – Qtà: n.1</p>	<p><b>TCA16-7 - TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA</b></p>  <p>Dimensioni cm 160x70x85h.                      Costruito in acciaio inox Aisi 304.                      Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio.                      Vano armadiato chiuso con ante scorrevoli. Con alzatina. Piedini inox regolabili. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio per diponibilità piani di lavoro e possibilità corretto stoccaggio e ricovero accessori di servizio (piatti, bicchieri, posate, etc.).</i>  <i>Massima garanzia di tutela per utenti.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	<p>c/o REFETTORIO INFANZIA GARIBALDI – Locale deposito materiali pulizia - Qtà: n.1</p>	<p><b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b>                      Dimensioni cm. 60x40x180h.                      Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere.N. 4 ripiani.                      Chiusura con serratura a chiave.                      A norme CE.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
Nessuno	<p>c/o REFETTORIO S. GIORGIO – Qtà: n.1</p>	<p><b>SILVER1300ECO T DA - LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA ELETTRONICA CON DEPURATORE AUTOMATICO INCORPORATO</b></p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Miglioramento standard igienici accessori per il consumo dei pasti e per il servizio (piatti, bicchieri, posate, utensili, Gn, etc.)</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

55

56

57

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**


Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<div data-bbox="571 524 778 904" data-label="Image"> </div> <p>Dimensioni cm.72x73,5x144,5/188h.                      Alimentazione 400V 3N 50hz.                      Potenza kw 6,9. Peso kg 100.                      N.4 programmi.                      Dimensione cesto cm.50x50.                      Vassoi GN 1/1 cm.53x32,5x2,5h.                      Cesti/ora 72/45/30/20.                      Cicli di lavaggio sec.50/80/120/180.                      Capacità vasca lt 30.                      Capacità boiler lt 10.                      Consumo acqua 2,8 lt.                      Pannello LED facile ed intuitivo, 4 cicli di lavaggio.                      Vasca stampata. Filtro pompa.                      Dosatore brillantante incorporato.                      Termometro vasca e boiler.                      Filtri di superficie. Supporto cesto di facile estrazione. Nuovo sistema di bracci di lavaggio e risciacquo.                      A norme CE.</p>	<p><i>Massima garanzia di tutela per utenti e riduzione rischi di contaminazione.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i>  <i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale grazie a minore utilizzo di acqua, energia elettrica, detergente e brillantante.</i></p> <p>Riduzione sui consumi d'acqua: sono necessari solamente 2lt/ciclo di acqua pulita per il risciacquo con un risparmio fino al 60% di energia elettrica e con un ulteriore risparmio del 34% di utilizzo di prodotti detergenti grazie ad un basso consumo di acqua nel risciacquo e alle dimensioni della vasca di lavaggio ottimizzate.                      Alta efficienza: Nessuna necessità di riscaldare l'acqua in quanto la macchina utilizza e recupera il vapore originato dal preriscaldamento. Un potente circuito di lavaggio garantisce i migliori risultati della categoria grazie alla singolare forma degli ugelli e dei bracci rotanti inferiori e superiori.                      Massime prestazioni poiché la macchina è mantenuta completamente libera dalla formazione di calcare, assicurando una pulizia e una sanitizzazione a regola d'arte.                      Boiler atmosferico: l'elevata qualità del risciacquo è sempre</p>	



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

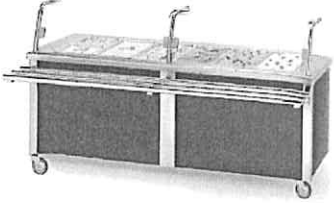

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
			<p>garantita, a prescindere dalle condizioni dell'acqua in ingresso. Mantiene l'acqua ad una temperatura elevata e sempre costante e la spinta della pressione sempre regolare. Cielo della capotta e bracci di lavaggio inclinati per ottenere le migliori prestazioni di risciacquo. Il sistema di risparmio energetico ad alta efficienza trasferisce il calore recuperato all'acqua fredda in ingresso prima che arrivi al boiler, ciò permette un notevole risparmio energetico.</p>	
58 Nessuno	c/o REFETTORIO S. GIORGIO – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.1	<p><b>KPPV8 – TRAMOGGIA-ELEMENTO PORTA VASSOI, POSATE E PANE</b></p>  <p>Dimensioni cm. 80x70x120h Realizzato in acciaio inox Aisi 304. Porta pane in inox, porta posate in PVC e ripiano di fondo porta vassoi. Su ruote.</p>	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b> <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service. Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione. Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>
59 Nessuno	c/o REFETTORIO S. GIORGIO – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.1	<p><b>EVVCVA15 - BAGNOMARIA SECCO VENTILATO AD ARIA SU ARMADIO NEUTRO CHIUSO - CON SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO D'ACCIAIO E MENSOLA A 1 PIANO</b></p>	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b> <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service. Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

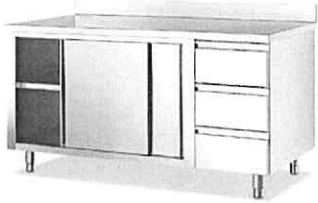
Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		 <p>Dimensioni cm. 150x70x90h. Dimensioni vano cm. 116x59x40h. Potenza kw 1,3. Alimentazione 230V 1F+N. Capacità vano lt 270. Capacità n.4 GN 1/1. N.2 porte scorrevoli. Dimensioni vasca cm.128x51x21h. Temperatura vasca +65°C/+85°C. Piano in acciaio inox Aisi 304 spessore 12/10 con bordi arrotondati. Vasca saldata e raggiata per una facile pulizia completa di traversini per supporto teglie. Resistenze corazzate per una migliore affidabilità. Vasca con giro aria trasversale attenuato con ventilatore tangenziale. A norme CE.</p>	<p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i> <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e caratteristiche organolettiche del pasto.</i> <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i> <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i> <i>Riduzione costi di manutenzione</i> <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i> <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	c/o REFETTORIO S. GIORGIO – NUOVA LINEA SELF Qtà: n.1	<p><b>EVVR15 - VASCA REFRIGERATA STATICA SU VANO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO ACCIAIO E MENSOLA AD 1 PIANO</b></p> 	<p><b>DOTAZIONE NUOVO SELF:</b> <i>Up –grade del servizio con organizzazione a self-service.</i> <i>Emancipazione e maggior coinvolgimento degli utenti nel momento della pausa pranzo con l'intento di sviluppare maggiori capacità di autonomia e partecipazione.</i> <i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i> <i>Garanzia di corretto mantenimento della catena delle temperature.</i> <i>Miglioramento standard igienici, qualitativi delle preparazioni e</i></p>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

