



**PROCEDURA APERTA DI RILEVANZA EUROPEA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. n. 50/2016 DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ART. 95, co. 2 DEL D.LGS. n. 50/2016 VOLTA ALLA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO CON TRE OPERATORI ECONOMICI AI SENSI DELL'ART. 54, co. 4, lett. a) DEL D.LGS. n. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI CATERING PER EVENTI CORPORATE, FIERE E CONGRESSI CHE SI TERRANNO PRESSO LE LOCATIONS DI PROPRIETA' DI EUR S.p.A.  
CIG 987234981D**

### **VERBALE DI GARA N. 3**

#### **SEDUTA RISERVATA DEL GIORNO 15 DICEMBRE 2023**

Il giorno 15 dicembre 2023, alle ore 9,35 nel rispetto dell'art.77, comma 2 del D.Lgs.n.50/2016 e dell'art. 6 del Regolamento relativo alle Commissioni giudicatrici per l'affidamento di contratti di appalto di lavori, servizi e forniture e concessioni, adottato da EUR S.p.A. con la Direttiva n.4/2018 - si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con Determinazione dell'Amministratore Delegato di EUR S.p.A. n. 111 del 22.08.2023, così di seguito composta:

- Ing. Giorgio Grimaldi - Presidente (Dipendente di EUR S.p.A.);
- Dott. Andrea Cianci - Commissario (Dipendente di EUR S.p.A.);
- Dott.ssa Margherita Filipponi - Commissario (Dipendente di EUR S.p.A.);

al fine di procedere, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 22 della *Lex Specialis*, alla valutazione delle *Offerte tecniche* e all'assegnazione dei relativi punteggi alle Offerte Tecniche pervenute attraverso il sistema informatico di negoziazione in modalità ASP del sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) - gara n. 3603234 - nell'ambito della procedura aperta di rilevanza europea ai sensi dell'art.60 del D.lgs. n.50/2016 da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 2, del D.lgs. n.50/2016 volta alla stipula di un accordo quadro con tre operatori economici ai sensi dell'art.54, co. 4, lett. a) D.lgs. n.50/2016 per l'affidamento del servizio di catering per eventi *Corporate*, fiere e congressi che si terranno presso le locations di proprietà di EUR S.p.A..

L'Arch. Francesco de Marco, componente dell'Ufficio Gare di EUR S.p.A., svolge le funzioni di segretario verbalizzante.

La Commissione, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.1 del Disciplinare di gara, procede – con riferimento ad ogni singola offerta presentata dai concorrenti - all'attribuzione, a ciascuno degli elementi di cui alla Tabella B (elementi 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 e 2.7) di un coefficiente discrezionale determinato:

EUR SpA

Largo Virgilio Testa 23, 00144 Roma  
T +39 06 54 251 F +39 06 54 25 22 77  
[eurspa.it](http://eurspa.it)

Codice Fiscale 80045870583  
Partita Iva 02117131009  
Capitale Sociale €738.248.000 i.v.



a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente disciplinare da parte di ogni commissario, secondo la seguente scala di misurazione:

Coefficiente	Rispondenza
0,0	Nulla
0,1	Minima
0,2	Ridotta
0,3	Limitata
0,4	Evolutiva
0,5	Significativa
0,6	Sufficiente
0,7	Buona
0,8	Discreta
0,9	Ottima
1,0	Assoluta

b) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio;

c) attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi.

La Commissione stabilisce che, ai fini dell'assegnazione del punteggio tecnico relativo ai criteri discrezionali non verranno valutati i contenuti delle pagine eventualmente eccedenti il numero massimo consentito ed indicato nel Modello 5.1 predisposto dalla Stazione Appaltante.

In particolare, la Commissione procederà secondo le seguenti modalità applicative.

