



COMUNE DI BORNO
PROVINCIA DI BRESCIA

VERBALE DI GARA DEL 22/08/2024 (valutazione offerte tecniche)

OGGETTO: PROCEDURA PER DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI BORNO - ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 – CIG: B29FC85720

Il giorno 22/08/2024 alle ore 16.09, nell'Ufficio Finanziario del Comune di Borno (BS) con sede in Piazza Giovanni Paolo II,1 – 25042 Borno (BS) in seduta riservata, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 243 del 22/08/2024, così composta:

- **Arch. Francesco Nicolini**, Responsabile Area Tecnica del Comune di Borno (BS) - in qualità di in qualità di Presidente della Commissione;
- **Dott.ssa Viola Gheza**, Responsabile dell'Ufficio Economico-Finanziario del Comune di Borno (BS) - Responsabile Unico di Progetto e Componente della Commissione;
- **Sir.ga Valentina Morelli**, Istruttore Area Amministrativa del Comune di Borno (BS) - in qualità di Componente della Commissione per la procedura in oggetto.

per la valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente partecipante, sulla base degli elementi indicati nel disciplinare di gara e *nell'Allegato C - Linee guida per redigere il progetto di servizio*.

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante: Francesca Cocchi, istruttore amministrativo dell'Ufficio Tecnico del Comune di Borno (BS).

Il Presidente e i Commissari confermano la validità del contenuto delle rispettive dichiarazioni di incompatibilità sottoscritte al momento della designazione e dell'atto di nomina.

L'Autorità di gara procede all'apertura della 'Busta telematica - Offerta Tecnica', relativa al concorrente in gara, al fine di esaminare la mera regolarità di presentazione, il contenuto dell'Offerta e la relativa firma digitale così come richiesto nel disciplinare di gara.

Al termine della seduta riservata, la Commissione giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico:

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it

**Altopiano
del Sole**
Valle Camonica





COMUNE DI BORNO
PROVINCIA DI BRESCIA


OFFERTA N.	NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
1	IL CASTELLO SOCIETA' COOPERATIVA SOC.	47,67 / 70,00

I dati relativi ai punteggi tecnici espressi dalla Commissione Giudicatrice sono desumibili dall'Allegato A al presente verbale.

La seduta si chiude alle ore 17.00 del giorno 22/08/2024.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE – Arch. Nicolini Francesco 

COMMISSARIO – Dott.ssa Viola Gheza 

COMMISSARIO – Sig.ra Valentina Morelli 

SEGRETARIO VERBALIZZANTE – Sig.ra Francesca Cocchi 



Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it

Altopiano
del Sole 
Valle Camonica

ALLEGATO A – VALUTAZIONE BUSTA TECNICA

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA - IL CASTELLO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE										
NUMERO	CRITERIO	SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI MAX	COMMISSARIO - NICOLINI	COMMISSARIO - GHEZA	COMMISSARIO - MORELLI	MEDIA	PUNTEGGIO	MOTIVAZIONI
1	Qualità dei prodotti	1.1 Scelta prodotti per la predisposizione dei menù	Descrizione dei criteri sulla scelta dei prodotti, la loro varietà e attinenza per la predisposizione dei menù stagionali in correlazione con le Linee Guida di Regione Lombardia e dell'ATS competente	10,00	0,70	0,60	0,40	0,57	5,67	Proposta standardizzata e poco approfondita.
		1.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, la conservazione degli alimenti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.	10,00	0,80	0,80	0,90	0,83	8,33	Proposta in linea con le richieste e le esigenze.
2	Organizzazione del personale	2.1 Gestione del Personale	Descrizione della gestione del personale, le modalità di supervisione e controllo dell'operato del personale e il progetto di riassorbimento del personale uscente.	10,00	0,60	0,60	0,60	0,60	6,00	Mancanza del progetto di riassorbimento del personale uscente e del controllo dell'operato.
		2.2 Piano di formazione del personale	Verranno valutati gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (bambini e adulti). Indicare: 1. monte ore annuo destinato alla formazione/aggiornamento per ciascun operatore 2. modalità utilizzata per garantire la formazione	5,00	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	Proposta standardizzata e poco approfondita.
3	Organizzazione del servizio	3.1 Modalità di svolgimento del servizio	Descrizione dello schema organizzativo e funzionale che l'operatore economico intende predisporre per l'organizzazione del servizio, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara (approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, ecc). Si valuterà la corrispondenza del progetto alle caratteristiche dell'utenza, la completezza ed aderenza al Capitolato di gara.	10,00	0,80	0,80	0,90	0,83	8,33	Completezza delle informazioni e proposta ben dettagliata.
		3.2 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	Descrizione del piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio che dovrà essere garantito senza interruzione di sorta, anche in caso di malattia, ferie, assenze diverse del personale.	5,00	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	Proposta in linea con le esigenze ma poco approfondita.

		3.3 Pulizia e sanificazione locale ed attrezzature	Descrizione delle modalità organizzative e l'indicazione della frequenza della pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina, elencazione dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei locali e dei materiali.	5,00	0,70	0,80	0,80	0,77	3,83	Completezza delle informazioni e proposta dettagliata.
		3.4 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCP)	Descrizione delle attività relative al Piano di autocontrollo (sistema HACCP) e loro adeguatezza rispetto al Capitolato di gara.	5,00	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	Proposta standardizzata e poco approfondita.
4	Proposte migliorative	4.1 Migliorie al servizio ordinario	Proposte da parte dell'offerente al recupero del cibo non somministrato.	4,00	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40	Aspetti positivi ma inferiori alle soluzioni ottimali.
		4.2 Forniture attrezzature e/o interventi migliorativi	Le proposte migliorative potranno riguardare -Fornitura attrezzature -Interventi migliorativi di manutenzione ordinaria del locale cucina	6,00	0,60	0,60	0,60	0,60	3,60	Mancata specificazione del genere di utensili ritenuti utili da acquistare per il servizio.
				70,00					47,67	