

Procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e insegnanti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, ATA, Utenti dei Servizi Sociali e Dipendenti del Comune, oltre che altri pasti per utenze patrocinate - Comune di Tribiano - MI.

CIG: B6FDAFC7D3

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n. 2

Prima seduta riservata

L'anno **2025**, il giorno **02** del mese di **Luglio** alle ore 16:00, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

Si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento Prot. 1962/2025 del 24/06/2025 e costituita da:

- Dott.ssa Laura Longo – con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Dott.ssa Elena Ferrarini – con funzione di Commissario
- Dott. Oscar Porchera – con funzione di Commissario

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

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 90 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 21.1 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.

	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
A.1	Organizzazione del servizio	17
A.2	Organizzazione del Personale	9
A.3	Menù ed educazione Alimentare	8
A.4	Certificazioni	4
A.5	Forniture Prodotti	28
A.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	21
A.7	ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5	3
	TOTALE	90

Tabella dei criteri Discrezionali (D) Quantitativi (Q) Tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	a	Fasi operative del servizio	<p><i>Si richiede una descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare:</i></p> <p>procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti</p> <p>Procedura di distribuzione dei pasti refettorio</p> <p>piano dei trasporti: deve essere indicato oltre alle modalità di trasporto dalla cucina comunale a refettori, anche come si intende svolgere il trasporto nell'eventualità che i pasti dovessero essere veicolati da cucina alternativa (consentito solo in caso di emergenza e indisponibilità della cucina presente presso la scuola).</p> <p>piano di sanificazione dei locali</p>	4		
				b	Diete Speciali	modalità di gestione diete speciali	4	

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
			c	Gestione imprevisti	modalità di gestione di imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti e alla disponibilità di derrate	4		
					menù di emergenza	2		
			d	Gestione pasti al domicilio	servizio pasti a domicilio (progetto dettagliato del servizio sia per quanto riguarda la preparazione, consegna e gestione emergenze e pasti in giorni festivi)	2		
			e	piano delle analisi microbiologiche e chimico fisiche		1		
			a	Modalità di gestione di imprevisti ed emergenze correlate alle assenze del personale	Piano organizzativo sulle sostituzioni. Qualora la sostituzione sia attestata nella stessa giornata dell'assenza dovrà essere relazionato come l'azienda riesca a garantire la sostituzione in modo concreto.	4		
			b	Livelli di responsabilità, qualifica e monte ore del personale in servizio presso il centro cottura e i plessi di distribuzione	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) e curriculum formativo e professionale del: direttore , dietista, cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore ecc.)	3		
			c	Piano di formazione e aggiornamento del personale	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza	2		
			a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione circa le modalità di coinvolgimento degli alunni , dei genitori e della cittadinanza		2		
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	9						
A.3	EDUCAZIONE ALIMENTARE	8						
	MENU'							

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	
			b	Menù ricorrenze	Si valuterà la proposta più completa che possa offrire servizi aggiuntivi a quelli normalmente richiesti al gestore e dal capitolato. Saranno considerati meritevoli quei servizi che puntino a incentivare i momenti di svago, intrattenimento (sia per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria). Altresì verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto e alle realtà scolastiche e dell'età degli alunni.	2		
			c	Incentivazione al consumo del pasto	Si valuteranno le proposte metodologiche e le azioni più efficaci per favorire il consumo e l'accettazione del pasto da parte degli alunni anche per i pasti che possono risultare meno graditi dagli alunni	2		
			d	Iniziative per il recupero dei pasti non distribuiti e il contenimento degli scarti prodotti	saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il territorio comunale	2		
A.4	CERTIFICAZIONI	4	a	Possesso di S.G.A. con certificazione secondo la ISO 14001:2015 o successiva				1
			b	Certificazione di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e/o dei mangimi in conformità a UNI EN ISO 22000:2018				1
			c	Possesso S.G.S certificato UNI ISO 45001:2018				1
			d	ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure Possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato			

