**Procedura Aperta per affidamento della Concessione del servizio di ristorazione scolastica per Scuola Infanzia e Scuola Primaria del Comune di Bagnolo Cremasco CR - Durata dell'Appalto: 3 Anni. CIG: 8727920B6C**

## VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

### Prima seduta riservata

L'anno 2021, il giorno 10 del mese di Giugno alle ore 14:00, 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. 799/2021 del 10/06/2021 e costituita dalle signore:

- Arch. Rho Nicoletta – dipendente comune di Bagnolo Cremasco - con funzione di Presidente
- Arch. Clizia Grandini – dipendente comune di Bagnolo Cremasco – con funzione di Commissario
- Dott.ssa Sabina Aiolfi – dipendente comune di Bagnolo Cremasco – 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 Elena Scandelli, 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.

**OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 80 punti**

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 17.1 del Disciplinare di Gara ( presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **A 1** | **ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** | max punti | MAX PUNTI 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| a | modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio | 4 | |
| b | sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori | 2 | |
| c | Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte | 4 | |
| **A 2** | **ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE** | | MAX PUNTI 7 |
| a | numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale | 4 | |
| b | Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali | 1 | |
| c | Piano di formazione del personale | 2 | |
| **A 3** | **MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE** | | MAX PUNTI 6 |
| a | Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento | 3 | |
| b | Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini<br><br>*La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici (sia per Primaria che Infanzia) - es. Festa Compleanni - Festa dei Nonni - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori* | 3 | |
| **A4** | **CERTIFICAZIONI** | | MAX PUNTI 4 |
| **a** | Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS<br><br>Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti<br><br>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 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. | 2 | |
| 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) | 2 | |
| **A 5** | **FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -** | | MAX PUNTI |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 16 |
| a | Proposte migliorative – scelta di rifornirsi da produttori del territorio per l'acquisto e l'approvvigionamento dei prodotti usati per il servizio in oggetto<br><br>Descrizione delle tipologie e numero dei produttori del territorio e del tipo e genere di prodotti forniti<br><br>*La Commissione valuterà le proposte più complete che dimostrino un'attenzione particolare alla scelta di produttori locali (es. per tipologia di prodotti offerti, per attenzione al biologico, per attenzione alla PMI) e che la fornitura riguardi il maggior genere di prodotti differenti e generalmente più utilizzati nella preparazione e gestione del servizio.* | 9 | |
| b | Distanza tra il centro cottura e le sale di refezione scolastica<br><br>- Oltre i 20 km ..... 0 punti<br>- Da 20 a 6 km ..... 4 punti<br>- Da 5 a 0 Km ..... 7 punti | 7 | |
| **A 6** | **SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI** | | MAX PUNTI 9 |
| a | La fornitura di n. 1 Carrello Scaldavivande da posizionare presso la Scuola Primaria per mantenere i pasti caldi + n. 2 Carrelli con ruote per la movimentazione delle teglie<br><br>*- la miglioria mira a garantire una migliore qualità del prodotto finale e un buon riscontro da parte degli utenti che ne beneficiano* | 3 | |
| b | n. 1 Tinteggiatura del refettorio della Scuola Primaria e degli ambienti che interessano il servizio nel primo anno di servizio<br><br>*- la miglioria dovrà prevedere la tinteggiatura con pitture idonee, di tutti gli ambienti che riguardano la mensa (refettorio, cucina, dispensa, spogliatoio e Wc del personale e relative eventuali pertinenze) la Commissione valuterà la proposta più completa e adeguata, premiando anche la disponibilità a realizzare una tinteggiatura del refettorio che richiami e sottolinei, con disegni o loghi, l'educazione dei ragazzi alla buona alimentazione.* | 6 | |
| **A7** | ***Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali e per categorie bisognose - servizi socialmente utili*** | | MAX PUNTI 28 |
| a | Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio<br><br>*- la miglioria dovrà prevedere la* ***fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune) per circa 80 persone*** *- compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche)* | 9 | |
| b | Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo o cena organizzato dal Comune una volta all'anno per una ricorrenza scelta dal Comune, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale.<br><br>*- la miglioria dovrà prevedere* ***la fornitura di circa 80 pasti gratis*** *- compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio/luogo della festa, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine - (il pasto si intende antipasto, primo, secondo, contorno, pane, frutta, dolce, acqua, bibite, vino e caffè) -* | 9 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.* | | |
| c | Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti<br><br>- 800 pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio<br><br>*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.*<br><br>*Sarà inoltre il Comune a decide come provvedere alla fornitura e per quali utenze (potranno essere alunni, personale di supporto o persone bisognose identificate dal Comune) –* | 10 | |
| | **TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA** | **80** | 80 |