60

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**




Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		<p>Dimensioni cm. 150x70x90h.                      Potenza kw 0,5.                      Alimentazione 230V1+N.                      Gas refrigerante R404A.                      Temperatura vasca +4°/+10°C.                      Temperatura vano refrigerato +2°/+10°C. Capacità 4 GN 1/1.                      N.2 porte battenti.                      Capacità vano refrigerato 151 lt. Piano H=50 mm in acciaio inox Aisi 304 spessore 12/10 con bordi arrotondati.                      Vasca saldata e raggiata per una facile pulizia.                      Vasca adatta a bacinelle GN altezza max 200 mm.                      Refrigerazione mediante serpentino a contatto con la vasca.                      Isolamento con poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC. Unità motore incorporata.                      A norme CE</p>	<p><i>caratteristiche organolettiche del pasto.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Rinnovamento parco attrezzature.</i>  <i>Riduzione costi di manutenzione</i>  <i>Tutela della sicurezza degli operatori.</i>  <i>Attrezzatura di ultima generazione a risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p>	
Nessuno	<p>c/o  <b>REFETTORIO S. GIORGIO –</b>                      Qtà: n.1</p>	<p><b>ISOLA ECOLOGICA composta da:</b>                      n. 1 TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA (TGA18-7) + n-3 BIDONI RACCOLTA RIFIUTI CARRELLATI CON PEDALE</p>  <p>Tavolo: Dimensioni cm. 180x70x85h.                      Dimensioni cm. 180x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Con alzatina. Piedini inox regolabili.</p>	<p><i>Corretto conferimento rifiuti e raccolta differenziata.</i>  <i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Educazione ambientale.</i></p>	<p>Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.</p>

61

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
		 <p>Bidone: Dimensioni cm. 45x50x78h. Capacità lt. 80. Kit pedale metallico. Con ruote. Maniglia ergonomica e rinforzata per facilitarne il trasporto. Aggancio esterno 4 angoli per sacco rifiuti.</p>		
Nessuno	c/o REFETTORIO S. GIORGIO – Qtà: n.1	 <p><b>MWO-RG - FORNO A MICROONDE</b></p> <p>Dimensioni esterne cm. 51,3x42,4x30,7h. Dimensioni interne cm. 32,8x36,8x20,6h. Capacità lt 25. Alimentazione 230V - 50Hz. Forno a microonde combinato. 5 livelli di potenza. Piatto girevole. A norme CE.</p>	<i>Miglioramento standard qualitativi del pasto, possibilità di riscaldare le preparazioni (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
Nessuno	c/o REFETTORIO S. GIORGIO – Qtà: n.1	 <p><b>TCA16-7 - TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA</b></p> <p>Dimensioni cm 160x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio. Vano armadiato chiuso con ante scorrevoli. Con alzatina. Piedini inox regolabili. A norme CE.</p>	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio per diponibilità piani di lavoro e possibilità corretto stoccaggio e ricovero accessori di servizio (piatti, bicchieri, posate, etc.). Massima garanzia di tutela per utenti. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
Nessuno	c/o REFETTORIO S. GIORGIO –	<b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b>	<i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza

62

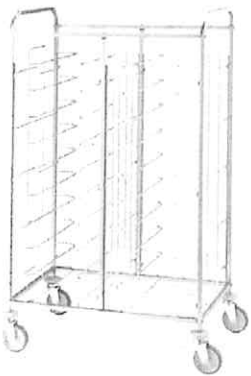

63

64

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
	<b>Locale deposito materiali pulizia - Qtà: n.1</b>	Dimensioni cm. 60x40x180h. Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere.N. 4 ripiani. Chiusura con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i>	con l'inizio del servizio.
Nessuno	<b>c/o REFETTORIO S. GIORGIO – Qtà: n.4</b>	<b>1475U - CARRELLO RITIROVASSOI UNIVERSALE 20 POSTI SENZA PANNELLATURE</b>    Dimensioni cm. 95x60x159h. Portata n.20 vassoi. Struttura in tubo quadro di acciaio inox cm 2x2, traversi imbullonati. Guide in filo di acciaio cromato. Paracolpi in gomma grigia. Ruote piroettanti diam.cm. 12,5.	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Corretto conferimento rifiuti e gestione raccolta differenziata, Rinnovamento parco attrezzature.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
Nessuno	<b>c/o SECONDARIA TRAVERSI - Qtà: n.1</b>	<b>MWO-RG - FORNO A MICROONDE</b>    Dimensioni esterne cm. 51,3x42,4x 30,7h. Dimensioni interne cm. 32,8x36,8x20,6h. Capacità lt 25. Alimentazione 230V - 50Hz. Forno a microonde combinato. 5 livelli di potenza. Piatto girevole. A norme CE.	<i>Miglioramento standard qualitativi del pasto, possibilità di riscaldare le preparazioni (maggiore soddisfazione utenti). Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

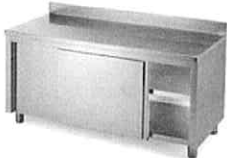
(65)

(66)

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
67 Nessuno	c/o <b>SECONDARIA TRAVERSI -</b> Qtà: n.1	<b>TCA16-7 - TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA</b>   Dimensioni cm 160x70x85h. Costruito in acciaio inox Aisi 304. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio. Vano armadiato chiuso con ante scorrevoli. Con alzatina. Piedini inox regolabili. A norme CE.	<i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio per diponibilità piani di lavoro e possibilità corretto stoccaggio e ricovero accessori di servizio (piatti, bicchieri, posate, etc.). Massima garanzia di tutela per utenti. Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.
68 Nessuno	c/o <b>SECONDARIA TRAVERSI -</b> Qtà: n.1 – <b>Locale deposito materiali pulizia -</b> Qtà: n.1	<b>PD600 - ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA</b> Dimensioni cm. 60x40x180h. Realizzato in lamiera spessore 7/10 verniciata con polveri epossipoliestere. N. 4 ripiani. Chiusura con serratura a chiave. A norme CE.	<i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Rinnovamento parco attrezzature. Riduzione costi di manutenzione Tutela della sicurezza degli operatori e utenti.</i>	Installazione dell'attrezzatura in corrispondenza con l'inizio del servizio.

- CONTINUA ALLA PAGINA SEGUENTE -

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<i>Varie altre attrezzature, beni, servizi e interventi</i>				
<p>Richiesto monitoraggio temperature</p>	<p><b>Cucine centralizzate e refettori – Qtà: N°9</b></p>	<p><b>Fornitura N. 9 – TERMOMETRI DIGITALI A INFRAROSSI per cucine e refettori/plessi</b></p> <p><b>Dettaglio della fornitura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ N° 2 Termometri per CC Diaz (1 per controlli derrate in approvvigionamento + 1 per Cucina Dietetica)</li> <li>➔ N° 2 Termometri per CC S. Giorgio (1 per controlli derrate in approvvigionamento + 1 per Cucina Dietetica)</li> <li>➔ N° 1 Termometri per Refettorio Diaz/Secondaria Frank,</li> <li>➔ N° 1 Termometri per Refettorio Primaria S. Giorgio</li> <li>➔ N° 1 Termometri per Refettorio Infanzia e Primaria Polo</li> <li>➔ N° 1 Termometri per Refettorio Diaz/Secondaria Frank, Infanzia Garibaldi</li> <li>➔ N° 1 Termometri per plesso Secondaria Traversi.</li> </ul>	<p><i>Massima garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP e garanzia contro il rischio di contaminazioni crociate.</i></p> <p><i>Rispetto e controllo temperature.</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli utenti.</i></p> <p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p>L'impiego di termometri digitali a infrarossi (che misurano le temperature a distanza, senza contatto), in sostituzione degli abituali termometri a sonda (controllo temperature tramite penetrazione nell'alimento), offre maggiori garanzie di non contaminazione dei prodotti e alimenti sia in fase di approvvigionamento che di preparazione delle diete speciali che, infine, nei controlli pre-somministrazione.</p>	<p>Contestualmente all'avvio del servizio</p>

