

Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Chieve, Cremosano, Pizzighettone e Vailate - Gara aggregata lotto unico – Durata dell'Appalto: 3 Anni e 6 mesi.

CIG: 8472482154

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2020, il giorno 09 del mese di dicembre alle ore 09:00, presso la sede di Consorzio It S.p.A. (nel prosieguo: CIT), in Via Del Commercio, 29, in Crema, in via telematica, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

E' presente la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. 1618/2020 del 02/12/2020 e costituita dalle signore:

- Dott.ssa Spelta Simona – dipendente comune di Pizzighettone - con funzione di Presidente
- Dott.ssa Lanzoni Melissa – dipendente Comune di Chieve – con funzione di Commissario
- Sig.Ra Nazzari Federica – dipendente Comune di Vailate – con funzione di Commissario

(i componenti del seggio di gara hanno sottoscritto la dichiarazione di assenza di condizioni di incompatibilità)

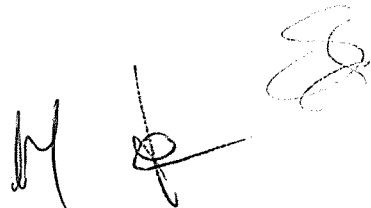
Assiste inoltre, ai lavori, la Sig.ra Anna Maria Donati De Conti, dipendente di SCRP Spa ed addetta alla verbalizzazione delle operazioni di gara.

La Commissione giudicatrice procede ad analizzare la documentazione relativa all'offerta tecnica richiesta dal disciplinare di gara e costituita da una relazione sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante, redatta secondo le istruzioni del disciplinare – offerta tecnica.

Vista attentamente la documentazione presentata, si decide di fare copia della documentazione espressa, affinché ogni componente della Commissione, in autonomia, analizzi quanto ricevuto.

OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 90 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA MIGLIORIE (presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.



	Scheda tecnica	Dettaglio	Comuni che ne fanno richiesta	Punteggio
	MIGLIORIA GESTIONE SERVIZIO			PUNTEGGIO MAX
A1	<p><i>Proposta di miglioramento del servizio e descrizione dell'organizzazione del servizio del Concorrente</i></p> <p><i>Proposta migliorativa che, partendo dai capitolati dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del periodo emergenziale oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</i></p> <p><i>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</i></p>	<p>Viene chiesto ai Concorrenti di descrivere e programmare come intendono rendere migliore il servizio attualmente in essere presso le quattro realtà oggetto del Bando e che dimostri di ben comprendere le singole necessità e di farne un programma concreto.</p> <p>La Commissione valuterà le proposte più adeguate, verranno dati 26 punti al progetto più completo, che faccia cioè comprendere che le migliorie proposte riguardino tutte le realtà o perlomeno che ogni realtà benefici di un'attenzione per essa pensata -</p> <p>N.B Se il progetto dettaglierà migliorie solo per alcuni dei 4 comuni, il punteggio verrà diminuito o addirittura annullato/azzerato - questo perché è volontà del territorio uniformare i servizi e avere conformità nei risultati</p>		<p>Fino a un max 26 PUNTI - Discrezionale</p>
	MIGLIORIA DELLE CERTIFICAZIONI			PUNTEGGIO MAX 3
A2	<p>Miglioria legata al possesso delle certificazioni</p> <p>ISO 14000 oppure 18001</p> <p>e</p> <p>ISO 22000:2005</p>	<p>1) Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS</p> <p>Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma</p>	<p>Nota: Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti</p>	<p>Max 3</p>

