

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio di ristorazione presso il Padiglione garoviano di levante della Reggia di Venaria e del caffè degli Argenti all'interno del percorso di visita della Reggia - C.I.G. B9A53940F9

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

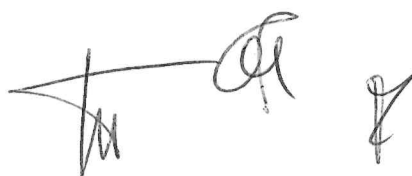
Il giorno 24 del mese di febbraio dell'anno 2026, alle ore 9.30 presso il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude (d'ora in avanti "Consorzio"), in Piazza della Repubblica, 4, Venaria Reale (TO), si riunisce la Commissione giudicatrice, costituita da:

- Arch. Francesco Bosso, Responsabile Area Programmazione e Valorizzazione del Consorzio, in qualità di Presidente;
- Dott. Tomaso Ricardi di Netro, Responsabile del Settore Relazioni Esterne e Documentazione del Consorzio, in qualità di componente;
- Dott.ssa Paola Francabandiera, Settore Servizi Educativi del Consorzio, in qualità di componente.

Premesso che:

- con Determina Dirigenziale prot. n. 00003030 del 16/12/2025 si è dato avvio alla procedura per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione presso il Padiglione garoviano di levante della Reggia di Venaria e del caffè degli Argenti all'interno del percorso di visita della Reggia, stabilendo che l'appalto avvenga mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 e art. 182, nonché all. IV1 d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici, nel seguito anche solo 'Codice') con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata ai sensi dell'art. 108 e art. 185 del Codice;
- l'importo complessivo a base di gara è stato quantificato in Euro 20.236.518,40 oltre IVA, di cui Euro 9.826.211,36, oneri fiscali e previdenziali esclusi per i 7 anni di contratto, ed Euro 10.410.307,04 per l'eventuale rinnovo opzionale di ulteriori 7 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 06.02.2026;
- entro la data sopra indicata risultavano pervenuti i seguenti plichi virtuali riferiti alla procedura in epigrafe, elencati secondo l'ordine cronologico di ricezione:

N°	Impresa/Indirizzo
1	DOLCE STIL NOVO S.r.l. - Via San Pietro 73 - 10078 Cirié (Torino)



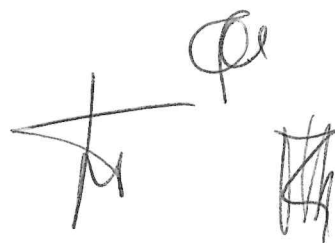
- con determina prot. n. 00000195 del 06.02.2026, a firma del RUP, è stato nominato il Seggio di gara, costituito dai seguenti sig.:
 - Salvatore Buonaiuto, Responsabile Settore Gare e Acquisti, in qualità di Presidente;
 - Roberta Olocco, Settore Gare e Acquisti, in qualità di componente;
 - Valentina Darida, Settore Gare e Acquisti, 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 06.02.2026 e 16.02.2026, il Seggio di gara procedeva con la verifica della documentazione amministrativa delle offerte presentate; operazione dalla quale, così come risulta da relativo verbale depositato agli atti, risultavano ammesse tutte le imprese sopra indicate;
- con determina prot. n. 00000288 del 19/02/2026, a firma del Responsabile Unico del Progetto, è stata nominata la Commissione giudicatrice, composta dai seguenti Signori:
 - **Francesco Bosso**, in qualità di Presidente;
 - **Tomaso Ricardi di Netro**, in qualità di componente;
 - **Paola Francabandiera**, in qualità di componente.
- in data 19.02.2026, si riuniva la Commissione giudicatrice 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:

N°	Imprese	Punteggio complessivo Offerta Tecnica
1	DOLCE STIL NOVO S.r.l.	80,000

La Commissione giudicatrice, così come indicato dagli atti di gara, procedeva con la riparametrazione del miglior punteggio assegnato alla documentazione tecnica al valore massimo (80 punti), adeguando proporzionalmente l'altra.

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

N°	Imprese	Punteggio complessivo Offerta Tecnica
1	DOLCE STIL NOVO S.r.l.	80,000



Tutto ciò premesso e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente verbale, la Commissione giudicatrice, come sopra costituita, constata 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”.

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

Aperto il plico contenente l'offerta presentata dal concorrente **Dolce Stil Novo Srl** - Via San Pietro 73 - 10078 Cirié (Torino), il Presidente riscontra la presenza al suo interno dei documenti richiesti e ne dà lettura nei termini seguenti:

OFFERTA ECONOMICA	
	<i>Rialzo % proposto</i>
Percentuale di rialzo sui canoni annuali di concessione	0,01%
Punti percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime	0,01%

La Commissione giudicatrice procede con il calcolo dei punteggi attribuiti alle offerte e meglio indicati nell'allegato 1.