(69)



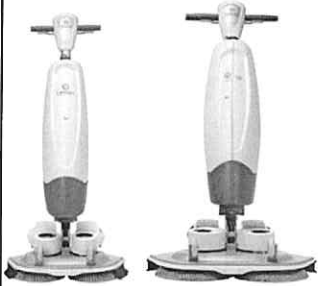
- CONTINUA ALLA PAGINA SEGUENTE -



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Richiesta pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti</p>	<p><b>Cucine centralizzate e refettori – Qtà: N°4</b></p>	<p><b>Fornitura N° 4 MACCHINE LAVASCIUGA PAVIMENTI I-MOP per Cucine Centralizzate e refettori</b></p> <p><b>Dettaglio della fornitura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ N°1 I-MOP XXL per CC e refettorio Diaz</li> <li>➔ N°1 I-MOP XXL per CC e refettorio S. Giorgio</li> <li>➔ N°1 I-MOP XL per refettorio Infanzia e Primaria Polo</li> <li>➔ N°1 I-MOP XL per refettorio Infanzia Garibaldi</li> </ul> 	<p><i>Miglioramento standard igienici e di pulizia.</i></p> <p><i>Massima garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Tutela della sicurezza degli utenti.</i></p> <p><i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p> <p><i>Riduzione dell'impatto ambientale (energy saving e riduzione emissioni detersivi in ambiente).</i></p> <p>Le I-MOP sono macchine Lavasciuga innovative e energy saving che sfruttano al massimo ogni goccia d'acqua e/o detersivo, riducendo l'impatto ambientale di oltre il 75%.</p> <p>La lavasciuga automatica I-MOP pulisce i pavimenti più rapidamente ed in modo da facilitare gli operatori nell'operazione; consente di raggiungere tutti i bordi e di pulire sotto ogni ostacolo garantendo maggiore sicurezza igienica per gli utenti. Il peso positivamente esercitato sulle spazzole consente alle stesse di effettuare una pulizia più accurata, e la loro elevata velocità di rotazione le rende più efficaci per una pulizia più profonda.</p>	<p>Contestualmente all'avvio del servizio</p>

70

- CONTINUA ALLA PAGINA SEGUENTE -

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Richiesta pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti</p>	<p>Qtà: N°1</p>	<p>Fornitura N° 1 MACCHINA PULITRICE A VAPORE</p> 	<p><i>Miglioramento standard igienici e di pulizia.</i>  <i>Massima garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i>  <i>Tutela della sicurezza degli utenti (abbattimento di qualsiasi carica batterica, fungina e virale sulle superfici).</i>  <i>Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i>  <i>Riduzione dell'impatto ambientale (energy saving e riduzione immissioni detersivi in ambiente).</i></p> <p>Grazie all'utilizzo di vapore saturo secco ad alta pressione e temperatura (6 Bar - 180° C), garantisce risultati di pulizia profonda con completa rimozione anche dello sporco più ostinato (oli, grassi, proteine, incrostazioni) con abbattimento di qualsiasi carica batterica, fungina e virale <b>delle superficie e totale</b> azzeramento dell'utilizzo dei prodotti chimici e detersivi.</p>	<p>Contestualmente all'avvio del servizio</p>

- CONTINUA ALLA PAGINA SEGUENTE -

71




COMUNE DI MEDA


Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

72

73

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Nessuno	Refettori/ Plessi – Qtà: N°5	<p><b>MISURE DI SICUREZZA PER GLI UTENTI:</b></p> <p>→ Fornitura N° 5 DAE – DEFIBRILLATORE SEMIAUTOMATICO ESTERNO (uno per ogni sito di servizio);</p>   <p>→ Somministrazione al personale addetto alla distribuzione di <b>CORSI DI FORMAZIONE SICUREZZA UTENTI in collaborazione con CRI</b> (Croce Rossa Italiana)</p>  <p>Croce Rossa Italiana</p>	<p><i>Massima tutela della sicurezza degli utenti</i></p> <p>In aggiunta ai corsi standard per la sicurezza, si prevede l'erogazione per gli addetti impiegati nella somministrazione dei pasti presso i refettori di corsi tenuti da Croce Rossa Italiana per l'addestramento su:</p> <p>→ <b>Corso Manovre Salvavita Pediatriche e Disostruzione vie respiratorie</b> (1° anno - 1 addetto per sito di servizio);</p> <p><b>Corso abilitazione all'uso del DAE</b> (1° anno + aggiornamento al 3° anno (biennale) -- 1 addetto per sito di servizio);</p> <p><b>Dettaglio della fornitura DAE:</b></p> <p>→ N° 1 DAE per Refettorio Infanzia Garibaldi,</p> <p>→ N° 1 DAE per Refettorio Infanzia/Primaria Polo</p> <p>→ N° 1 DAE per Refettorio Diaz/Secondaria Frank,</p> <p>→ N° 1 DAE per Refettorio Primaria S. Giorgio</p> <p>→ N° 1 DAE per Plesso Secondaria Traversi</p>	Contestualmente all'avvio del servizio per la fornitura – Per i corsi di addestramento, in base alla programmazione del Piano di formazione (a partire dal 1° anno)
Nessuno	Al domicilio degli utenti – Qtà N°33	<b>Fornitura di FORNI A MICROONDE DOMESTICI PER GLI UTENTI DOMICILIARI</b>	<i>Confort utenti.</i>	Contestualmente all'avvio del servizio

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
<p>Somministrazione acqua proveniente dall'acquedotto comunale tramite rubinetti in refettorio</p>	<p><b>Refettori/ Plessi – Qtà: N°5</b></p>	<p><b>SERVIZIO ACQUA MICROFILTRATA tramite installazione di N°5 DISTRIBUTORI FREEBEVERAGE "ACQUA BIMBO" c/o i Refettori</b></p>  <p><b>Dettaglio della fornitura Distributori:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ N° 1 per Refettorio Infanzia Garibaldi,</li> <li>➔ N° 1 per Refettorio Infanzia/Primaria Polo</li> <li>➔ N° 1 per Refettorio Diaz/Secondaria Frank,</li> <li>➔ N° 1 per Refettorio Primaria S. Giorgio</li> <li>➔ N° 1 per Plesso Secondaria Traversi</li> </ul>	<p><i>Tutela della sicurezza degli utenti. Miglioramento standard igienici, sicurezza, rispetto HACCP. Confort utenti e veicolazione messaggi di educazione alimentare e ambientale. Riduzione dell'impatto ambientale</i></p> <p>Il servizio prevede l'installazione presso i refettori di distributori a libero servizio di acqua di rete microfiltrata naturale contribuendo così a fornire agli utenti un'acqua ancora più sicura (grazie alla microfiltrazione) e alla diminuzione della produzione del volume di rifiuti (bottiglie in plastica e imballaggi) e alla riduzione delle emissioni di CO2 connesse al trasporto delle merci. Inoltre, l'iniziativa, denominata progetto IO PlasticFree - ha valenza educativa e serve ad incentivare i bambini a consumare più acqua e meno bevande gasate e ricche di zuccheri. Il progetto IO Plastic Free - sviluppato con General Beverage - prevede l'installazione di distributori ad alte prestazioni ecosostenibili (A++) e a misura di bambino (sia dal punto di vista dell'ergonomia che dei messaggi di comunicazione). Per i distributori verrà garantita sanificazione giornaliera e periodica, costante manutenzione e piano di controllo con analisi chimiche e microbiologiche.</p>	<p>Contestualmente all'avvio del servizio</p>
<p>Posate riutilizzabili o monouso biocompost</p>	<p><b>Plesso Secondaria Traversi</b></p>	<p><b>Servizio POSATE IN ACCIAIO INOX IMBUSTATE E SANIFICATE c/o Plesso Secondaria Traversi</b></p>	<p><i>Confort utenti. Miglioramento standard igienici. Massima garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP. Tutela della sicurezza degli utenti. Maggiore efficienza e praticità nel servizio.</i></p>	<p>Contestualmente all'avvio del servizio</p>