		<p>UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.</p> <p>2) Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)</p> <p>Il Concorrente, dovrà allegare copia conforme delle certificazioni possedute a sostegno del possesso</p>	<p>Nota. il punto sarà attribuito solo se posseduta</p>	
	MIGLIORIA ATTREZZATURE			PUNTEGGIO MAX 8
B1	<p>Proposta migliorativa per Introduzione di N. 1 Carrello scaldavivande e N. 5 carrelli portavivande con ruote per gestione e consegna dei pasti così da garantire una miglioria e un'attenzione concreta al servizio.</p>	<p>La fornitura di N. 1 Carrello scaldavivande per Vailate garantirà la corretta gestione dei pasti e la loro ottimale conservazione.</p> <p>La fornitura di N. 5 Carrelli portavivande con ruote (N. 2 per Vailate, N. 2 per Pizzighettone e N. 1 per Chieve) per la movimentazione delle teglie e dei piatti garantirà un adeguato servizio e maggiore sicurezza nella gestione di contenitori caldi, oltre che pesanti.</p> <p>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.</p>	<p>Vailate Pizzighettone Chieve</p>	<p>8 Punti</p>
	MIGLIORIA ATTREZZATURE			PUNTEGGIO MAX 10
B2	<p>Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei piatti piani e fondi, bicchieri e posate</p>	<p>La fornitura di stoviglie garantirà l'eliminazione del rifiuto giornaliero delle stoviglie usa e</p>	<p>Pizzighettone</p>	<p>Offerta delle sole stoviglie per</p>

M  

	<p>in melamina riutilizzabili così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una miglioria e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone</p>	<p>getta e l'inserimento della lavastoviglie garantirà la gestione del lavaggio completo da parte dell'operatore.</p> <p>Il numero dei piatti, bicchieri e posate dovrà essere adeguato al numero degli utenti, con dettaglio per ognuno dei Comuni che richiedono la presente miglioria.</p> <p>Il Concorrente dovrà precisare il tipo di lavastoviglie che intende offrire al Comune di Pizzighettone, che sia adeguata al numero delle stoviglie che saranno da gestire e completa di prodotti detergenti adeguati, per garantire così il servizio in modo completo.</p> <p>N.B La scelta di offerta che farà il Concorrente tra quella suggerite nell'ultima colonna di destra, determinerà il punteggio finale, che potrà essere parziale (qualora il Concorrente scelga solo di offrire una parte delle forniture), o COMPLETA (se offrirà tutto)</p> <p>I piatti piani e fondi, i bicchieri e le posate, la lavastoviglie e quanto necessario, offerte dall'Aggiudicatario in fase di offerta, al termine dell'appalto, resteranno di proprietà del Comune.</p>	<p>(stoviglie solo per la Scuola Primaria - circa 75 utenti)</p> <p>Cremonano (stoviglie solo per la Scuola Primaria - circa 100 utenti)</p> <p>N. B. Lavastoviglie solo per il Comune di Pizzighettone</p>	<p>PIZZIGHETTONE</p> <p>2 PUNTI</p> <p>-----</p> <p>---</p> <p>Offerta delle sole stoviglie per CREMOSANO</p> <p>2 PUNTI</p> <p>Fornitura di sola lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune</p> <p>6 PUNTI</p> <p>-----</p> <p>COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni</p> <p>10 PUNTI Max punteggio</p>
	MIGLIORIA STRUTTURALE			PUNTEGGIO MAX 4
C1	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata.</p>	<p>La Commissione valuterà la proposta più completa anche premiando chi saprà proporre una tinteggiatura più "creativa/educativa" per abbellire il refettorio.</p> <p>L'Appaltatore si farà carico di controllare che non vi siano zone di pareti ammalorate o presenze di muffa, se ciò si verificasse, l'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere alla loro sistemazione prima della tinteggiatura con pitture idonee ed alla pulizia finale.</p>	<p>Pizzighettone Solo per N. 2 Refettori della SCUOLA INFANZIA</p>	<p>Fino a un Max di 4 PUNTI - discrezionale</p>