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	
A.5	FORNITURE PRODOTTI	28	a	Approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate		5		
			b	Modalità e frequenza di rifornimento delle derrate		5		
			c	Impegno a fornire prodotti biologici da km 0 e filiera corta tra le seguenti categorie in quantità SUPERIORE al minimo previsto dai CAM:	e.1) Ortaggi, frutta, legumi, cereali, diversi da quelli già indicati nel capitolato e.2) prodotti lattiero-caseari, derivati della carne, uova, olio, altri prodotti trasformati, diversi da quelli già indicati nel capitolato	9		
A.6	SERVIZI MIGLIORATI VI E AGGIUNTIVI	21	a	Misure per la riduzione degli impatti ambientali		2		
			b	Proposte di rilevazione del gradimento dei consumatori		2		
			c	Proposta di almeno n°1/buffet ad anno scolastico per un numero complessivo corrispondente alla "popolazione" scolastica (infanzia e primaria). Il buffet si intende comprensivo di stoviglie e posateria biodegradabili secondo la norma EN 13432 , sufficienti per tutti partecipanti	Il concorrente al fine di acquisire il punteggio attribuito all'offerta, oltre a segnalare la volontà di offrire la migliorata attesa dovrà anche illustrare nello specifico come intende svolgere il buffet e articolare l'offerta gastronomica che prevede di offrire	2		
			d	Fornitura annuale per la totalità degli alunni e personale scolastico (docenti e Ata) di ciascun anno scolastico di: - Panettoncini/Pandorini grammatura minima gr 100 - Uova di cioccolato al latte in occasione della Pasqua grammatura minima gr 250 - Chiacchiere (in occasione della festa di carnevale organizzata dal comune con la partecipazione delle scuole) per la totalità degli alunni e personale scolastico (docenti e Ata) - Caremelle(in occasione delle festa di Halloween organizzata dal comune con le scuole) per la totalità degli alunni e personale scolastico				6

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
			(docenti e Ata)				
			e Proposte di almeno 2 giornate ad anno scolastico per la scuola primaria e infanzia di una colazione a scuola per la totalità degli alunni iscritti	Il concorrente al fine di acquisire il punteggio attribuito all'offerta, oltre a segnalare la volontà di offrire la migliorata attesa dovrà anche illustrare nello specifico quanto intende svolgere a migliorata e indicando a sua volta eventuali alimenti	3		
			f Fornitura una cena in occasione della "Notte a Scuola" per la partecipazione di n° 100 bambini e organizzatori	Il concorrente al fine di acquisire il punteggio attribuito all'offerta, oltre a segnalare la volontà di offrire la migliorata attesa dovrà anche illustrare nello specifico quanto intende svolgere a migliorata e indicando a sua volta eventuali aliment	4		
			g Fornitura di max 10 targhe per la premiazione degli studenti meritevoli delle scuole.				2
A.7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO	3	a proposta per ulteriore buffet o catering in aggiunta a quello eventualmente offerto al punto A.6-c, ad anno scolastico per un numero complessivo corrispondente alla "popolazione" scolastica (infanzia e primaria).Il buffet si intende comprensivo di stoviglie e posateria biodegradabili secondo la norma EN 13432 , sufficienti per tutti partecipanti	il punteggio aggiuntivo sarà attribuito solo in caso di offerta resa al punto A.6 - c. Il concorrente al fine di acquisire il punteggio attribuito all'offerta, oltre a segnalare la volontà di offrire la migliorata attesa dovrà anche illustrare nello specifico quanto intende svolgere a migliorata e indicando a sua volta eventuali alimenti	1		
			b ulteriori migliorie non contemplate al punto A.6 che coinvolgono gli utenti della scuole infanzia/primaria	Il concorrente dovrà illustrare in modo esaustivo per ciascuna migliorata offerta, quantità, tipologia, frequenza allo scopo di renderla comprensibile	2		
	Totale	90			78	0	12

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRÀ 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:

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

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 **45 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 giudicatrice procede, dunque, all'analisi della valutazione delle offerte, principiando da quella presentata da **“Sercar ristorazione collettiva s.p.a.”**.

Al termine dell'esame dell'offerta tecnica, il punteggio non riparametrato che la Commissione giudicatrice ha assegnato alla "**Sercar ristorazione collettiva s.p.a.**" è di **75,47**.

L'esito dell'analisi è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 – tabella valutazioni tecniche commissione di gara servizio refezione scolastica Tribiano).

Successivamente la Commissione giudicatrice procede all'analisi dell'offerta tecnica presentata da "**Volpi Pietro s.r.l.**".

Al termine dell'esame dell'offerta tecnica, il punteggio non riparametrato che la Commissione giudicatrice ha assegnato alla "**Volpi Pietro s.r.l.**" è di **80,60**.

L'esito dell'analisi è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 – tabella valutazioni tecniche commissione di gara servizio refezione scolastica Tribiano).

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica, **entrambe le offerte superano la soglia di 45 su 90** ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).