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
76 Manutenzione ordinaria dei locali	Cucine centralizzate e refettori	<p><b>INTERVENTI DI TINTEGGIATURA AMBIENTI CON VERNICI TERMORIFLETTENTI</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 01 dell'Allegato E.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Centro cottura e refettorio San Giorgio</li> <li>➔ Centro cottura e refettorio primaria Diaz/sec.Frank</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia Garibaldi</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia e primaria Polo</li> </ul>	<p><i>Riqualificazione locali.</i></p> <p><i>Manutenzione straordinaria.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Miglioramento microclima indoor e standard confort utenti.</i></p> <p><i>Risparmio energetico e Riduzione impatto ambientale</i></p>	Nella prima pausa utile del servizio (vacanze natalizie)
77 Nessuna	Refettori	<p><b>APPLICAZIONE PELLICOLE PER IL CONTROLLO DELLA RADIAZIONE SOLARE SULLE FINESTRE</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 02 dell'Allegato E.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Refettorio San Giorgio</li> <li>➔ Refettorio primaria Diaz/sec.Frank</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia Garibaldi</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia e primaria Polo</li> </ul>	<p><i>Miglioramento microclima indoor e standard confort utenti.</i></p> <p><i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale</i></p> <p><i>Riqualificazione locali.</i></p> <p><i>Manutenzione straordinaria.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p>Le pellicole di controllo delle radiazioni solari sono una soluzione molto pratica per ottenere la protezione dai raggi solari e dal calore. Applicate sui vetri, riducono drasticamente il calore prodotto dall'irraggiamento solare con la conseguenza di abbattere dal 40% al 65% l'energia termica entrante attraverso i serramenti, migliorare la riflessione solare globale fino al 80%, contribuire al risparmio energetico ed aumentare il comfort.</p>	Nella prima pausa utile del servizio (vacanze natalizie)

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
Nessuno	Refettori	<p><b>INTERVENTI DI INSONORIZZAZIONE TRAMITE POSA IN OPERA DI PANNELLI FONOSSORBENTI PENDENTI (BAFFLES)</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 03 dell'Allegato E.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Refettorio primaria Diaz/sec.Frank</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia Garibaldi</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia e primaria Pol</li> </ul>	<p><i>Abbattimento dei tempi di riverbero e miglioramento confort acustico degli ambienti.</i></p> <p><i>Miglioramento microclima indoor e standard confort utenti.</i></p> <p><i>Riduzione impatto ambientale</i></p> <p><i>Riqualificazione locali.</i></p> <p><i>Manutenzione straordinaria.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p>I pannelli baffles sono una tipologia di pannelli fonoassorbenti concepiti per la sospensione a soffitto e rappresentano una interessante modalità di intervento acustico per la correzione delle problematiche di riverbero. Sono realizzati in fibra di poliestere ignifuga a densità variabile e prevedono il completo rivestimento di tutte le superfici con tessuto colorato in poliestere ignifugo.</p>	Nella prima pausa utile del servizio (vacanze natalizie)
Nessuno	Cucine centralizzate e refettori	<p><b>INSTALLAZIONE RIDUTTORI DI FLUSSO SUI RUBINETTI</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 04 dell'Allegato E.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Centro cottura e refettorio San Giorgio</li> <li>➔ Centro cottura e refettorio primaria Diaz/sec.Frank</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia Garibaldi</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia e primaria Polo</li> </ul>	<p><i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p><i>Efficientamento attrezzature e servizio.</i></p> <p><i>Manutenzione.</i></p>	Contestualmente all'avvio del servizio

78

79

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Standard qualitativo da capitolato	Sito di installazione e/o fornitura – Qtà fornita	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta
80 Nessuno	Cucine centralizzate e refettori	<p><b>INSTALLAZIONE DISPOSITIVI AUTOMATICI SPEGNIMENTO LUCI</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 05 dell'Allegato E.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Centro cottura e refettorio San Giorgio</li> <li>➔ Centro cottura e refettorio primaria Diaz/sec.Frank</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia Garibaldi</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia e primaria Polo</li> </ul>	<p><i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale</i></p> <p><i>Riqualificazione locali.</i></p> <p><i>Manutenzione.</i></p> <p>I temporizzatori garantiscono un potenziale risparmio energetico fino al 55% (secondo EN 15193).</p>	Contestualmente all'avvio del servizio
81 Nessuno	Cucine centralizzate	<p><b>BOLLITORE E PANNELLI SOLARI</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 06 dell'Allegato E, corredati anche da progetto esecutivo e computo metrico.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Centro cottura San Giorgio</li> <li>➔ Centro cottura Diaz</li> </ul>	<p><i>Efficientamento energetico.</i></p> <p><i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale.</i></p> <p><i>Riqualificazione locali e impianti.</i></p> <p><i>Manutenzione.</i></p> <p>Il sistema proposto per la produzione di acqua calda sanitaria è costituito da un bollitore a pompa di calore integrato con un sistema solare termico, apportando un notevole risparmio energetico.</p> <p>La pompa di calore è in grado di sfruttare energia termica dell'aria trasferendola ad un fluido, presente nella pompa di calore, che viene compresso aumentando la sua temperatura. A questo punto il fluido viene immesso nel circuito ottenendo il riscaldamento dell'acqua calda sanitaria.</p> <p>Il boiler abbinato a pompa di calore con un sistema solare termico permette di ottenere un ulteriore efficientamento</p>	Nella prima pausa utile del servizio (vacanze natalizie)



COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

			energetico in quanto il sole riscalda il fluido presente nei pannelli solari termici e lo stesso fluido viene utilizzato all'interno del circuito per ottenere il riscaldamento dell'acqua calda sanitaria. In questo modo la pompa di calore non deve più comprimere il fluido per aumentarne la temperatura ma sfrutta il fluido riscaldato dal sole proveniente dai pannelli solari.	
82	Nessuno	<p><b>Refettorio San Giorgio – Scuola dell'infanzia Garibaldi – Scuola dell'infanzia e primaria Polo</b></p> <p><b>INTERVENTO DI SOSTITUZIONE SISTEMA ILLUMINAZIONE CON INSTALLAZIONE PLAFONIERE LED A INCASSO</b></p> <p>Gli interventi sono dettagliatamente descritti in Scheda 07 dell'Allegato E.</p> <p><b>Dettaglio siti di intervento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Refettorio primaria Diaz/sec.Frank</li> <li>➔ Refettorio Scuola dell'infanzia Garibaldi</li> </ul>	<p><i>Miglioramento microclima indoor e standard confort utenti.</i></p> <p><i>Risparmio energetico e riduzione impatto ambientale</i></p> <p><i>Riqualificazione locali.</i></p> <p><i>Manutenzione straordinaria.</i></p> <p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p>	Nella prima pausa utile del servizio (vacanze natalizie)
83	Nessuno	<p><b>Scuola dell'infanzia Garibaldi</b></p> <p><b>POSA IN OPERA NUOVE ZANZARIERE</b></p> <p>L'intervento è dettagliatamente descritto in Scheda 08 dell'Allegato E.</p>	<p><i>Garanzia di igiene e sicurezza, rispetto HACCP.</i></p> <p><i>Riqualificazione locali.</i></p> <p><i>Manutenzione.</i></p> <p><i>Confort utenti e personale di servizio.</i></p> <p>La zanzariera è un dispositivo che offre protezione contro le zanzare, mosche ed altri insetti, quindi anche contro eventuali malattie di cui gli stessi insetti possono esserne portatori.</p> <p>L'installazione delle zanzariere permette all'operatore di aprire le finestre in modo da ottenere ricambi d'aria, abbassamento delle temperature durante il servizio, senza la che tale operazione comporti l'ingresso nelle cucine di eventuali insetti.</p>	Contestualmente all'avvio del servizio

COMUNE DI MEDA  
Area Servizi alla Cittadinanza

**MODELLO 7**

Luogo, data - Milano 2 agosto 2021

Il/i legale/i rappresentanti e/o i procuratori

Pellegrini S.p.A.  
Un Procuratore  
Alessandro Pedano  
Firmato Digitalmente

**AVVERTENZE:**

Il "Modello 7" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore.  
Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio. Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**ALLEGATO C13 al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021**

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE D

**“ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE”**

DETTAGLIO DELLE STIME EFFETTUATE DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
RIGUARDANTI IL VALORE ECONOMICO DI CIASCUNA SOLUZIONE MIGLIORATIVA  
OFFERTA DALL'IMPRESA PELLEGRINI SPA

**PELLEGRINI SPA - CRITERIO D.1 - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE**

<b>SOLUZIONE MIGLIORATIVA</b>	<b>VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE STIMATO</b>
1	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
2		
3	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	3.000,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

4	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
5	Le soluzioni vengono accolte dalla Commissione.	6.500,00 €
6		
7		
8	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
9	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.000,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

10	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
11	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.000,00 €
12	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
13	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
14	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €
15	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
16		
17		
18		
19	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	3.000,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

20	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
21	Le soluzioni vengono accolte dalla Commissione.	6.500,00 €
22		
23		
24	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
25	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.000,00 €
26	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	2.000,00 €
27	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	1.000,00 €
28	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
29	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	600,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

30	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
31		
32		
33	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	500,00 €
34	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
35	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
36	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
37	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
38	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
39	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
40	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
41	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
42	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da	0,00 €





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

43	fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	
44	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
45	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
46	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
47	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
48	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
49	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
50	Le soluzioni proposte non vengono accettate in quanto la Stazione Appaltante ha previsto specificamente nella documentazione di gara (Allegato 1 - Specifiche tecniche relative ai beni da fornire) le attrezzature necessarie, prevedendo la sostituzione e l'integrazione di quelle occorrenti per l'attività produttiva. Ha valutato altresì che la vita residua delle attrezzature presenti presso le Cucine, non oggetto di sostituzione, sia adeguata alla durata dell'appalto. In ogni caso, la Commissione rileva che nell'allegato 7 si prevede che in corso d'appalto "il gestore debba provvedere al ripristino / sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale".	0,00 €
51		
52	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

53	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
54	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
55	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
56	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
57	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
58	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
59	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
60	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
61	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
62	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
63	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
64	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
65	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
66	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
67	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
68	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
69	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

70	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
71	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
72	La soluzione proposta non viene accolta in quanto riguarda interventi per la sicurezza dei lavoratori.	0,00 €
73	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	990,00 €
74	La soluzione viene accolta dalla Commissione.	6.000,00 €
75	La soluzione proposta non viene accolta in quanto non di interesse della Stazione Appaltante.	0,00 €
76	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
77	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
78	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
79	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
80	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
81	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
82	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
83	La Commissione non accetta la proposta in quanto già valutata in relazione al criterio e).	0,00 €
	<b>Valore economico stimato complessivo</b>	<b>37.690,00 €</b>

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
[www.comune.meda.mb.it](http://www.comune.meda.mb.it)

*Area Servizi alla Cittadinanza*

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42

ALLEGATO D al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021 – Prospetto riassuntivo delle valutazioni delle offerte tecniche presentate dalle Imprese – Pagina 1/3