	MIGLIORIA STRUTTURALE			PUNTEGGIO MAX 6
C2	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda:</p> <p>Attività: N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina</p> <p>Alla fornitura di: N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto</p>	<p>L'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere al controllo/manutenzione e pulizia dei termoconvettori e dei loro filtri una volta all'anno per ogni anno di servizio.</p> <p>La fornitura del Termo Scanner e del dispenser a fotocellula dovrà essere seguita da manutenzione in caso di disservizio a cura e spese dell'Appaltatore.</p> <p>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, in caso l'offerta sarà solo per una parte dell'attrezzatura o del servizio richiesto, il punteggio non verrà assegnato</p>	- Vailate	6 Punti
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 13
D1	<p>Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti</p>	<p>Si rende noto fin da subito che i pasti concessi gratis come miglioria, devono essere intesi della stessa tipologia di quelli dati nel servizio oggetto del contratto, non saranno valutati come sola fornitura di derrate o diminuiti nella forma e sostanza.</p> <p>Sarà inoltre il Comune a decidere come provvedere alla fornitura e per quali utenze (potranno essere alunni, anziani o persone bisognose identificate dal Comune)–</p> <p>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà 1200 pasti gratuiti annui a Pizzighettone, 800 pasti gratuiti annui a Vailate e 500 pasti gratuiti annui a Chieve, per ogni anno di servizio.</p> <p>In caso l'offerta sarà solo per una parte del servizio richiesto, il punteggio non verrà assegnato.</p>	<p>Pizzighettone 1200 pasti annui per ogni anno di servizio</p> <p>Vailate 800 pasti annui per ogni anno di servizio</p> <p>Chieve 500 pasti annui per ogni anno di servizio</p>	13 PUNTI
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 10
D2	<p>Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi</p>	<p>N. 1 Cena per gli Anziani Gratuita all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone – la cena dovrà prevedere: - antipasto,</p>	Cremona per circa 100 persone	10 PUNTI

		<p>caldi + a vino, acqua e bibite, oltre che tovaglie di carta, piattini, bicchieri, tovaglioli e posate usa e getta in numero adeguato per garantire la gestione dell'evento</p> <p>-----</p> <p>N. 1 Rinfresco a Buffet Gratuito all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone per eventi che il Comune individuerà - il rinfresco dovranno essere composto da panini, pizza e focaccia, bocconcini di grana, crostate o altro tipo di dolci, vino, acqua e bibite, oltre che tovaglie di carta, piattini, bicchieri, tovaglioli e posate usa e getta in numero adeguato per garantire la gestione dell'evento.</p> <p>-----</p> <p>N. 1 Rinfresco a Buffet Gratuito all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone per eventi che il Comune individuerà - il rinfresco dovranno essere composto da panini, pizza e focaccia, bocconcini di grana, crostate o altro tipo di dolci, vino, acqua e bibite, oltre che tovaglie di carta, piattini, bicchieri, tovaglioli e posate usa e getta in numero adeguato per garantire la gestione dell'evento.</p> <p>Inoltre, per tutti, la miglora dovrà garantire anche la predisposizione della sala o del contesto dove si svolgerà il rinfresco, completa di predisposizione e apparecchiatura di tavoli, oltre che il servizio di mescita e gestione (se richiesto dal Comune) durante l'evento e lo sbarazzo e pulizia alla fine.</p>	<p>Vailate per circa 100 persone</p> <p>Chieve per circa 100 persone</p>	
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 2
D4	Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio	La Commissione valuterà la proposta più completa, non solo riguardante il numero di merende offerte, ma anche che tipologia, se saranno di tipi differenti nei giorni della settimana, se garantiranno una proposta nutrizionale pensata e adeguata anche alle intolleranze (es. merende con pochi zuccheri, frutta o merende	Chieve fornitura di 3500 merende all'anno	Fino a un max di 2 PUNTI - Discrezionale

		stagionali, per problemi di celiachia o altro)		
--	--	--	--	--

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

A tal fine, per ogni criterio e nel caso di sub-criteri, per ogni sub-criterio e con riguardo a ciascuna offerta, ogni commissario esprimerà un giudizio numerico da 1 (minimo) a 10 (massimo), secondo la seguente tabella:

- 0 proposta non presente
- 1 proposta totalmente insufficiente ed inefficace
- 2 proposta insufficiente ed inefficace
- 3 proposta non completamente sufficiente ed inefficace
- 4 proposta sufficiente ma inefficace
- 5 proposta sufficiente ma poco efficace
- 6 proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace
- 7 soluzione discreta e non completamente efficace
- 8 soluzione buona ed efficace
- 9 soluzione più che buona ed efficace
- 10 soluzione ottimale, efficace ed innovativa

che unitamente ai giudizi degli altri commissari darà luogo ad un giudizio medio. Il giudizio medio così ottenuto verrà diviso per dieci al fine di determinare il coefficiente (compreso tra 0,1 ed 1).

I coefficienti così determinati saranno riparametrati con l'assegnazione del coefficiente intero, pari ad 1, alla miglior offerta del criterio e/o sub-criterio ed il proporzionale ricalcolo degli altri coefficienti relativi a ciascun criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione.