- Con riferimento agli Elementi **2.1 "Centri cottura"** e **2.2 "attrezzature ed accessori disponibili"**, la Commissione verificherà che, nell'apposita relazione, gli operatori economici abbiano fornito le necessarie indicazioni fornite circa la quantità, la qualità, le caratteristiche tecnologiche e la diversificazione delle attrezzature che saranno messe a disposizione per lo svolgimento dell'appalto;
- Con riferimento all'Elemento **2.3 "Personale di sala"**, la Commissione verificherà la presenza dei *curriculum vitae* del Direttore Catering, di nn. 3 *Maitre* e di nn. 2 *Sommelier*,





- valutando la composizione della squadra con particolare riferimento alle professionalità messe a disposizione, alle competenze specifiche, alla conoscenza della lingua inglese e all'esperienza di ciascuna figura maturata nella gestione di servizi di catering per eventi *corporate* e congressi con almeno 1000 ospiti;
- Con riferimento all'Elemento **2.4 "Personale di cucina"**, la Commissione verificherà la presenza dei *curriculum vitae* dell'*Executive Chef* e del Capo Pasticcere, valutando la composizione della squadra con particolare riguardo alle professionalità messe a disposizione, alle competenze specifiche e all'esperienza di ciascuna figura maturata nella gestione di servizi di catering per eventi *corporate* e congressi con almeno 1000 ospiti;
  - Con riferimento all'Elemento **2.5 "Portfolio"**, la Commissione verificherà che gli operatori economici abbiano provveduto ad indicare, mediante compilazione del Modello 5.B, i 10 lavori principali svolti nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara e che, per ogni lavoro, sia stata fornita una breve descrizione del progetto realizzato con allegazione dei menù, delle foto dei piatti e degli allestimenti, di copia del contratto stipulato con indicazione del cliente finale, del committente, della data e del luogo di esecuzione;
  - Con riferimento all'Elemento **2.6 "Proposte menù"**, la Commissione verificherà la presenza, per ognuno dei 30 servizi di cui all'All. n. 3 al CSA, di una scheda sintetica che presenti la proposta di menù, corredata dalla relativa foto, con indicazione del nome della preparazione e degli ingredienti principali, valutandone la ricchezza, l'originalità, la cura e la qualità;
  - Con riferimento all'Elemento **2.7 "Progetti"**, la Commissione verificherà che gli operatori economici abbiano provveduto a presentare, mediante compilazione del Modello 5.C, almeno 3 "progetti tipo" (1. una cena di gala per 2000 persone sul forum, sia con *setup* moderno/contemporaneo, sia con *setup* classico, 2. un *coffee break* per 1000 persone nella *plenary hall*, 3. una *welcome reception* per 500 persone su N3/N4/N5) in linea con il listino prezzi di cui all'All. 3 al CSA, con indicazione, per ciascuno, del progetto complessivo rappresentativo degli allestimenti proposti, del menù, del numero di addetti suddivisi per figura professionale, della proposta di arredi ed accessori per la *mise en place*, del materiale fotografico relativo a servizi simili già realizzati nonché del cronoprogramma dei lavori di allestimento e disallestimento.

La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2.1 – Organizzazione del servizio: centri di cottura" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:



Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.8	0.7	0.8
LA TORRE S.R.L.	0.6	0.6	0.6
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.	0.7	0.8	1.0
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.8	0.8	1.0

La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 6,19 su 7;
2. LA TORRE S.R.L.. punti 4,85 su 7;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 6,73 su 7;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 7,00 su 7.

La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2.2 – Organizzazione del servizio: attrezzature e accessori disponibili" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:

Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.7	0.6	0.8
LA TORRE S.R.L..	0.8	0.8	0.8
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L..	0.9	0.8	0.8
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.8	0.8	0.9

La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 2,52 su 3;
2. LA TORRE S.R.L.. punti 2,88 su 3;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 2,88 su 3;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 3,00 su 3.



La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2.3 – Personale di sala" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:

Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.8	0.7	0.7
LA TORRE S.R.L..	0.6	0.7	0.9
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L..	0.8	0.8	0.7
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.7	0.7	0.8

La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 9,57 su 10;
2. LA TORRE S.R.L.. punti 9,57 su 10;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 10,00 su 10;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 9,57 su 10.

La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2.4 – Personale di cucina" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:

Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.8	0.6	0.6
LA TORRE S.R.L..	0.7	0.8	1.0
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L..	0.8	0.9	0.9
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.7	0.9	0.9

La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 7,69 su 10;





2. LA TORRE S.R.L.. punti 9,62 su 10;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 10,00 su 10;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 9,62 su 10.

