

**Bando di gara per l'affidamento in concessione per sei anni dei locali ad uso
bar/ristorante presso l'ala sud del complesso monumentale del Castello di Novara, sito
in Piazza Martiri della Libertà n. 3**

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prot. n. 164 del 22/11/2022

L'anno 2022, il giorno 21 novembre, presso l'ufficio della Segreteria della Fondazione Castello di Novara, presso il Castello di Novara sito in Piazza Martiri della Libertà n. 3;

PREMESSO CHE

- è stata indetta una procedura selettiva per l'affidamento in sub-concessione dei locali da adibire a bar/ristorante all'interno del Complesso monumentale del Castello,
- dopo la scadenza della proroga prevista per l'arrivo delle offerte, il Consiglio di Gestione della Fondazione Castello nella seduta del 9 novembre 2022, ha nominato la Commissione Giudicatrice, come segue:
 - Dott.ssa Patrizia SPINA PRESIDENTE
Dirigente del Settore 5 - Politiche Sociali del Comune di Novara
 - Arch. Bruno SEVERINO COMMISSARIO
Servizio Lavori Pubblici - UOC Restauro e Valorizzazione Beni Culturali
 - Sig.ra Barbara DEPAOLI COMMISSARIO
Agenzia Turistica Locale della Provincia di Novara
- che funge da Segretario di commissione la Dott.ssa Chiara BOZZOLA, impiegata amministrativa della Fondazione Castello di Novara, con funzioni di segretario senza diritto di voto;
- nei termini e nelle modalità previste è pervenuta n. 1 (una) offerta da parte della ditta CALDAROLA PASTICCERIE SRL di Novara;

senza soluzione di continuità, alle ore 15:00, del giorno 21 novembre 2022, la Commissione giudicatrice ha proceduto a verificare la completezza della "Documentazione amministrativa" e ad esaminare "Offerta progettuale" e "Proposta economica", applicando i criteri di valutazione e le formule indicati nella procedura di aggiudicazione del bando di gara.

A. OFFERTA PROGETTUALE: PUNTEGGIO 50/70

A.1 Capacità professionale derivante da titoli o da esperienze precedenti o in corso
Punteggio 18/30

Barbara Depaoli

1) Positiva gestione pregressa e/o in corso di ristoranti, bistrot e similari, attestata anche tramite visure camerali, lettere di referenza ecc.

coefficiente sufficiente 0.6

punteggio 15/25

2) Possesso di titoli di studio e/ attestazioni di frequenza di corsi specifici nel campo dell'enogastronomia della ristorazione e/o dei servizi turistici

coefficiente sufficiente 0.6

punteggio 3/5

A.2 Qualità del progetto e del piano di gestione

Punteggio 32/40

1) Qualità del piano di gestione

coefficiente buono 0.8

punteggio 12/15

2) Iniziative di valorizzazione di prodotti tipici e biologici territorio

coefficiente buono 0.8

punteggio 4/5

3) Soluzioni che favoriscano il rapporto di sinergia tra il progetto di gestione dell'attività commerciale e la valorizzazione culturale del Castello di Novara e del sistema museale cittadino

coefficiente buono 0.8

punteggio 16/20

B. PROPOSTA ECONOMICA: PUNTEGGIO 30/30

PUNTEGGIO TOTALE A + B: 80/100

La seduta ha termine alle ore 15:45.

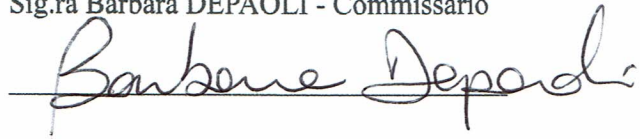
Letto, approvato e sottoscritto

Dott.ssa Patrizia SPINA - Presidente

Arch. Bruno SEVERINO - Commissario

Barbara D'Amico

Sig.ra Barbara DEPAOLI - Commissario



Allegato:

solo in caso di firma autografa, copia fotostatica di un documento d'identità o di riconoscimento equipollente valido del sottoscrittore, ai sensi dell'articolo 38, comma 3, del D.P.R. 445/200 e s.m.i.