I punteggi conseguiti dalle offerte scaturiranno quindi dal prodotto tra punteggio massimo teorico del criterio e/o sub-criterio e coefficiente (= 1 per la miglior offerta, <1 e $\geq 0,1$ per le altre offerte) del concorrente determinato per effetto della riparametrazione.

Saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla successiva fase di valutazione economica soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio ante riparametrazione pari ad almeno 50 punti su 90 massimi attribuibili; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

La Commissione avvia pertanto l'analisi delle offerte tecniche pervenute analizzando le proposte tecniche prima della Ditta Volpi Pietro srl e poi della Ditta Dussmann.

Alle ore 11:00 la commissione decide di concludere i lavori della giornata aggiornandosi per il prosieguo in seduta riservata in data 10/12/2020 alle ore 14.00, sempre in videoconferenza, al fine di esaminare le rimanenti offerte.

Il giorno 10/12/2020 alle ore 14:00 la Commissione aggiorna i lavori di seduta riservata in videoconferenza, continua così l'analisi delle offerte tecniche pervenute analizzando le proposte tecniche prima della Ditta Italia Chef ed infine della Ditta Elior Ristorazione spa.

Dopo approfondito esame, i Commissari esprimono le valutazioni, così come riportate nelle tabella allegata (All.1)

Esaurita la valutazione delle offerte tecniche pervenuta ed attribuiti i relativi punteggi, si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 16.1 del disciplinare di gara. L'esito di tale applicazione è riassunto nella tabella allegata (All.2).

Alla luce di quanto sopra, la graduatoria relativa all'esame tecnico è la seguente:

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	ITALIA CHEF	88,42
2	DUSSMANN SERVICE	85,71
3	VOLPI PIETRO SRL	81,06
4	ELIOR RISTORAZIONE SPA	86,43

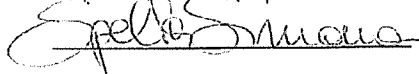
La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per 14/12/2020 alle ore 09:00 ove si darà corso, in seduta pubblica, presso la sede Consorzio.IT in video conferenza, alla lettura del punteggio attribuito sotto il profilo tecnico ed all'apertura dell'offerta economica e relativa graduatoria finale.

Alle ore 16:15 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

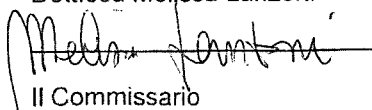
Il Presidente della Commissione

Dott.ssa Simona Spelta



Il Commissario

Dott.ssa Melissa Lanzoni



Il Commissario



Sig.ra Federica Nazzari

Nazzari Federica

Il Segretario verbalizzante

Anna Maria Donati de Conti

Anna Maria Donati de Conti

M P S

ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara 4 MENSE

ELIOR

ELIOR

A	MIGLIORIA GESTIONE DEL SERVIZIO	26	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
	<p>• Proposta migliorativa che, partendo dai capitoli dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del periodo emergenziale oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>								
a		26	8,5	7	7	0,75	19,50	14,63	Soluzione buona ma non completamente efficace
A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI	3							
a	Possesto della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2	2,00	
b	Possesto della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	1	10	10	10	1	1	1,00	
		18							
B	MIGLIORIA ATTREZZATURE								
B1	Proposta migliorativa per Introduzione di N. 1 Carrello scaldavivande per Vallate e N. 5 carrelli portavivande con ruote (n. 2 per Vallate + n. 2 per Pizzighettone + n. 1 per Chiave) per gestione e consegna dei pasti così da garantire una migliore e un'attenzione concreta al servizio. (Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.) Tabellare	8	10	10	10	1	8	8,00	
B2	Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei piatti piani e fondi, bicchieri e posate in materiale riutilizzabili così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una migliore e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone - PUNTEGGIO PIENO D Offerta di fornitura di lavastoviglie per Pizzighettone + proposta stoviglie per tutti e due i comuni Tabellare	10				0	0	0	
A	Offerta dalle sole stoviglie per PIZZIGHETTONE	2				0	0	0	
B	Offerta dalle sole stoviglie per CREMOSANO	2				0	0	0	
C	Fornitura di sole lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune	6				0	0	0	
D	COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni	10	10	10	10	1	10	10,00	
		10							
C	MIGLIORIA STRUTTURALE								
C1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata. N. 2 Refettori di PIZZIGHETTONE - discrezionale	4	9	9	9	1	4	3,24	soluzione più che buona ed efficace

ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara 4 MENSE

ELIOR

C2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività: N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina Alla fornitura di: N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto. VAILATE - Izbellare	6 33	10	10	10	1	6	6,00	
D	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA								
D1	Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1200 PIZZIGHETTONE + 800 VAILATE + 500 CHIEVE	13	10	10	10	1	13	13,00	
D2	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior Incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve- per ogni anno di servizio - CREMOSSANO - PIZZIGHETTONE - CHIEVE	10	10	10	10	1	10	10,00	
D3	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 2 Rinfreschi a Buffet + N. 1 Festa di Autunno per CREMOSSANO + N. 1 Rinfreschi a Buffet per VAILATE + N. 1 Rinfreschi a Buffet per CHIEVE- per ogni anno di servizio -	8	9,5	9,5	9	1	7	6,97	soluzione più che buona ed efficace - con maggior attenzione alla proposta legata anche all'allestimento e ai dettagli organizzativi e delle proposte alimentari!
D4	Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio - CHIEVE 3500 merende all'anno	2	9,5	9,5	8,5	0,92	1,83	1,68	soluzione più che buona ed efficace
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	90							

ITALIA CHEF

A	MIGLIORIA GESTIONE DEL SERVIZIO	26	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	<p>• Proposta migliorativa che, partendo dai capitolati dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del periodo emergenziale oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>	26	9	9	8	0,87	22,53	19,53	soluzione più che buona ma non del tutto efficace
A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI	3							
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2	2,00	
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	1	10	10	10	1	1	1,00	
B	MIGLIORIA ATTREZZATURE	18							
B1	Proposta migliorativa per Introduzione di N. 1 Carrello scaldavivande per Vailate e N. 5 carrelli portavivande con ruote (n. 2 per Vailate + n. 2 per Pizzighettone + n. 1 per Chieve) per gestione e consegna dei pasti così da garantire una miglora e un'attenzione concreta al servizio. (Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.) Tabellare	8	10	10	10	1	8	8,00	
B2	Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei piatti piani e fondi, bicchieri e posate in melamina riutilizzabili così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una miglora e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone - PUNTEGGIO PIENO D Offerta di fornitura di lavastoviglie per Pizzighettone + proposta stoviglie per tutti e due i comuni Tabellare	10				0	0	0	
A	Offerta delle sole stoviglie per PIZZIGHETTONE	2				0	0	0	
B	Offerta delle sole stoviglie per CREMOSANO	2				0	0	0	
C	Fornitura di sola lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune	6				0	0	0	
D	COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni	10	10	10	10	1	10	10,00	
C	MIGLIORIA STRUTTURALE	10							

ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara 4 MENSE

Italia Chef

C1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata. N. 2 Refettori di PIZZIGHETTONE - discrezionale	4	8,5	9	8,5	1	3	3,00	soluzione più che buona ma non del tutto efficace
C2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività: N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina Alla fornitura di: N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto. VAILATE - tabellare	6	10	10	10	1	6	6,00	
D	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA	33							
D1	Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1200 PIZZIGHETTONE + 800 VAILATE + 500 CHIEVE	13	10	10	10	1	13	13,00	
D2	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve- per ogni anno di servizio - CREMOSANO - PIZZIGHETTONE - CHIEVE	10	10	10	10	1	10	10,00	
D3	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 2 Rinfreschi a Buffet + N. 1 Festa di Autunno per CREMOSANO + N. 1 Rinfreschi a Buffet per VAILATE + N. 1 Rinfreschi a Buffet per CHIEVE- per ogni anno di servizio -	8	8	8	8	1	6	5,12	soluzione buona ed efficace
D4	Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio - CHIEVE 3500 merende all'anno	2	8	8,5	8	0,82	1,63	1,33	soluzione buona ed efficace
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	90							