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

N°	Imprese	Punteggio complessivo Offerta Economica
1	DOLCE STIL NOVO S.r.l.	20,00

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

N°	Imprese	Punteggio Totale Ottenuto
1	DOLCE STIL NOVO S.r.l.	100,00

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 **DOLCE STIL NOVO S.r.l.**, con sede Via San Pietro 73 - 10078 Cirié (Torino) avendo ottenuto il punteggio pari a 100,00 punti.

Il Presidente, viste le risultanze finali delle predette operazioni di gara per l'affidamento in

Concessione del servizio di ristorazione presso il Padiglione garoviano di levante della Reggia di Venaria e del caffè degli Argenti all'interno del percorso di visita della Reggia - C.I.G. B9A53940F9, presso la Reggia di Venaria Reale,

propone

che l'aggiudicazione dell'appalto sopra indicato venga disposto, previa verifiche di legge, in favore del concorrente **DOLCE STIL NOVO S.r.l.**, con sede Via San Pietro 73 - 10078 Cirié (Torino) avendo ottenuto il punteggio pari a 100,00 punti, 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 Progetto, per gli adempimenti seguenti.

Alle ore 11.00 non essendoci più nulla a trattare, il Presidente dichiara conclusa la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto

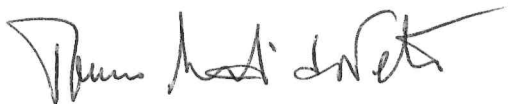
Il presidente

Francesco Bosso



I Componenti

Tomaso Ricardi Di Netto



Paola Francabandiera



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL PADIGLIONE GAROVIANO DI LEVANTE DELLA REGGIA DI VENARIA E DEL CAFFÈ DEGLI ARGENTI ALL'INTERNO DEL PERCORSO DI VISITA - C.I.G. B9A53940F9

Valutazione Offerta

CONCORRENTE: DOLCE STIL NOVO S.r.l.

CRITERI	punteggio massimo attribuibile	Coefficiente definitivo	punteggio attribuito
1. PROGETTO DI GESTIONE E PROPOSTE DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA			
1.1. Coerenza, e originalità del progetto, in relazione agli obiettivi della Concessione, con sviluppo di una reciproca riconoscibilità tra ristorante e caffetteria basata sulla cifra stilistica dettata dallo chef.	5	1,0000	5,0000
1.2. Progetto di gestione degli spazi affidati in concessione (locali, uffici, cucine, magazzini, celle frigorifere) e loro ottimizzazione anche in relazione alle diverse esigenze del Consorzio	4	1,0000	4,0000
1.3. Funzionalità, efficacia ed efficienza del progetto	3	1,0000	3,0000
1.4. Progetto per il Caffè degli Argenti	5	1,0000	5,0000
1.5. Progetto per il Ristorante	5	1,0000	5,0000
1.6. Progetto per eventi promozionali della cultura eno-gastronomica del territorio	3	1,0000	3,0000
2. PROPOSTE DI COMUNICAZIONE E RELATIVO PROGETTO			
2.1. Proposta di strategia di comunicazione	4	1,0000	4,0000
2.2. Capacità del progetto di essere comunicato all'estero	4	1,0000	4,0000
2.3. Valenza estetica delle divise	2	1,0000	2,0000
3. CURRICULUM AZIENDALE E DEL GRUPPO DI LAVORO			
3.1. Posizionamento dei locali precedentemente gestiti dall'operatore	7	1,0000	7,0000
3.2. Coerenza del curriculum con le attività oggetto della concessione	5	1,0000	5,0000
3.3. Curriculum dello chef coordinatore del progetto	5	1,0000	5,0000
3.4. Curriculum del responsabile del servizio	5	1,0000	5,0000
3.5. Formazione per il personale	3	1,0000	3,0000
4. PROPOSTE MIGLIORATIVE			
4.1. Progetto per il rinnovo di parte degli arredi del Caffè degli Argenti	10	1,0000	10,0000
4.2. Varianti migliorative rispetto alle attrezzature tecniche disponibili	10	1,0000	10,0000
TOTALE OFFERTA TECNICA			80,0000
OFFERTA TECNICA			
	punteggio massimo attribuibile	punteggio ottenuto	punteggio rideterminato proporzionalmente
Riparametrizzazione al punteggio massimo attribuibile	80	80,0000	80,0000
TOTALE OFFERTA TECNICA RIPARAMETRATA AL PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE			80,0000
OFFERTA ECONOMICA			
	punteggio massimo attribuibile	Ribasso % Proposto	punteggio attribuito
percentuale di rialzo sui canoni annuali di concessione	10		10,0000
punti percentuali di rialzo da applicare sulle percentuali di royalties minime	10		10,0000
TOTALE OFFERTA ECONOMICA			20,0000
PUNTEGGIO TOTALE			100,0000