

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. 2 - Seduta riservata - valutazione offerta tecnica

Il giorno **7 marzo 2023** alle ore **10.00**, 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 **FOOD SERVICE SRL**,

Con riferimento al **sottocriterio A.1 - Progetto di gestione del servizio di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio provinciale** – il progetto presentato si compone di due file: Copertina, con indice e presentazione aziendale (pag. 7) e Criterio A.1 (pag. 20). Nel primo file sono descritti: i valori e l'identità del progetto presentato basato sul concetto di "sostenibilità" (economica, organizzativa, sociale e culturale), l'adozione del sistema qualità, la presentazione dell'azienda e dei servizi eroganti dal 2005 ad oggi, le specifiche esperienze all'interno di strutture museali o di luoghi di rilevante valenza storico artistica (Palazzo del Quirinale, Palazzaccio, Limonaia di Villa Torlonia, Casina del lavo di Villa Borghese), le attività svolte di catering e di organizzazione eventi istituzionali. Nel secondo file viene descritto il progetto secondo quanto indicato nel Criterio A.1 del disciplinare di gara: partendo dalle scelte strategiche innovative, sostenibili e di qualità, dove l'Enoteca Provinciale è stata pensata come una "VETRINA" della tradizione e della creatività enogastronomica locale, un modo per raccogliere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio, con materie prime di qualità e l'obiettivo di creare un'alleanza di attori coalizzati su un terreno comune "**Persone, Piatto e Pianeta**", tre "**P**", con scelta di partner che lavoreranno al progetto per creare sinergie che **salvaguardi la biodiversità e le produzioni agroalimentari locali, sostenga la cultura e rispetti i saperi e le tradizioni**. Sono elencati i principali partner: CAPODARCO FORMAZIONE, SLOW FOOD, PORHOS, FISAR, ALTROVINO; EVOOSCHOOL; ONAF; PUBLIGIOVANE; FORUM NAZIONALE AGRICOLTURA SOCIALE; ARCHEO CHEF) – Nella descrizione del servizio caffetteria sono proposti ed elencati prodotti enogastronomici locali di eccellenza che verranno utilizzati (dal caffè ai prodotti di forno, ai vini, ecc..) e viene proposta attività di **ENOTECA & WINE BAR – OLEOTECA** con percorsi di degustazione appropriati e distinti per studenti, famiglie e bambini. Viene garantito quanto indicato nel disciplinare riguardo alla stagionalità dei prodotti, all'orario di apertura dei servizi di ristorazione, alla organizzazione di eventi ed attività anche nei momenti di chiusura del museo e si riserva di valutare l'estensione serale dell'orario di apertura dell'Enoteca. La strategia di comunicazione e promozione (mirata ad un certo tipo di fruitori da fidelizzare), ha come obiettivo: MIGLIORARE, ACCRESCERE, PROMUOVERE, ATTIVARE, SVILUPPARE E VALORIZZARE attraverso la qualità dei servizi, organizzazione di eventi specifici in modo da divenire ECO del sito archeologico e spazio incentivante del Museo. Per quanto riguarda la Pubblicità e promozione dei servizi utilizzerà specifici partner (Publigiovane) e strumenti di comunicazione *online* (facebook; Instagram, pinteres, WE chat, You tube, **Creazione sito internet e piattaforma e-commerce**) ed *off line* (Campagne pubblicitarie, brochure, Volantino, campagne

radiofoniche , menù, realizzazione di un Desk informativo anche attraverso la tecnologia QR-code)- Prevede una serata di lancio del nuovo locale e una programmazione di attività ed Eventi concertati con il partner e la CMRC ed elenca le proposte di Laboratori didattici ed attività per diverse categorie di utenti (famiglie, studenti, giovani e bambini) e con i diversi partner indicati. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare di gara.

Relativamente al **sottocriterio A.2 - Proposta di miglioramento dei locali e degli arredi interni ed esterni** - il progetto proposto prevede l'installazione di una sovrastruttura sopra il bancone con porta calici in ferro brunito, una nuova illuminazione al *led*, la collocazione di un *corner* espositivo per la vendita, a rotazione, di prodotti tipici della provincia di Roma ed un *tavolo sociale* da collocare al centro dello spazio destinato alla degustazione. Il concorrente prevede inoltre la dotazione di nuove attrezzature: l'azotatrice per il vino; l'abbattitore di cucina, il sottovuoto, ecc.

Propone l'utilizzo dello spazio esterno con allestimenti ad hoc: arredi *made in Italy*

Prevede anche vetrofanie esterne e inserite delle apposite insegne

Il concorrente allega le tavole di progetto (**allegato 1**) con descrizione interventi di *restyling*, (immagine degli interni e della collocazione delle vetrine di esposizione, della cantinetta per i vini, e la collocazione del tavolo *sociale*); schede tecniche delle attrezzature e macchinari (**allegato 2**) da collocare e degli arredi (tavoli e sedie). La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare di gara.

Alle ore 12.30 il Presidente, dopo aver aggiornato i lavori della commissione alle ore 10.30 del giorno 16 marzo 2023, dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto

7 marzo 2023


Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott. Marco Cardilli

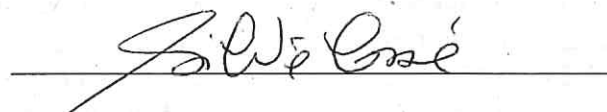


I Membri della Commissione:

Dott. Claudio Scarscia



Dott.ssa Silvia Cassia



Segretario di Commissione

Dott.ssa Anna De Domenico