Successivamente, la Commissione ha eseguito, come previsto dal Disciplinare di gara, le operazioni di riparametrazione, come analiticamente illustrate nella tabella allegata (ALL.1), e gli esiti dell'analisi sono i seguenti:

1. **Sercar ristorazione collettiva s.p.a.** – 82,32 punti
2. **Volpi Pietro s.r.l.** – 88,08 punti

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

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO <u>NON</u> RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO
1	Volpi Pietro s.r.l.	80,60	88,08 / 90
2	Sercar ristorazione collettiva s.p.a.	75,47	82,32 / 90

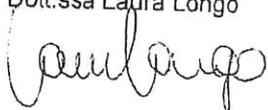
L'anno 2025, il giorno 02 del mese di Luglio alle ore 18:00, il Presidente dichiara chiusa la prima seduta riservata.

Il presente Verbale ed i connessi documenti saranno inoltrati, senza indugio, alla Centrale di Committenza Consorzio.it, la quale, poi, leggerà, in seduta pubblica, i punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico e procederà, successivamente, all'apertura dell'offerta economica e alla conseguente redazione della graduatoria finale.

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

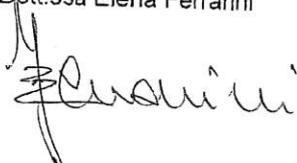
Il Presidente della Commissione e Segretario verbalizzante.

Dott.ssa Laura Longo



Il Commissario

Dott.ssa Elena Ferrarini



Il Commissario

Dott. Oscar Porchera



SERCAR

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		17	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
A.1		4	9	8	8	0,83	3,33	
a	Fasi Operative del servizio							
b		4	9	9	8	0,87	3,47	
	Diete Speciali							
c		4	8	8	8	0,80	3,20	
	Gestione di imprevisti - modalità di gestione imprevisti							
d		2	10	10	10	1,00	2,00	
	Gestione imprevisti - menù di emergenza							
e		2	9	8	10	0,90	1,80	
	Gestione pasti a domicilio							
f		1	9	9	9	0,90	0,90	
	piano delle analisi microbiologiche e chimico fisiche							
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	9						
a	Modalità di gestione di imprevisti ed emergenze correlate alle assenze del personale	4	9	10	10	0,97	3,87	
b	Livelli di responsabilità, qualifica e monte ore del personale in servizio presso il centro cottura e i plessi di distribuzione	3	9	10	8	0,90	2,70	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2	9	10	9	0,93	1,87	
A.3	MENÙ ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	8						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	2	9	7	8	0,80	1,60	
b	Menù ricorrenze	2	9	10	9	0,93	1,87	
c	Incentivazione al consumo del pasto	2	8	10	9	0,90	1,80	
d	Iniziative per il recupero dei pasti non distribuiti e il contenimento degli scarti prodotti	2	8	10	9	0,90	1,80	
A.4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4						
a	Possesto di S.G.A. con certificazione secondo la ISO 14001:2015 o successiva	1	10	10	10	1,00	1,00	
b	Certificazione di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e/o dei mangimi in conformità a UNI EN ISO 22000:2018	1	10	10	10	1,00	1,00	
c	Possesto S.G.S certificato UNI ISO 45001:2018	1	10	10	10	1,00	1,00	
d	ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da DLgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5	1	10	10	10	1,00	1,00	
A.5	FORNITURE PRODOTTI	28						
a	Approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	5	7	8	8	0,77	3,83	
b	Modalità e frequenza di rifornimento delle derrate	5	7	7	8	0,73	3,67	
c	Impegno a fornire prodotti biologici da km 0 e filiera corta tra le seguenti categorie in quantità SUPERIORE al minimo previsto dal CNV:	9	7	7	8	0,73	6,60	
		9	7	7	8	0,73	6,60	
A.6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	21						
a	Misure per la riduzione degli impatti ambientali	2	7	8	8	0,77	1,53	
b	Proposte di rilevazione del gradimento dei consumatori	2	7	8	9	0,80	1,60	
c	Proposta di almeno n°1 buffet ad anno scolastico per un numero complessivo corrispondente alla "popolazione" scolastica (infanzia e primaria). Il buffet si intende comprensivo di stoviglie e posateria biodegradabili secondo la norma EN 13432, sufficienti per tutti i partecipanti	2	7	9	8	0,80	1,60	
d	Fornitura annuale per la totalità degli alunni e personale scolastico (docenti e Ata) di ciascun anno scolastico - Tabellare	6	10	10	10	1,00	6,00	
e	Proposte di almeno 2 giornate ad anno scolastico per la scuola primaria e infanzia di una colazione a scuola per la totalità degli alunni iscritti	3	8	8	9	0,83	2,50	
f	Fornitura una cena in occasione della "Notte a Scuola" per la partecipazione di n° 100 bambini e organizzatori	4	7	7	8	0,73	2,93	
g	Fornitura di max 10 targhe per la premiazione degli studenti meritevoli delle scuole. - Tabellare.	2	10	10	10	1,00	2,00	
A.7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO	3						
a	proposta per ulteriore buffet o catering in aggiunta a quello eventualmente offerto al punto A.6-c, ad anno scolastico per un numero complessivo corrispondente alla "popolazione" scolastica (infanzia e primaria). Il buffet si intende comprensivo di stoviglie e posateria biodegradabili secondo la norma EN 13432, sufficienti per tutti i partecipanti	1	8	8	8	0,80	0,80	
b	ulteriori migliori non contemplate al punto A.6 che coinvolgono gli utenti della scuola infanzia/primaria	2	8	8	8	0,80	1,60	
		90					75,47	

