

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

“Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all’interno della Reggia di Venaria” – CIG. 8922716A2B.

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Il giorno 21 del mese di gennaio dell’anno 2022, alle ore 14.00 presso la Sala riunioni di Direzione del Consorzio delle Residenze Reali Sabaude (d’ora in avanti “Consorzio”), in Piazza della Repubblica, 4, Venaria Reale (TO), si riunisce, in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice costituita dai seguenti Signori:

- **dott. Tomaso Ricardi Di Netro**, in qualità di presidente di commissione;
- **dott. Michele Antonio Fino**, in qualità di componente di commissione;
- **prof. Pietro Luongo**, in qualità di componente di commissione;

Premesso che:

- con determinazione a contrarre prot. n. 2021/CV/002172 del 04.10.2021 è stata indetta una procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, per l’appalto di “*Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all’interno della Reggia di Venaria*” – importo euro 3.880.623,63, oneri fiscali e previdenziali esclusi, oltre Euro 1.200 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 per i primi tre anni di durata del contratto, oltre all’ulteriore importo di Euro 5.372.779,77, oltre Euro 1.200 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso ai sensi del D.Lgs. 81/2008, per l’esercizio dell’eventuale opzione per ulteriori 3 anni;
- il termine ultimo di scadenza per la presentazione delle offerte, secondo quanto prescritto dagli atti di gara, era fissato alle ore 12,00 del giorno 29 novembre 2021 presso gli uffici del Consorzio;



- entro la data sopra indicata risultavano pervenuti i seguenti plichi riferiti alla procedura in epigrafe, elencati secondo l'ordine cronologico di ricezione ed identificati dal mittente indicato all'esterno del plico:

n.	Impresa	Protocollo
1	Mapi Srl Via arcivescovado, 28 – 10100 Torino	Prot. n. 2021/CV/002612 del 29.11.2021
2	Compass group Italia S.p.A. Via Scarsellini, 14 – 20161 Milano	Prot. n. 2021/CV/002613 del 29.11.2021

- con determina prot. n. 2021/CV/002611 del 29.11.2021, a firma del Responsabile Unico del Procedimento, è stato nominato il Seggio di gara, costituito dai seguenti Signori:
 - **Salvatore Buonaiuto**, Referente dell'Ufficio Gare e Contratti, in qualità di presidente;
 - **Matteo Fagiano**, in qualità di componente;
 - **Renato Balestrino**, in qualità di componente.
- ai sensi della suddetta determina si conferiva al predetto Seggio l'incarico di procedere all'esame della documentazione relativa alle offerte trasmesse, al fine di verificarne l'ammissibilità; in data 30 novembre 2021 procedeva con la verifica della documentazione amministrativa delle offerte presentate, ed ammetteva alla successiva fase di gara tutti i concorrenti che avevano presentato offerta;
- in data 11 e 14 gennaio 2022 si riuniva la Commissione giudicatrice, nominata con determina prot. n. 2021/CV/002850 del 23.12.2021, per la valutazione dell'offerta tecnica, la quale procedeva all'esame della documentazione relativa alle offerte tecniche ed alla valutazione delle stesse, così come indicato negli atti di gara;
- al termine di tale valutazione, la Commissione giudicatrice ha attribuito il seguente punteggio complessivo:

	Imprese	Punteggio complessivo Offerta Tecnica
1	Mapi Srl Via arcivescovado, 28 – 10100 Torino	61,855
2	Compass group Italia S.p.A. Via Scarsellini, 14 – 20161 Milano	66,729

Tutto ciò premesso e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente verbale, la Commissione giudicatrice, come sopra costituita, constatata la regolarità della propria costituzione e la presenza di

tutti i suoi componenti, prima di procedere alla materiale apertura delle buste contenenti l' "Offerta Economica", riscontra in sala la presenza di signori di cui all'allegato "1", provvede a verificare l'integrità e la chiusura delle stesse, in conformità con quanto stabilito dagli atti di gara, nonché a verificare la materiale presenza sulle buste della dicitura prevista dai medesimi documenti di gara.