DUSSMANN

A	MIGLIORIA GESTIONE DEL SERVIZIO	25	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	<p>Proposta migliorativa che, partendo dai capitolati dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del periodo emergenziale oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>	25	8	8	7	1	20	15,28	Soluzione buona ed efficace
A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI	3							
a	Possesto della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2	2,00	
b	Possesto della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	1	10	10	10	1	1	1,00	
		18							
B	MIGLIORIA ATTREZZATURE								
B1	Proposta migliorativa per Introduzione di N. 1 Carrello scaldavivande per Vallate e N. 5 carrelli portavivande con ruote (n. 2 per Vallate + n. 2 per Pizzighettone + n. 1 per Chieve) per gestione e consegna dei pasti così da garantire una migliore e un'attenzione concreta al servizio. (Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.) Tabellare	8	10	10	10	1	8	8,00	
B2	Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei piatti piani e fondi, bicchieri e posate in melamina riutilizzabili così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una migliore e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone - PUNTEGGIO PIENO D Offerta di fornitura di lavastoviglie per Pizzighettone + proposta stoviglie per tutti e due i comuni Tabellare	10				0	0	0	
A	Offerta delle sole stoviglie per PIZZIGHETTONE	2				0	0	0	
B	Offerta delle sole stoviglie per CREMOSANO	2				0	0	0	
C	Fornitura di sola lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune	6				0	0	0	
D	COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni	10	10	10	10	1	10	10,00	
C	MIGLIORIA STRUTTURALE	10							

ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara 4 MENSE

Dussmann

C1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata. N. 2 Refettori di PIZZIGHETTONE - discrezionale	4	9	9	9,5	1	4	3,36	soluzione più che buona ed efficace - a tratti più completa
C2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività: N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina Alla fornitura di: N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto. VAILATE - tabellare	6	10	10	10	1	6	6,00	
D	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA	33							
D1	Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1200 PIZZIGHETTONE + 800 VAILATE + 500 CHIEVE	13	10	10	10	1	13	13,00	
D2	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve- per ogni anno di servizio - CREMOSANO - PIZZIGHETTONE - CHIEVE	10	10	10	10	1	10	10,00	
D3	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 2 Rinfreschi a Buffet + N. 1 Festa di Autunno per CREMOSANO + N. 1 Rinfreschi a Buffet per VAILATE + N. 1 Rinfreschi a Buffet per CHIEVE- per ogni anno di servizio -	8	8	8	8	1	6	5,12	soluzione buona ed efficace
D4	Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio - CHIEVE 3500 merende all'anno	2	8,5	8,5	8,5	0,85	1,7	1,45	soluzione più che buona ma non del tutto efficace
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	90							


VOLPI

A	MIGLIORIA GESTIONE DEL SERVIZIO	26	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	<p>• Proposta migliorativa che, partendo dai capitolati dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del periodo emergenziale oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>	26	7	6	6	1	16	10,43	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace
		3							
A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI								
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2	2,00	
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	1	10	10	10	1	1	1,00	
		18							
B	MIGLIORIA ATTREZZATURE								
B1	Proposta migliorativa per Introduzione di N. 1 Carrello scaldavivande per Vailate e N. 5 carrelli portavivande con ruote (n. 2 per Vailate + n. 2 per Pizzighettone + n. 1 per Chieve) per gestione e consegna dei pasti così da garantire una migliore e un'attenzione concreta al servizio. (Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.) Tabellare	8	10	10	10	1	8	8,00	
B2	Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei piatti piani e fondi, bicchieri e posate in melamina riutilizzabili così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una migliore e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone - PUNTEGGIO PIENO D Offerta di fornitura di lavastoviglie per Pizzighettone + proposta stoviglie per tutti e due i comuni Tabellare	10				0	0	0	
A	Offerta delle sole stoviglie per PIZZIGHETTONE	2				0	0	0	
B	Offerta delle sole stoviglie per CREMOSANO	2				0	0	0	
C	Fornitura di sola lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune	6				0	0	0	
D	COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni	10	10	10	10	1	10	10,00	
C	MIGLIORIA STRUTTURALE	10							