VOLPI

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		17	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
A.1								
a	Fasi Operative del servizio	4	8	10	9	0,90	3,60	
b	Diete Speciali	4	8	10	9	0,90	3,60	
	Gestione di imprevisti - modalità di gestione imprevisti	4	8	10	9	0,90	3,60	
c	Gestione imprevisti - menù di emergenza	2	7	9	8	0,80	1,60	
d	Gestione pasti a domicilio	2	10	10	9	0,97	1,93	
e	piano delle analisi microbiologiche e chimico fisiche	1	10	10	8	0,93	0,93	
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	9						
a	Modalità di gestione di imprevisti ed emergenze correlate alle assenze del personale	4	7	8	7	0,73	2,93	
b	Livelli di responsabilità, qualifica e monte ore del personale in servizio presso il centro cottura e presso la distribuzione	3	7	8	9	0,80	2,40	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2	9	10	9	0,93	1,87	
A.3	MENÙ ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	8						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	2	9	10	10	0,97	1,93	
b	Menù ricorrenze	2	8	9	9	0,87	1,73	
c	Incentivazione al consumo del pasto	2	9	9	8	0,87	1,73	
d	Iniziative per il recupero dei pasti non distribuiti e il contenimento degli scarti prodotti	2	9	10	9	0,93	1,87	
A.4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4						
a	Possesso di S.G.A. con certificazione secondo la ISO 14001:2015 o successiva	1	10	10	10	1,00	1,00	
b	Certificazione di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e/o dei mangimi in conformità a UNI EN ISO 22000:2018	1	10	10	10	1,00	1,00	
c	Possesso S.G.S certificato UNI ISO 45001:2018	1	10	10	10	1,00	1,00	
d	ULTERIORI REQUISITI PRENIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5	1	10	10	10	1,00	1,00	
A.5	FORNITURE PRODOTTI	28						
a	Approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	5	8	10	8	0,87	4,33	
b	Modalità e frequenza di rifornimento delle derrate	5	8	9	8	0,83	4,17	
	Impegno a fornire prodotti biologici da km 0 e filiera corta tra le seguenti categorie in quantità SUPERIORE al minimo previsto dal CAVI:	9	9	8	10	0,90	8,10	
c		9	9	8	10	0,90	8,10	
A.6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	21						
a	Misure per la riduzione degli impatti ambientali	2	8	10	10	0,93	1,87	
b	Proposte di rilevazione del gradimento dei consumatori	2	9	10	9	0,93	1,87	
	Proposta di almeno n°1 buffet ad anno scolastico per un numero complessivo corrispondente alla "popolazione" scolastica (infanzia e primaria). Il buffet si intende comprensivo di stoviglie e posateria biodegradabili secondo la norma EN 13432, sufficienti per tutti partecipanti	2	9	10	8	0,90	1,80	
c	Fornitura annuale per la totalità degli alunni e personale scolastico (docenti e Ata) di ciascun anno scolastico - Tabellare	6	10	10	10	1,00	6,00	
d	Proposte di almeno 2 giornate ad anno scolastico per la scuola primaria e infanzia di una colazione a scuola per la totalità degli alunni iscritti	3	9	8	10	0,90	2,70	
e	Fornitura una cena in occasione della "Notte a Scuola" per la partecipazione di n° 100 bambini e organizzatori	4	7	7	8	0,73	2,93	
f	Fornitura di max 10 targhe per la premiazione degli studenti meritevoli delle scuole. - Tabellare	2	10	10	10	1,00	2,00	
g	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO	3						
A.7	proposta per ulteriore buffet o catering in aggiunta a quello eventualmente offerto al punto A.6-c. ad anno scolastico per un numero complessivo corrispondente alla "popolazione" scolastica (infanzia e primaria). Il buffet si intende comprensivo di stoviglie e posateria biodegradabili secondo la norma EN 13432, sufficienti per tutti partecipanti	1	10	10	10	1,00	1,00	
a	ulteriori migliorie non contemplate al punto A.6 che coinvolgono gli utenti della scuola infanzia/primaria	2	10	10	10	1,00	2,00	
b								
		90					80,60	