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 - 31.08.2027 CIG 8809472E42																														
	PUNTEGGIO MASSIMO	GIEMME SRL				DUSSMANN SERVICE SRL				RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO				CIRFOOD S.C.				EURORISTORAZIONE SRL				SODEXO ITALIA SPA				PELLEGRINI SPA				
		Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	Commissario	Punteggio	Media coefficienti	PUNTI	
<b>PROGETTO TECNICO GESTIONALE</b>																														
a.1)	6	Organizzazione complessiva del servizio, sia presso le Cucine centralizzate sia presso i refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato.	Commissario 1	0,60	0,470	Commissario 1	1,00	0,930	Commissario 1	1,00	0,930	Commissario 1	1,00	0,930	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	0,60	0,600	Commissario 1	1,00	0,930	Commissario 1	0,60	0,600	Commissario 1	1,00	0,930	
		Commissario 2	0,40	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		0,40	Commissario 2		0,60	Commissario 2		1,00						
		Commissario 3	0,40	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,60	Commissario 3		0,60	Commissario 3		0,80									
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>0,505</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>0,570</b>		<b>0,645</b>		<b>1,000</b>												
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>3,030</b>			<b>6,000</b>		<b>6,000</b>		<b>6,000</b>		<b>3,420</b>		<b>3,870</b>		<b>6,000</b>													
a.2)	4	Piano dei trasporti dei pasti.	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	0,80	0,870	Commissario 1	0,80	0,670	Commissario 1	0,80	0,730	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	0,80	0,800	Commissario 1	0,80	0,800				
		Commissario 2	0,60	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		0,60	Commissario 2		0,40	Commissario 2		0,80												
		Commissario 3	0,40	Commissario 3		1,00	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,60	Commissario 3		0,80															
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>0,530</b>		<b>1,000</b>		<b>0,870</b>		<b>0,670</b>		<b>0,730</b>		<b>0,530</b>		<b>0,800</b>														
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>2,120</b>			<b>4,000</b>		<b>3,480</b>		<b>2,680</b>		<b>2,920</b>		<b>2,120</b>		<b>3,200</b>													
a.3)	3	Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico.																												
		<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>2,000</b>			<b>3,000</b>		<b>3,000</b>		<b>3,000</b>		<b>3,000</b>		<b>3,000</b>		<b>3,000</b>												
a.4)	4	Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi (articolo 15 del Capitolato).	Commissario 1	0,80	0,800	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930				
		Commissario 2	0,80	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00												
		Commissario 3	0,80	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00												
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>0,800</b>		<b>1,000</b>		<b>0,930</b>		<b>0,930</b>		<b>0,930</b>		<b>0,930</b>		<b>0,930</b>														
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>3,200</b>			<b>4,000</b>		<b>3,720</b>		<b>3,720</b>		<b>3,720</b>		<b>3,720</b>		<b>3,720</b>													
a.5)	2	Progetto per il recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.	Commissario 1	0,40	0,470	Commissario 1	0,80	0,730	Commissario 1	0,60	0,670	Commissario 1	0,80	0,870	Commissario 1	0,40	0,470	Commissario 1	0,40	0,470	Commissario 1	0,40	0,470	Commissario 1	0,40	0,470				
		Commissario 2	0,60	Commissario 2		0,60	Commissario 2		1,00	Commissario 2		0,60	Commissario 2		0,60															
		Commissario 3	0,40	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,40	Commissario 3		0,40															
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>0,540</b>		<b>0,839</b>		<b>0,770</b>		<b>1,000</b>		<b>0,540</b>		<b>0,540</b>																
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>1,080</b>			<b>1,680</b>		<b>1,540</b>		<b>2,000</b>		<b>1,080</b>		<b>1,080</b>		<b>1,080</b>													
a.6)	2	Progetto inerente la messa in atto degli strumenti di comunicazione con gli utenti.	Commissario 1	0,40	0,400	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	0,80	0,870	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,930				
		Commissario 2	0,40	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		0,40	Commissario 2		1,00												
		Commissario 3	0,40	Commissario 3		1,00	Commissario 3		0,80	Commissario 3		0,60	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00												
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>0,400</b>		<b>1,000</b>		<b>0,870</b>		<b>0,930</b>		<b>0,530</b>		<b>0,930</b>																
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>0,800</b>			<b>2,000</b>		<b>1,740</b>		<b>1,860</b>		<b>1,060</b>		<b>1,860</b>		<b>1,860</b>													
a.7)	6	Monte ore settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio nell'intera durata contrattuale.	<b>MONTE ORE OFFERTO</b>				<b>MONTE ORE OFFERTO</b>				<b>MONTE ORE OFFERTO</b>				<b>MONTE ORE OFFERTO</b>				<b>MONTE ORE OFFERTO</b>				<b>MONTE ORE OFFERTO</b>							
			138.136,00				239.694,00				198.993,00				163.254,00				177.252,00				178.704,00				224.061,98			
			Monte ore medio				Monte ore medio				Monte ore medio				Monte ore medio				Monte ore medio				Monte ore medio							
			188.585,00				188.585,00				188.585,00				188.585,00				188.585,00				188.585,00							
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>4,395</b>			<b>4,374</b>		<b>5,669</b>		<b>5,194</b>		<b>5,639</b>		<b>5,686</b>		<b>4,871</b>													
b.1)	2	Qualità funzionale e tecnologica dei macchinari prescritti dalla Specifica tecnica n. 1.	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000				
		Commissario 2	1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00															
		Commissario 3	1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00															
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>		<b>1,000</b>																
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>2,000</b>			<b>2,000</b>		<b>2,000</b>		<b>2,000</b>		<b>2,000</b>		<b>2,000</b>		<b>2,000</b>													
b.2)	10	Modalità di gestione informatizzata del servizio in conformità alle prescrizioni di cui al Titolo XVIII del Capitolato.	Commissario 1	0,80	0,870	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	0,80	0,930	Commissario 1	0,80	0,870	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	0,60	0,670	Commissario 1	1,00	1,000	Commissario 1	1,00	1,000				
		Commissario 2	1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		1,00	Commissario 2		0,60	Commissario 2		0,80															
		Commissario 3	0,80	Commissario 3		1,00	Commissario 3		1,00	Commissario 3		0,40	Commissario 3		0,60															
		<b>MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI</b>		<b>0,870</b>		<b>1,000</b>		<b>0,930</b>		<b>0,870</b>		<b>0,530</b>		<b>0,670</b>		<b>1,000</b>														
	<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>8,700</b>			<b>10,000</b>		<b>9,300</b>		<b>8,700</b>		<b>5,300</b>		<b>6,700</b>		<b>10,000</b>													
	<b>TOTALE PUNTI PARZIALE</b>	<b>39</b>		<b>27,325</b>			<b>37,054</b>		<b>36,449</b>		<b>35,154</b>		<b>28,139</b>		<b>30,036</b>		<b>35,731</b>													

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42

ALLEGATO D al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021 – Prospetto riassuntivo delle valutazioni delle offerte tecniche presentate dalle Imprese – Pagina 2/3