C1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata. N. 2 Refettori di PIZZIGHETTONE - discrezionale	4	8	8	8	1	3	2,56	soluzione buona ed efficace
C2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività: N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina Alla fornitura di: N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto. VAILATE - tabellare	6	10	10	10	1	6	6,00	
D	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA	33							
D1	Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1200 PIZZIGHETTONE + 800 VAILATE + 500 CHIEVE	13	10	10	10	1	13	13,00	
D2	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve- per ogni anno di servizio - CREMOSANO - PIZZIGHETTONE - CHIEVE	10	10	10	10	1	10	10,00	
D3	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 2 Rinfreschi a Buffet + N. 1 Festa di Autunno per CREMOSANO + N. 1 Rinfreschi a Buffet per VAILATE + N. 1 Rinfreschi a Buffet per CHIEVE- per ogni anno di servizio -	8	8	8	8	1	6	5,12	soluzione buona ed efficace
D4	Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio - CHIEVE 3500 merende all'anno	2	8	7,5	8	0,78	1,57	1,23	soluzione buona non completamente efficace
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	90							

		ELIOR	Italia Chef	Dussmann	VOLPI		ELIOR	Italia Chef	Dussmann	VOLPI	ELIOR	Italia Chef	Dussmann	VOLPI	
A	MIGLIORIA GESTIONE DEL SERVIZIO	26	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	punt max				riparametrato	riparametrati	riparametrati	riparametrati	
	<p>• Proposta migliorativa che, partendo dai capitoli dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del periodo emergenziale oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>														
a		26	1	1	1	1	1	1	1	1	22,50	26,00	23,00	19,00	
		3													
A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI														
a	<p>Possesso della Certificazione S.G. Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS</p>	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2,00	2,00	2,00	2,00	
b	<p>Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)</p>	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00		
B	MIGLIORIA ATTREZZATURE	18													
B1	<p>Proposta migliorativa per introduzione di N. 1 Carrello scaldavivande per Vallete e N. 5 carrelli portavivande con ruote (n. 2 per Vallete + n. 2 per Pizzighettone + n. 1 per Chieve) per gestione e consegna dei pasti così da garantire una migliore e un'attenzione concreta al servizio. (Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.) Tabellare</p>	8	1	1	1	1	1	1	1	1	8,00	8,00	8,00	8,00	
B2	<p>Proposta migliorativa per introduzione dell'uso dei piatti piani e fondi, bicchieri e posate in melamina riutilizzabili così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una migliore e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone - PUNTEGGIO PIENO D Offerta di fornitura di lavastoviglie per Pizzighettone + proposta stoviglie per tutti e due i comuni Tabellare</p>	10	0	0	0	0	0	0	0	0					
A	Offerta delle stoviglie per PIZZIGHETTONE	2	0	0	0	0	0	0	0	0					
B	Offerta delle stoviglie per CREMOSANO	2	0	0	0	0	0	0	0	0					
C	Fornitura di solo lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune	6	0	0	0	0	0	0	0	0					
D	COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni	10	1	1	1	1	1	1	1	1	10,00	10,00	10,00	10,00	
C	MIGLIORIA STRUTTURALE	33													
C1	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le</p>	4	1	1	1	1	1	1	1	1	3,93	3,78	4,00	3,49	
C2	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività:</p>	6	1	1	1	1	1	1	1	1	6,00	6,00	6,00	6,00	
D	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA	33													
D1	<p>Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1200 PIZZIGHETTONE + BLO VALLETE + SUD CHIEVE</p>	13	1	1	1	1	1	1	1	1	13,00	13,00	13,00	13,00	
D2	<p>Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve- per ogni anno di servizio - CREMOSANO - PIZZIGHETTONE - CHIEVE</p>	10	1	1	1	1	1	1	1	1	10,00	10,00	10,00	10,00	

	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di N. 2 Rinfreschi a Buffet + N. 1 Festa di Autunno per CREHOSANO + N. 1 Rinfreschi a Buffet per VAILATE + N. 1 Rinfreschi a Buffet per CHIEVE- per ogni anno di servizio -	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8,00	6,86	6,86	6,56
D3	Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura della merenda per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio - CHIEVE 35000 merende all'anno	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,00	1,76	1,85	1,71
D4	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	90													
												86,43	88,42	85,71	81,06
												ELIOR	Italia Chef	Dussmann	VOLPI


 Spina
 Luigi Fede
 Melina Fantoni