## 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 ≥ 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 dell' offerta tecnica pervenuta dalla Ditta Chef Service Ristorazione Srl.

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica pervenuta ed attribuiti i relativi punteggi, si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 17.1 del disciplinare di gara. L'esito di tale applicazione è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara Mensa Bagnolo Cr.sco).

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

| NR | OPERATORE ECONOMICO | PUNTEGGIO |
|---|---|---|
| 1 | Chef Service Ristorazione srl | 80,00 |

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per 14/06/2021 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 15:42 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
Arch. Rho Nicoletta

Il Commissario
Arch. Clizia Grandini

Il Commissario
Dott.ssa Sabina Aiolfi

Il Segretario verbalizzante
Elena Scandelli



## CHEF SERVICE

| A1 | ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI | 10 | Commissario 1 | Commissario 2 | Commissario 3 | coeff. medio | coefficiente | riparametrazione | NOTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| a | modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio | 4 | 9 | 9 | 9 | 0,90 | 3,60 | 3,24 | |
| b | sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori | 2 | 9 | 9 | 9 | 0,90 | 1,80 | 1,62 | |
| c | Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte | 4 | 9 | 9 | 9 | 0,90 | 3,60 | 3,24 | |
| **A2** | **ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE** | **7** | | | | | | | |
| a | numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale | 4 | 9 | 9 | 9 | 0,9 | 3,6 | 3,24 | |
| b | Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali | 1 | 9 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 0,81 | |
| c | Piano di formazione del personale | 2 | 9 | 9 | 9 | 0,9 | 1,8 | 1,62 | |
| **A3** | **MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE** | **6** | | | | | | | |
| a | Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento | 3 | 9 | 9 | 9 | 1 | 2,7 | 2,43 | |
| b | Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini - *La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici (sia per Primaria che Infanzia) - es. Festa Compleanni - Festa dei Nonni - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori* | 3 | 9 | 9 | 9 | 0,9 | 2,7 | 2,43 | |
| **A4** | **CERTIFICAZIONI** | **4** | | | | | | | |
| a | Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS<br><br>Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti | 2 | 10 | 10 | 10 | 1 | 2 | 2,00 | |
| b | Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005<br>relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti) | 2 | 10 | 10 | 10 | 1 | 2 | 2,00 | |
| **A5** | **FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE** | **16** | | | | | | | |
| a | Proposte migliorative – scelta di rifornirsi da produttori del territorio per l'acquisto e l' approvvigionamento dei prodotti usati per il servizio in oggetto<br><br>Descrizione delle tipologie e numero dei produttori del territorio e del tipo e genere di prodotti forniti | 9 | 8 | 8 | 8 | 0,8 | 7,2 | 5,76 | |
| b | Distanza tra il centro cottura e le sale di refezione scolastica<br><br>Oltre i 20 km ..... 0 punti<br>Da 20 a 6 km ..... 4 punti<br>Da 5 a 0 Km ..... 7 punti | 7 | 8 | 8 | 8 | 0,8 | 6 | 4,48 | |
| **A6** | **SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI** | **9** | | | | | | | |
| a | La fornitura di n. 1 Carrello Scaldavivande da posizionare presso la Scuola Primaria per mantenere i pasti caldi + n. 2 Carrelli con ruote per la movimentazione delle teglie | 3 | 10 | 10 | 10 | 1 | 3 | 3,00 | |
| b | n. 1 Tinteggiatura del refettorio della Scuola Primaria e degli ambienti che interessano il servizio nel primo anno di servizio | 6 | 10 | 10 | 10 | 1 | 6 | 6,00 | |
| **A7** | **Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali e per categorie bisognose - servizi socialmente utili** | **28** | | | | | | | |
| a | Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio | 9 | 10 | 10 | 10 | 1 | 9 | 9,00 | |
| b | Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo o cena organizzato dal Comune una volta all' anno per una ricorrenza scelta dal Comune, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale. | 9 | 10 | 10 | 10 | 1 | 9 | 9,00 | |
| c | Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti - 800 pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio | 10 | 10 | 10 | 10 | 1 | 10 | 10,00 | |
| | | **80** | | | | | | | |

ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara Mensa Bagnolo Cr.sco

| Punteggi Riparametrati | | | CHEF | | | CHEF |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **A1** | **ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** | **10** | **coeff. medio** | **punt max** | | **riparametrato** |
| a | modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio | 4 | 0,90 | 0,900 | 1,00 | 4,00 |
| b | sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori | 2 | 0,90 | 0,900 | 1,00 | 2,00 |
| c | Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte | 4 | 0,90 | 0,900 | 1,00 | 4,00 |
| **A2** | **ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE** | **7** | | | | |
| a | numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale | 4 | 0,90 | 0,900 | 1,00 | 4,00 |
| b | Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali | 1 | 0,90 | 0,900 | 1,00 | 1,00 |
| c | Piano di formazione del personale | 2 | 0,90 | 0,900 | 1,00 | 2,00 |
| **A3** | **MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE** | **6** | | | | |
| a | Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento | 3 | 0,90 | 0,90 | 1,00 | 3,00 |
| b | Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini - *La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici (sia per Primaria che Infanzia) - es. Festa Compleanni - Festa dei Nonni - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori* | 3 | 0,90 | 0,90 | 1,00 | 3,00 |
| **A4** | **CERTIFICAZIONI** | **4** | | | | |
| a | Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS<br><br>Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti | 2 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 2,00 |
| b | Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005<br>relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti) | 2 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 2,00 |
| **A5** | **FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE** | **16** | | | | |
| a | Proposte migliorative – scelta di rifornirsi da produttori del territorio per l' acquisto e l'approvvigionamento dei prodotti usati per il servizio in oggetto<br><br>Descrizione delle tipologie e numero dei produttori del territorio e del tipo e genere di prodotti forniti | 9 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 9,00 |
| b | Distanza tra il centro cottura e le sale di refezione scolastica<br><br>Oltre i 20 km ..... 0 punti<br>Da 20 a 6 km ..... 4 punti<br>Da 5 a 0 Km ..... 7 punti | 7 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 7,00 |
| **A6** | **SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI** | **9** | | | | |
| a | La fornitura di n. 1 Carrello Scaldavivande da posizionare presso la Scuola Primaria per mantenere i pasti caldi + n. 2 Carrelli con ruote per la movimentazione delle teglie | 3 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 3,00 |
| b | n. 1 Tinteggiatura del refettorio della Scuola Primaria e degli ambienti che interessano il servizio nel primo anno di servizio | 6 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 6,00 |
| **A7** | **Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali e per categorie bisognose - servizi socialmente utili** | **28** | | | | |
| a | Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio | 9 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 9,00 |
| b | Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo o cena organizzato dal Comune una volta all'anno per una ricorrenza scelta dal Comune, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale. | 9 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 9,00 |
| c | Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti - 800 pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio | 10 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 10,00 |
| | | **80** | | | | **80,00** |

| | |
|---|---|
| 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 |