

OGGETTO: PA VCR02/23/RS2 – Concessione riservata ex art. 112 del D.Lgs. 50/2016 degli spazi destinati a punto di ristoro dell'area archeologica delle "Domus Romane" ed alla promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio provinciale. Valore presunto del contratto di concessione ai fini dell'art. 35 del D.lgs.50/2016 e dell'art. 93 del D.lgs.50/2016 pari ad € 5.880.787,20 oltre IVA di legge, determinato, ai sensi dell'art. 167 del D.lgs.50/2016, quale corrispettivo dei servizi oggetto di concessione.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

VERBALE n. 4 - Seduta riservata - valutazione offerta tecnica

Il giorno **20 marzo 2023** alle ore **12.30**, presso gli uffici dell'U.C. "Risorse strumentali, Logistica e gestione ordinaria del Patrimonio ed Impiantistica sportiva" - Servizio 2 "Manutenzioni Patrimoniali" della Città Metropolitana di Roma Capitale - Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - Roma; si è riunita, in seduta riservata, la commissione giudicatrice presieduta dal Dott. Marco Cardilli; sono presenti, quali componenti, il dott. Claudio Scrascia, la dott.ssa Silvia Cassia nonché, in qualità di Segretario verbalizzante, la dott.ssa Anna De Domenico.

Il Presidente, constatata la regolarità della seduta, la dichiara aperta e dispone che si proceda con la disamina collegiale di quanto prodotto dal concorrente **Men At Work Soc. Coop. Sociale**.

Con riferimento al **sottocriterio A.1 - Progetto di gestione del servizio di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio provinciale** - il progetto si compone di una prima parte descrittiva (n. 14 pag.) ed una dedicata alle schede dei prodotti enogastronomici del territorio provinciale oggetto di valorizzazione, (elaborati in due lingue: italiano ed inglese – **IL LATTE E I FORMAGGI – LA CARNE E LA NORCINERIA – IL PESCE – ORTAGGI E LEGUMI – L'OLIO – I VINI**). Nella prima parte la società che ha maturato in questi anni l'esperienza nella gestione dell'Enoteca unitamente alla società "Civita Cultura" conduttore del Museo, espone i suoi obiettivi: conoscenza dei prodotti da divulgare e promozione dei produttori da un lato e connessione del servizio di gestione con le Domus Romane. La società propone di potenziare la ristorazione serale e la promozione del servizio di caffetteria mattutino in coincidenza con l'apertura del sito museale e di tipo internazionale. Propone vendita prodotti tipici anche *online*. Propone una pubblicazione "Terre e Domus – Saperi senza Tempo" dove verranno descritte le principali eccellenze del territorio metropolitano ed inserita anche una nuova sezione sulle birre e sezione ricette – (dépliant sempre disponibili all'interno dell'Enoteca), ed elenca i nomi dei vini da promuovere. Propone collaborazione con *l'Associazione per la gestione delle strade dei vini dei Castelli Romani* e la presenza di un sommelier come operatore di sala. Segue l'elenco dei Pani tipici, e dei formaggi e propone la collaborazione con *l'Associazione dei Formaggi storici della Campagna romana* e quella con *l'Azienda speciale Agrocamera*. La proposta innovativa riguarda di promozione attraverso il Web marketing e la vendita online, realizzando un sito in italiano ed inglese secondo le linee guida DigitPA ed attraverso il sito Roma in food. Propone l'utilizzo dei social come strumento di diffusione (Instagram; Facebook, ecc.). La società inoltre propone un nuovo **MARCHIO** distintivo dell'Enoteca, come elemento di correlazione con le Domus, offre laboratori didattici di cucina con i *propri chef*, Sarà chiamata a collaborare in questi laboratori la **SLOW FOOD**.

Vengono proposti eventi di divulgazione con degustazione, Servizi di catering virtuale (pacchetti con ingredienti porzionati e ricette "passo passo"), corsi di cucina, alcuni anche gratuiti nei giorni di chiusura del museo- La società inoltre garantisce per il personale inserito nella gestione una formazione specifica.(HACCP di 12H; corsi per Sommelier 300 h) oltre a quella obbligatoria (D.Lgs.81/2008) attestati DLSD-PBLSD con autorizzazione uso defibrillatore.

La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare.

Relativamente al **sottocriterio A.2 - Proposta di miglioramento dei locali e degli arredi interni**

ed esterni - la società ha presentato una relazione tecnico descrittiva (4 pagine) ed un elaborato grafico consistente nella planimetria dell'area destinata all'Enoteca con la disposizione dei nuovi arredi. Propone l'introduzione di nuovi elementi ad integrazione degli esistenti (altri tavoli) e a completamento (nuovi espositori da collocare nell'ambiente centrale, gelatiera, ecc.) - Propone nuovi arredi di tipo *sostenibile* (materiali naturali o derivati dal riciclo), ed allega il modello scelto (Sedia A.I. Kartell), nuova illuminazione al LED (sostenibilità e valorizzazione ambienti). Propone una ripavimentazione del locale in resina e una nuova pittura delle pareti verticali.- Offre la fornitura di Rete WI-FI per gli ospiti e filodiffusione e connessioni tramite totem per ricarica smartphone. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare.

In ordine al **sottocriterio A.3 - Servizio di Catering di cui all'art. 4.2 (buffet per ricevimenti, coffee break, etc.)** - la società dichiara che metterà a disposizione i propri camerieri (uno per ogni 20 ospite) e utilizzerà materiali monouso bio-compatibili e compostabili, un tovagliato in stoffa e vassoi in melamina: Specifica che per tali eventi non sono compresi arredi strutturali né decorativi che verranno conteggiati separatamente per ogni evento, come l'impiego di particolari stoviglie o posate. Chiede un preavviso di almeno 15 giorni e l'accettazione del preventivo con versamento di un anticipo pari al 30%. Dichiara che le preparazioni verranno eseguite presso il laboratorio **70sbarrato** di Rebibbia e presso l'enoteca stessa, Elenca i fornitori dai quali si avvarrà. Dichiara inoltre che i prezzi proposti dovranno essere rivisti semestralmente adeguandoli ai costi dell'inflazione. Di seguito descrive i due Menù tipo proposti con prezzi riservati alla CMRC: MENU TIPO PER COFFEE BREAK - MENU' TIPO PER LUNCH distinti come richiesto dal Disciplinare per n. di persone dai 20 ai 50 e superiori a 50. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare.

Alle ore 14.00 il Presidente, dopo aver aggiornato i lavori della commissione alle ore 10.00 del giorno 23 marzo 2023, dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto

20 marzo 2023


Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott. Marco Cardilli



I Membri della Commissione:

Dott. Claudio Scarscia



Dott.ssa Silvia Cassia



Segretario di Commissione

Dott.ssa Anna De Domenico