In esito ai riscontri predetti, la Commissione accerta che le offerte riferite ai concorrenti ammessi risultano integre, munite di chiusura e della dicitura prescritta degli atti di gara. Il Presidente provvede, quindi, a dare comunicazione dei lavori svolti nelle sedute del 11 e 14 gennaio 2022 in merito alla valutazione delle offerte tecniche, il tutto come riportato nel relativo verbale.

La Commissione giudicatrice, prima di procedere alla verifica delle offerte, così come indicato dagli atti di gara, procede con la riparametrazione del miglior punteggio assegnato alla documentazione tecnica al valore massimo (70 punti), adeguando proporzionalmente gli altri.

In esito ai calcoli effettuati, la Commissione giudicatrice attribuisce i seguenti punteggi:

	Imprese	Punteggio complessivo Offerta Tecnica
1	Mapi Srl	64,887
2	Compass group Italia S.p.A	70,000

La Commissione giudicatrice procede quindi all'apertura delle offerte economiche.

Aperto il plico contenente l'offerta presentata dal concorrente **Mapi Srl**, il Presidente ne dà lettura nei termini seguenti:

OFFERTA ECONOMICA	
	<i>Rialzo percentuale proposto</i>
(i) percentuale di rialzo da applicare sui canoni mensili di concessione indicati nel paragrafo 3.4;	50,000
(ii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.5, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione dei Servizi di ristorazione	1,000
(iii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.6, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione del Servizio Catering	2,000

Aperto il plico contenente l'offerta per il servizio presentata dal concorrente **Compass group Italia S.p.A**, il Presidente ne dà lettura nei termini seguenti:

OFFERTA ECONOMICA	
	<i>Rialzo percentuale proposto</i>
(i) percentuale di rialzo da applicare sui canoni mensili di concessione indicati nel paragrafo 3.4;	50,000
(ii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.5, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione dei Servizi di ristorazione	20,000
(iii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.6, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione del Servizio Catering	30,000

La Commissione giudicatrice procede con il calcolo dei punteggi attribuiti alle offerte e meglio indicati negli allegati da 2 a 3.

Al termine del calcolo dei punteggi relativi alle offerte economiche, la Commissione dà lettura degli stessi:

	Soggetti	Punteggio Offerta Economica
1	Mapi Srl	11,233
2	Compass group Italia S.p.A	30,000

e predisporre la graduatoria finale, comprensiva dei punteggi relativi alle offerte tecniche, ossia:

	Soggetti	Punteggio Totale Ottenuto
1	Mapi Srl	76,120
2	Compass group Italia S.p.A	100,000

In base a quanto sopra detto, viene individuata la migliore offerta, condizionata alla eventuale verifica di congruità dell'offerta e dei requisiti richiesti e dichiarati in sede di gara, quella presentata

dal concorrente **Compass group Italia S.p.A.**, Via Scarsellini, 14 – 20161 Milano, avendo ottenuto il punteggio maggiore pari a 100,00 punti.

Il Presidente, viste le risultanze finali delle predette operazioni di gara per l'affidamento dei **“Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all'interno della Reggia di Venaria” – CIG. 8922716A2B”**,

propone

che l'aggiudicazione dell'appalto sopra indicato venga disposto, previa verifica dell'anomalia e dei requisiti richiesti e dichiarati in sede di gara, in favore del concorrente **Compass group Italia S.p.A.**, Via Scarsellini, 14 – 20161 Milano, sulla base dell'offerta da questi presentata.

Di quanto sopra è redatto il seguente verbale sottoscritto dalla Commissione giudicatrice, che seduta stante viene trasmesso, comprensivo degli allegati, al Responsabile del Procedimento, per gli adempimenti seguenti.