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 - 31.08.2027 CIG 8809472E42																																																			
			GIEMME SRL			DUSSMANN SERVICE SRL			RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO			CIRFOOD S.C.			EURORISTORAZIONE SRL			SODEXO ITALIA SPA			PELLEGRINI SPA																														
			PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTI		PUNTI		PUNTI		PUNTI		PUNTI		PUNTI		PUNTI		PUNTI		PUNTI																															
PROGETTO TECNICO GESTIONALE																																																			
c.1)	PRODOTTI CONVENZIONALI LOCALI Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Numero prodotti	3	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000	Prodotti offerti	2	Migliore offerta	6	Punti	1,000	Prodotti offerti	6	Migliore offerta	6	Punti	3,000	Prodotti offerti	6	Migliore offerta	6	Punti	3,000	Prodotti offerti	2	Migliore offerta	6	Punti	1,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000						
		Valore economico	2	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	0,000	Valore offerto	2.829,41 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	0,046	Valore offerto	123.693,58 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	2,000	Valore offerto	28.366,78 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	0,459	Valore offerto	53.271,99 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	0,861	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	123.693,58 €	Punti	0,000						
c.2)	PRODOTTI BIOLOGICI LOCALI Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Numero prodotti	3	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	11	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	11	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	11	Punti	0,000	Prodotti offerti	6	Migliore offerta	11	Punti	1,636	Prodotti offerti	7	Migliore offerta	11	Punti	1,909	Prodotti offerti	11	Migliore offerta	11	Punti	3,000	Prodotti offerti	7	Migliore offerta	11	Punti	1,909						
		Valore economico	1	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,000	Valore offerto	70.775,96 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,240	Valore offerto	42.181,35 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,143	Valore offerto	294.693,51 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	1,000	Valore offerto	54.523,01 €	Migliore offerta	294.693,51 €	Punti	0,185
c.3)	PRODOTTI PAT CONVENZIONALI LOCALI Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Numero prodotti	2	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	6	Punti	0,000	Prodotti offerti	6	Migliore offerta	6	Punti	2,000	Prodotti offerti	1	Migliore offerta	6	Punti	0,333	Prodotti offerti	3	Migliore offerta	6	Punti	1,000						
		Valore economico	1	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,000	Valore offerto	12.284,62 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	1,000	Valore offerto	7.705,05 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,627	Valore offerto	5.946,26 €	Migliore offerta	12.284,62 €	Punti	0,484
c.4)	PRODOTTI PAT BIOLOGICI LOCALI Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Numero prodotti	1	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	3	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	3	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	3	Punti	0,000	Prodotti offerti	1	Migliore offerta	3	Punti	0,333	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	3	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	3	Punti	0,000	Prodotti offerti	0	Migliore offerta	3	Punti	0,000	Prodotti offerti	3	Migliore offerta	3	Punti	1,000
		Valore economico	1	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,000	Valore offerto	15.887,04 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	1,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,000	Valore offerto	0,00 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,000	Valore offerto	12.874,25 €	Migliore offerta	15.887,04 €	Punti	0,810
c.5)	PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Valore economico	8	Valore offerto	366.747,59 €	Punti		Valore offerto	530.648,09 €	Punti		Valore offerto	638.184,30 €	Punti		Valore offerto	1.042.611,04 €	Punti		Valore offerto	557.348,90 €	Punti		Valore offerto	898.482,49 €	Punti		Valore offerto	551.319,98 €	Punti		Valore offerto	1.042.611,04 €	Punti		Valore offerto	551.319,98 €	Punti		Valore offerto	1.042.611,04 €	Punti		Valore offerto	1.042.611,04 €	Punti					
				Migliore offerta		Punti	2,814	Migliore offerta		Punti	4,072	Migliore offerta		Punti	4,897	Migliore offerta		Punti	8,000	Migliore offerta		Punti	4,277	Migliore offerta		Punti	6,894	Migliore offerta		Punti	4,230	Migliore offerta		Punti		Migliore offerta		Punti		Migliore offerta		Punti									
				1.042.611,04 €		1.042.611,04 €		1.042.611,04 €		1.042.611,04 €		1.042.611,04 €																																							
c.6)	PRODOTTI DOP E PRODOTTI IGP NON BIOLOGICI Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Valore economico	5	Valore offerto	81.748,18 €	Punti		Valore offerto	30.039,51 €	Punti		Valore offerto	92.639,99 €	Punti		Valore offerto	23.461,89 €	Punti		Valore offerto	252.650,44 €	Punti		Valore offerto	54.434,18 €	Punti		Valore offerto	119.999,19 €	Punti		Valore offerto	252.650,44 €	Punti		Valore offerto	252.650,44 €	Punti		Valore offerto	252.650,44 €	Punti									
				Migliore offerta		Punti	1,618	Migliore offerta		Punti	0,594	Migliore offerta		Punti	1,833	Migliore offerta		Punti	0,464	Migliore offerta		Punti	5,000	Migliore offerta		Punti	1,077	Migliore offerta		Punti	2,375	Migliore offerta		Punti		Migliore offerta		Punti													
				252.650,44 €		252.650,44 €		252.650,44 €																																											
c.7)	PRODOTTI CONVENZIONALI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Valore economico	3	Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	74.803,30 €	Punti		Valore offerto	74.803,30 €	Punti		Valore offerto	74.803,30 €	Punti													
				Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti		Migliore offerta		Punti													
				74.803,30 €		74.803,30 €		74.803,30 €																																											
c.8)	PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.	Valore economico	2	Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	0,00 €	Punti		Valore offerto	206,61 €	Punti		Valore offerto	60.965,52 €	Punti		Valore offerto	16.711,43 €	Punti		Valore offerto	40.269,15 €	Punti		Valore offerto	40.832,38 €	Punti		Valore offerto	60.965,52 €	Punti		Valore offerto	60.965,52 €	Punti													
				Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,000	Migliore offerta		Punti	0,007	Migliore offerta		Punti	2,000	Migliore offerta		Punti	0,548	Migliore offerta		Punti	1,321	Migliore offerta		Punti	1,340	Migliore offerta		Punti																	
				60.965,52 €		60.965,52 €																																													
TOTALE PUNTI PARZIALE			32	4,432		4,666		7,783		18,674		18,336		16,114		16,333																																			

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42

ALLEGATO D al verbale della Commissione giudicatrice n. 11 del 14.08.2021 – Prospetto riassuntivo delle valutazioni delle offerte tecniche presentate dalle Imprese – Pagina 3/3

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 - 31.08.2027 CIG 8809472E42																													
		GIEMME SRL				DUSSMANN SERVICE SRL				RTI VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO				CIRFOOD S.C.				EURORISTORAZIONE SRL				SODEXO ITALIA SPA				PELLEGRINI SPA			
				Media coefficienti	PUNTI			Media coefficienti	PUNTI			Media coefficienti	PUNTI			Media coefficienti	PUNTI			Media coefficienti	PUNTI			Media coefficienti	PUNTI				
PROGETTO TECNICO GESTIONALE		Commissario	Punteggio			Commissario	Punteggio			Commissario	Punteggio			Commissario	Punteggio			Commissario	Punteggio			Commissario	Punteggio						
d.1)	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE Valore economico stimato dalla Commissione.	5	Valore offerto	0,000	0,000	Valore offerto	0,482	0,946	Valore offerto	4,915	5,000	Valore offerto	4,031	1,933	0,00 €	9.400,00 €	18.450,00 €	95.850,00 €	97.500,00 €	78.600,00 €	37.690,00 €	Migliore offerta	Migliore offerta	Migliore offerta	Migliore offerta	Migliore offerta			
			97.500,00 €			97.500,00 €			97.500,00 €			97.500,00 €			97.500,00 €	97.500,00 €													
			Commissario 1			0,40			Commissario 1			0,80			Commissario 1	1,00	Commissario 1	0,60	Commissario 1	0,40	Commissario 1	0,80							
			Commissario 2			0,40			Commissario 2			0,60			Commissario 2	1,00	Commissario 2	0,40	Commissario 2	0,40	Commissario 2	0,80							
e)	Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008.	3	Commissario 1	0,40	0,400	Commissario 1	0,80	0,730	Commissario 1	0,80	0,800	Commissario 1	0,60	0,400	Commissario 1	0,40	0,530	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	0,40	0,400	Commissario 1	0,80	0,800			
			Commissario 2	0,40		Commissario 2	0,60		Commissario 2	1,00		Commissario 2	0,40		Commissario 2	0,40		Commissario 2	0,80										
			Commissario 3	0,40		Commissario 3	0,80		Commissario 3	1,00		Commissario 3	0,60		Commissario 3	0,40		Commissario 3	0,80										
			MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI	0,400		0,730	0,800		1,000	0,530		0,400	0,800																
TOTALE PUNTI			1,200		2,190		2,400		3,000		1,590		1,200		2,400														
f)	Coerenza e chiarezza dell'offerta tecnica.	1	Commissario 1	0,20	0,200	Commissario 1	0,60	0,530	Commissario 1	0,60	0,470	Commissario 1	0,60	0,470	Commissario 1	0,60	0,470	Commissario 1	0,60	0,588	Commissario 1	0,60	0,588	Commissario 1	0,60	0,470			
			Commissario 2	0,20		Commissario 2	0,40		Commissario 2	0,80		Commissario 2	0,40		Commissario 2	0,40		Commissario 2	0,40										
			Commissario 3	0,20		Commissario 3	0,60		Commissario 3	0,80		Commissario 3	0,40		Commissario 3	0,40		Commissario 3	0,40										
			MEDIA RIPARAMETRATA DEI COEFFICIENTI	0,250		0,663	0,588		1,000	0,588		0,588																	
TOTALE PUNTI			0,250		0,660		0,590		1,000		0,590		0,590		0,590														
TOTALE PUNTI PARZIALE		9	1,450		3,332		3,936		8,915		7,180		5,821		4,923														
TOTALE PUNTI		80	33,207		45,052		48,168		62,744		53,655		51,971		56,987														
TOTALE PUNTEGGIO RIPARAMETRATO		80	42,34		57,44		61,42		80,00		68,41		66,26		72,66														

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.





Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 / 31.08.2027 – CIG 8809472E42**

**VERBALE SEDUTA DI GARA N. 12**  
**(Seduta pubblica della Commissione giudicatrice)**

L'anno duemilaventuno, il giorno 16 del mese di agosto alle ore 15:32 si è riunita in seduta pubblica la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 267/2021, ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei contratti pubblici, che risulta così composta:

- Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente;
- Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto;
- Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto;

Il ruolo di Segretario verbalizzante è assunto dal Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, Dott. Manuel MARZIA.

Il Presidente e il Segretario verbalizzante sono presenti presso la sede municipale, mentre i membri esterni esperti intervengono da remoto, attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting.

La procedura, come previsto dalla documentazione di gara, viene gestita mediante l'utilizzo della piattaforma telematica regionale SINTEL di Aria Spa, mentre la pubblicità della seduta, a fronte delle precauzioni relative al contrasto della diffusione del contagio da virus COVID-19, è assicurata attraverso l'utilizzo della piattaforma informatica GoToMeeting, che consente ai partecipanti la visione da remoto di tutte le operazioni che vengono svolte a video. Tutte le Imprese che hanno presentato offerta hanno preventivamente ricevuto – mediante la funzione “Comunicazioni” di SINTEL – il link per il collegamento via web (ID 143515773).

Il Presidente verifica la presenza dei rappresentanti delle Imprese che, mediante collegamento da remoto, risultano essere i seguenti:

- Sig.ra Simona Spalla, in rappresentanza dell'Impresa PELLEGRINI;
- Sig. Marco Andi, in rappresentanza dell'Impresa SODEXO ITALIA S.P.A.;
- Sig. Cristian Chiarello, in rappresentanza del costituendo RTI tra le Imprese VIVENDA e SOLIDARIETA' E LAVORO;
- Sig.ra Monica Moia, in rappresentanza dell'Impresa EURORISTORAZIONE S.R.L.

Il Presidente prosegue dando lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione nel corso delle sedute riservate di gara a ciascuna Impresa in relazione a ognuno dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica, secondo quanto stabilito dalla *lex specialis* di gara, comunicando ai presenti che tutti i dettagli relativi alle operazioni effettuate saranno disponibili a breve mediante pubblicazione sulla piattaforma telematica SINTEL dei verbali di gara.

I punteggi complessivamente attribuiti alle Imprese in seguito alla valutazione delle offerte tecniche risultano essere quelli di seguito riportati:



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

	<b>Impresa</b>	<b>Punteggio tecnico</b>	<b>Punteggio tecnico riparametrato</b>
1	GIEMME srl	33,207	<b>42,34</b>
2	DUSSMANN SERVICE srl	45,052	<b>57,44</b>
3	RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO	48,168	<b>61,42</b>
4	CIRFOOD S.C.	62,740	<b>80,00</b>
5	EURORISTORAZIONE srl	53,655	<b>68,41</b>
6	SODEXO ITALIA spa	51,971	<b>66,26</b>
7	PELLEGRINI spa	56,987	<b>72,66</b>

Il Presidente, preso atto dei punteggi di cui al prospetto sopra riportato, dichiara non ammesse alla fase successiva della procedura di gara le Imprese GIEMME srl e DUSSMANN SERVICE srl, le quali non hanno raggiunto il punteggio minimo stabilito dal Disciplinare di gara (pagina 61) – pari a 48 punti prima della riparametrazione – richiesto per l'ammissione alla fase della valutazione delle offerte economiche.

Si procede pertanto all'esclusione dalla fase successiva della procedura delle 2 Imprese summenzionate e all'inserimento dei punteggi tecnici sulla piattaforma telematica SINTEL attribuiti alle restanti Imprese, con conseguente ammissione delle stesse alla fase successiva.

Si procede dunque alla chiusura della fase di valutazione delle offerte tecniche e all'apertura delle buste economiche, con attribuzione del relativo punteggio.

In esito all'operazione sopra descritta, il prezzo offerto da ciascuna Impresa e il punteggio economico conseguentemente attribuito risultano essere quelli di seguito riportati:

	<b>Impresa</b>	<b>Prezzo offerto</b>	<b>Punteggio economico</b>
1	RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO	<b>€ 7.041.223,80</b>	<b>20,00</b>
2	CIRFOOD S.C.	<b>€ 7.409.520,00</b>	<b>19,01</b>
3	EURORISTORAZIONE srl	<b>€ 7.538.580,00</b>	<b>18,68</b>
4	SODEXO ITALIA spa	<b>€ 7.187.580,00</b>	<b>19,59</b>
5	PELLEGRINI spa	<b>€ 7.485.823,80</b>	<b>18,81</b>

Verificata la presenza e la regolarità formale del Modello 6 – “Dettaglio dell'offerta economica” inserito da ciascuna Impresa all'interno della busta economica, la Commissione giudicatrice procede, secondo quanto disposto dall'articolo 21 del Disciplinare di gara, a redigere la graduatoria relativa alla procedura di gara di cui trattasi, che risulta essere la seguente:



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)  
www.comune.meda.mb.it

*Area Servizi alla Cittadinanza*

	<b>Impresa</b>	<b>Punteggio tecnico</b>	<b>Punteggio economico</b>	<b>Punteggio totale</b>
1	CIRFOOD S.C.	80,00	19,01	<b>99,01</b>
2	PELLEGRINI spa	72,66	18,81	<b>91,47</b>
3	EURORISTORAZIONE srl	68,41	18,68	<b>87,09</b>
4	SODEXO ITALIA spa	66,26	19,59	<b>85,86</b>
5	RTI costituendo VIVENDA / SOLIDARIETA' E LAVORO	61,42	20,00	<b>81,42</b>

Successivamente la Commissione, a norma di quanto disposto dagli articoli 21 e 22 del Disciplinare di gara, verifica che nessuna delle offerte presentate dalle Imprese risulta essere anormalmente bassa ai sensi dell'articolo 97, comma 3, del Codice dei contratti pubblici.

Pertanto, non rilevando ulteriori elementi specifici che possano determinare l'anomalia delle offerte presentate, la Commissione giudicatrice determina di rimandare al Responsabile Unico del Procedimento eventuali ulteriori valutazioni in ordine alla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle stesse e stabilisce di trasmettere al RUP il presente verbale, unitamente a tutta la documentazione relativa ai lavori della Commissione, con valore di proposta di aggiudicazione del servizio a favore dell'Impresa prima classificata, come da prospetto sopra riportato.

Alle ore 16:15 il Presidente termina la seduta.

Letto condiviso e sottoscritto.

Dott.ssa Elena ABBONDI – Presidente

---

Dott. Corrado GIANNONE – Membro esterno esperto

---

Dott.ssa Donatella PREATONI – Membro esterno esperto

---

Dott. Manuel MARZIA – Segretario verbalizzante

---

*Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82.*