La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2.5 – Portfolio" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:

Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.0	0.0	0.0
LA TORRE S.R.L..	0.8	0.8	0.8
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L..	0.0	0.0	0.0
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.0	0.0	0.0

La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 0,00 su 10;
2. LA TORRE S.R.L.. punti 10,00 su 10;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 0,00 su 10;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 0,00 su 10.

La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2.6 – Proposte menu" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:

Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.8	0.8	0.9
LA TORRE S.R.L..	0.7	0.9	1.0
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L..	0.6	0.6	0.6
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.7	0.8	0.8



La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 9,62 su 10;
2. LA TORRE S.R.L.. punti 10,00 su 10;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 6,92 su 10;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 8,85 su 10.

La Commissione procede all'esame del criterio di valutazione "Elemento 2. – Progetti" riportato nella Tabella B dell'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

A conclusione dell'esame del suddetto criterio, ciascun commissario formula la propria valutazione discrezionale mediante l'attribuzione dei coefficienti numerici riportati nella seguente tabella:

Concorrenti	Presidente Grimaldi	Commissario 1 Filipponi	Commissario 2 Cianci
BAR BANQUETING S.R.L.	0.8	0.8	0.8
LA TORRE S.R.L..	0.0	0.0	0.0
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L..	0.0	0.0	0.0
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	0.0	0.0	0.0

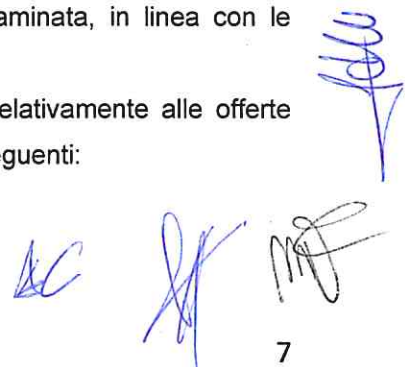
La Commissione, terminate le valutazioni sopra riportate, attribuisce, in conformità a quanto previsto dall'art. 19.2 del Disciplinare di gara, in relazione al sopra richiamato criterio di valutazione, i seguenti punteggi:

1. BAR BANQUETING S.R.L. punti 10,00 su 10;
2. LA TORRE S.R.L.. punti 0,00 su 10;
3. PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.. punti 0,00 su 10;
4. RELAIS LE JARDIN S.R.L. punti 0,00 su 10.

La Commissione, procede quindi a riepilogare tutti i punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ogni elemento previsto nelle Tabelle A e B riportate all'art.19.1 del Disciplinare di gara.

Terminate le operazioni di valutazione la Commissione procede alla determinazione del punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta tecnica esaminata, in linea con le disposizioni del Disciplinare di gara.

Il Presidente dà atto che i punteggi attribuiti a ciascun offerente relativamente alle offerte tecniche presentate e secondo l'ordine di esame, risultano essere i seguenti:





CONCORRENTE	1.1	1.2	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO
BAR BANQUETING S.R.L.	5.00	3.00	0.00	3.00	6.00	6.19	2.52	9.57	7.69	0.00	9.61	10.00	62.58
LA TORRE S.R.L.	5.00	3.00	2.00	3.00	0.00	4.85	2.88	9.57	9.61	10.00	10.00	0.00	59.91
PALOMBINI RICEVIMENTI S.R.L.	5.00	0.00	3.00	0.00	0.00	6.73	2.88	10.00	10.00	0.00	6.92	0.00	44.53
RELAIS LE JARDIN S.R.L.	5.00	0.00	0.00	0.00	6.00	7.00	3.00	9.57	9.61	0.00	8.85	0.00	49.03

Il Presidente dichiara chiusa la seduta di gara alle ore 13,20.

Il presente atto, redatto in unico originale, consta di n.8 (otto) facciate.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Ing. Giorgio Grimaldi** – Presidente (Dipendente di EUR S.p.A.)

**Dott. Andrea Cianci** - Commissario (Dipendente di EUR S.p.A.)

**Dott.ssa Margherita Filipponi** - Commissario (Dipendente di EUR S.p.A.)

Il Segretario Verbalizzante

**Arch. Francesco de Marco** – (Dipendente EUR S.p.A.)