Alle ore 14.50 non essendoci più nulla a trattare, il Presidente dichiara conclusa la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto

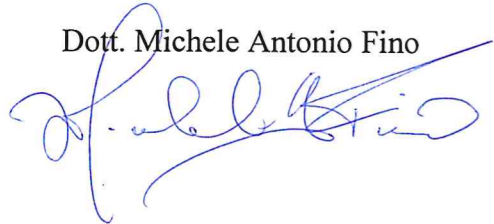
Il presidente

Dott. Tomaso Ricardi di Netro

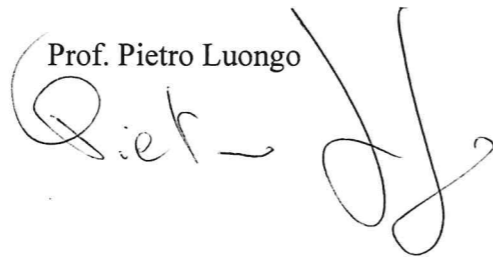


I componenti

Dott. Michele Antonio Fino

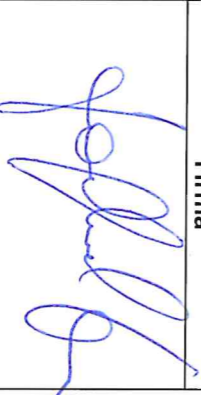



Prof. Pietro Luongo



Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all'interno della Reggia di Venaria
PRESENZE SEDUTA DEL 21/01/2022



Nome	Cognome	Qualifica	Società, Impresa, ecc.	Firma
FILIPPO	GALLINARI.	Membro	MFR. SRL.	
LAURA	BERIO	SALES REPRESENTATIVE	COMPASS GROUP ITALIA SPA	





"Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all'interno della Reggia di Venaria" - C.I.G. 8922716A2B

Valutazione Offerta

CONCORRENTE: MAPI SRL

CRITERI		punteggio massimo attribuibile	Valutazione Commissione (0-1)	punteggio attribuito
A. A. Funzionalità, innovatività ed efficienza del progetto di gestione dei servizi in Concessione:				
(i) coerenza, ed efficacia del progetto, in relazione agli obiettivi della Concessione chiariti al paragrafo 2 del CTP		4	0,880	3,520
(ii) funzionalità, innovatività, efficacia ed efficienza del progetto con particolare attenzione ai criteri di scelta per l'individuazione dei fornitori di derrate alimentari, alle procedure per la verifica delle stesse, alla scelta di alimenti non preconfezionati, all'utilizzo di prodotti a filiera corta di produzione locale e da agricoltura biologica, alla proposta di piatti per celiaci e vegetariani, nonché delle modalità organizzative illustrate per l'attuazione dell'impostazione plastic free dei Servizi		4	0,880	3,520
(iii) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti, dei menù stagionali e dei kit per il pic-nic proposti per il servizio minimo presso il Patio dei Giardini		3	1,000	3,000
(iv) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti e dei menù proposti per il servizio minimo previsto presso il Caffè degli Argenti		3	1,000	3,000
(v) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti e dei menù proposti per il servizio minimo previsto presso la Cascina Medici del Vascello		2	1,000	2,000
(vi) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti proposti per il servizio minimo previsto presso il Chiosco delle Rose		1	0,950	0,950
(vii) Coerenza con il progetto generale, qualità e innovatività delle proposte per gli eventi promozionali della cultura eno-gastronomica del territorio		2	0,950	1,900
(viii) Coerenza con il progetto generale, funzionalità, innovatività ed efficienza della proposta di organizzazione del Servizio Catering		2	1,000	2,000
(ix) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti e dei menù proposti per le varie tipologie di Servizio Catering		4	1,000	4,000
(x) Qualità e varietà dei complementi di arredo al Servizio Catering		3	0,909	2,727
B. Funzionalità ed efficienza del progetto di comunicazione:				
(i) Efficacia delle strategie di comunicazione proposte e loro connessione con l'identità del Consorzio, anche con specifico riferimento alla promozione delle attività e agli spazi di catering		3	0,704	2,111
(ii) Efficacia del progetto d'identità visiva proposta e coerenza con l'immagine del Consorzio		3	0,818	2,455
(iii) Coerenza tra l'identità visiva proposta e la linea coordinata degli accessori		2	0,857	1,714
(iv) Coerenza tra l'identità visiva proposta e le divise proposte		2	0,720	1,440
C. Adeguatezza e completezza del gruppo di lavoro che sarà dedicato ai servizi in concessione:				
(i) Adeguatezza e coerenza con le finalità della Concessione della storia e delle esperienze del concorrente		3	0,750	2,250
(ii) Adeguatezza e coerenza con le finalità della Concessione del Curriculum Vitae dello chef coordinatore del progetto		4	0,821	3,286
(iii) Adeguatezza e coerenza con le finalità della Concessione del Curriculum Vitae del responsabile del servizio		4	0,815	3,259
(iv) Efficacia, qualità e coerenza delle attività di formazione previste per il personale		3	0,741	2,222
D. Varianti migliorative dei servizi in Concessione:				
(i) ampiezza del gruppo di lavoro proposto rispetto al numero e alla composizione minimi richiesti		2	1,000	2,000
(ii) Coerenza e innovatività delle proposte aggiuntive per la promozione delle peculiarità eno-gastronomiche del territorio		4	0,864	3,455
(iii) Maggior numero e qualità dei menu aggiuntivi proposti per i Servizi Catering e per i Servizi di ristorazione presso il Caffè degli Argenti e il Patio delle Rose		4	0,905	3,619
(iv) Innovatività e qualità dei servizi aggiuntivi proposti in relazione alle attività minime da svolgere presso la Cascina Medici del Vascello		3	0,870	2,609
(v) Innovatività e qualità dei servizi aggiuntivi proposti in relazione alle attività minime da svolgere presso il Chiosco delle rose		1	1,000	1,000
(vi) Varianti migliorative rispetto agli orari minimi di apertura previsti, con particolare attenzione all'organizzazione del Patio dei giardini e ai servizi ivi prestati. Le varianti potranno anche non riguardare tutti i mesi di apertura		4	0,955	3,818
TOTALE OFFERTA TECNICA				61,855
OFFERTA TECNICA				
Riparametrizzazione al punteggio massimo attribuibile		70	61,855	64,887
TOTALE OFFERTA TECNICA RIPARAMETRATA AL PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE				64,887
OFFERTA ECONOMICA				
(i) percentuale di rialzo da applicare sui canoni mensili di concessione indicati nel paragrafo 3.4;		10	50,000	10,000
(ii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.5, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione dei Servizi di ristorazione		6	1,000	0,300
(iii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.6, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione del Servizio Catering		14	2,000	0,933
TOTALE OFFERTA ECONOMICA				11,233
PUNTEGGIO TOTALE				76,120

offerta tecnica con punteggio massimo 66,729

Valore offerta più conveniente 50,000
 Valore offerta più conveniente 20
 Valore offerta più conveniente 30

"Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all'interno della Reggia di Venaria" - C.I.G. 8922716A2B

CONCORRENTE: COMPASS GROUP ITALIA SPA

Valutazione Offerta

CRITERI	punteggio massimo attribuibile	Valutazione Commissione (0-1)	punteggio attribuito
A. A. Funzionalità, innovatività ed efficienza del progetto di gestione dei servizi in Concessione:			
(i) coerenza, ed efficacia del progetto, in relazione agli obiettivi della Concessione chianiti al paragrafo 2 del CTP	4	1,000	4,000
(ii) funzionalità, innovatività, efficacia ed efficienza del progetto con particolare attenzione ai criteri di scelta per l'individuazione dei fornitori di derrate alimentari, alle procedure per la verifica delle stesse, alla scelta di alimenti non preconfezionati, all'utilizzo di prodotti a filiera corta di produzione locale e da agricoltura biologica, alla proposta di piatti per celiaci e vegetariani, nonché delle modalità organizzative illustrate per l'attuazione dell'impostazione plastic free dei Servizi	4	1,000	4,000
(iii) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti, dei menù stagionali e del kit per il pic-nic proposti per il servizio minimo presso il Patio dei Giardini	3	0,750	2,250
(iv) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti e dei menù proposti per il servizio minimo previsto presso il Caffè degli Argenti	3	0,720	2,160
(v) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti e dei menù proposti per il servizio minimo previsto presso la Cascina Medici del Vascello	2	0,708	1,416
(vi) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti proposti per il servizio minimo previsto presso il Chiosco delle Rose	1	1,000	1,000
(vii) Coerenza con il progetto generale, qualità e innovatività delle proposte per gli eventi promozionali della cultura eno-gastronomica del territorio	2	1,000	2,000
(viii) Coerenza con il progetto generale, funzionalità, innovatività ed efficienza della proposta di organizzazione del Servizio Catering	2	0,875	1,750
(ix) Coerenza con il progetto generale, qualità e varietà dei prodotti e dei menù proposti per le varie tipologie di Servizio Catering	4	0,857	3,428
(x) Qualità e varietà dei complementi di arredo al Servizio Catering	3	1,000	3,000
B. Funzionalità ed efficienza del progetto di comunicazione:			
(i) Efficacia delle strategie di comunicazione proposte e loro connessione con l'identità del Consorzio, anche con specifico riferimento alla promozione delle attività e agli spazi di catering	3	1,000	3,000
(ii) Efficacia del progetto d'identità visiva proposta e coerenza con l'immagine del Consorzio	3	1,000	3,000
(iii) Coerenza tra l'identità visiva proposta e la linea coordinata degli accessori	2	1,000	2,000
(iv) Coerenza tra l'identità visiva proposta e le divise proposte	2	1,000	2,000
C. Adeguatezza e completezza del gruppo di lavoro che sarà dedicato ai servizi in concessione:			
(i) Adeguatezza e coerenza con le finalità della Concessione della storia e delle esperienze del concorrente	3	1,000	3,000
(ii) Adeguatezza e coerenza con le finalità della Concessione del Curriculum Vitae dello chef coordinatore del progetto	4	1,000	4,000
(iii) Adeguatezza e coerenza con le finalità della Concessione del Curriculum Vitae del responsabile del servizio	4	1,000	4,000
(iv) Efficacia, qualità e coerenza delle attività di formazione previste per il personale	3	1,000	3,000
D. Varianti migliorative dei servizi in Concessione:			
(i) ampiezza del gruppo di lavoro proposto rispetto al numero e alla composizione minimi richiesti	2	0,885	1,770
(ii) Coerenza e innovatività delle proposte aggiuntive per la promozione delle peculiarità eno-gastronomiche del territorio	4	1,000	4,000
(iii) Maggior numero e qualità dei menù aggiuntivi proposti per i Servizi di ristorazione presso il Caffè degli Argenti e il Patio delle Rose	4	1,000	4,000
(iv) Innovatività e qualità dei servizi aggiuntivi proposti in relazione alle attività minime da svolgere presso la Cascina Medici del Vascello	3	1,000	3,000
(v) Innovatività e qualità dei servizi aggiuntivi proposti in relazione alle attività minime da svolgere presso il Chiosco delle rose	1	0,955	0,955
(vi) Varianti migliorative rispetto agli orari minimi di apertura previsti, con particolare attenzione all'organizzazione del Patio dei giardini e ai servizi ivi prestati. Le varianti potranno anche non riguardare tutti i mesi di apertura	4	1,000	4,000
TOTALE OFFERTA TECNICA			66,729
OFFERTA TECNICA			
Riparametrazione al punteggio massimo attribuibile	70	66,729	70,000
TOTALE OFFERTA TECNICA RIPARAMETRATA AL PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE			70,000
OFFERTA ECONOMICA			
(i) percentuale di rialzo da applicare sui canoni mensili di concessione indicati nel paragrafo 3.4;	10	50,000	10,000
(ii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.5 che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione dei Servizi di ristorazione	6	20,000	6,000
(iii) percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime indicate al paragrafo 3.6, che saranno corrisposte a favore del Consorzio sul fatturato annuo, al netto dell'eventuale IVA, derivante dalla gestione del Servizio Catering	14	30,000	14,000
TOTALE OFFERTA ECONOMICA			30,000
PUNTEGGIO TOTALE			100,000

offerta tecnica con punteggio massimo 66,729

Valore offerta più conveniente 50,000

Valore offerta più conveniente 20

Valore offerta più conveniente 30