

Verbale della commissione giudicatrice n. 1 del 15 giugno 2026

Fondo unico nazionale per il turismo (FUNT) parte corrente 2025. Progetto "Azioni diffuse per la competitività regionale sul mercato turistico nazionale ed internazionale 2025. Progetto di promozione territoriale - C.U.P. I29I25000650003. Indizione procedura di gara, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lett. e), del D. Lgs. n. 36/2023, finalizzata all'affidamento dell'appalto di servizi inerenti alla "Progettazione, organizzazione e gestione di n.8 eventi territoriali per scoprire l'enogastronomia della Campania" – C.I.G. BBD44E5992.

Il giorno 15 giugno 2026, alle ore 14:00, nella sede operativa dell'Agenzia Campania Turismo, in Napoli, al Centro Direzionale, Isola C5, si riunisce la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte pervenute in relazione alla procedura di cui in oggetto, nominata giusta determina del Dirigente dell'Area Amministrazione e Bilancio n. 363 del 12 giugno 2026 aprile 2026, formata dai seguenti componenti:

- la dr.ssa Claudia Conti, funzionario con EQ Ufficio bilancio e programmazione delle risorse finanziarie, componente interno con funzioni di presidente;
- il dott. Roberto Affatato, Dirigente della UOS Ecosistemi digitali per la cultura e il turismo, componente esterno;
- l'avv. Gennaro Crispino, istruttore amministrativo con EQ Ufficio gare e contratti, componente interno;

Il presidente, constatata la presenza dei componenti e verificata la regolare costituzione, dichiara aperta la seduta ed insedia la commissione.

La commissione prende atto che, in virtù di determina del Dirigente dell'Area Amministrazione e Bilancio dell'Agenzia n. 316 del 27 maggio 2026, è stata indetta la procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, mediante procedura aperta sulla piattaforma di e-procurement dell'Agenzia, raggiungibile al link <https://gare.agenziacampaniaturismo.it/PortaleAppalti/it/procedure/codice/G00499>, per un importo a base d'asta pari ad € 175.000,00, I.V.A. esclusa.

Il presidente dà lettura del verbale del R.U.P. n. 1 del giorno 10 giugno 2026, dal quale risulta che, entro il termine di presentazione delle offerte - ore 12:00 del 10 giugno 2026 - sono pervenute le offerte dei seguenti operatori economici:

1. **Trotta&Trotta S.r.l.**, con sede in Eboli (SA), alla Via Fontanelle n. 70, codice fiscale e partita I.V.A. 05225880656;
2. **Campus Lab S.r.l.**, con sede in Fisciano (SA) alla Via Strada Statale 88 n. 10, codice fiscale e partita I.V.A. 05461590654.

La Commissione prende atto dei "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica", di cui all'art. 19 del Disciplinare di gara, rilevando che a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica, è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno, da parte di ciascun commissario, in base ai criteri motivazionali di seguito indicati:

2

Giudizio	Valori	Criterio di giudizio della proposta
Ottimo	1	L'elemento valutato è ritenuto approfondito, molto efficace, ben definito, ben articolato e qualificante.
Molto buono	0,8	L'elemento valutato è ritenuto molto efficace o migliorativo.
Adeguito	0,6	L'elemento valutato è ritenuto pienamente soddisfacente.
Sufficiente	0,4	L'elemento valutato è ritenuto soddisfacente.
Scarsamente	0,2	L'elemento valutato è ritenuto scarsamente adeguato.
Insufficiente	0	L'elemento valutato è ritenuto del tutto non soddisfacente.

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, attribuendo i punteggi come riportato nella tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica di cui a pagg. 23-27 del disciplinare di gara.

La commissione giudicatrice formulerà la valutazione dell'offerta tecnica proposta secondo la formula di seguito enunciata:

$$Pt(i) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$Pt(i)$ = Punteggio tecnico del concorrente iesimo

n = numero totale dei criteri di valutazione

W_i = peso attribuito al criterio (o sub) di valutazione (i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (o sub) (i) variabile tra zero e uno

$\sum_n$ = sommatoria;

Nella piena osservanza dei criteri indicati nella *lex specialis* di gara, la commissione decide che ogni singolo membro della stessa rediga, discrezionalmente, una scheda applicando i coefficienti, compresi tra 0 e 1, sulla base dei criteri motivazionali indicati nella tabella sopra riportata.

Sulla base dei criteri sopra riportati, i commissari procedono all'esame ed alla valutazione offerte tecniche prodotte dai suindicati operatori economici.

Al termine dei calcoli matematici effettuati, i punteggi tecnici complessivi assegnati, come risultanti dalle allegate tabelle di calcolo, risultano essere i seguenti:

3

N°	OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE	PUNTEGGIO TECNICO CONSEGUITO
1.	Campus Lab S.r.l.	67,200
2.	Trotta & Trotta S.r.l.	69,600

Concluse le procedure di calcolo e di valutazione delle su indicate offerte, alle ore 17:40, il presidente scioglie la seduta e, previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale, dispone la trasmissione del presente verbale al RUP e fissa per la valutazione delle offerte economiche la seduta del giorno 18 giugno 2026, ore 12:00.

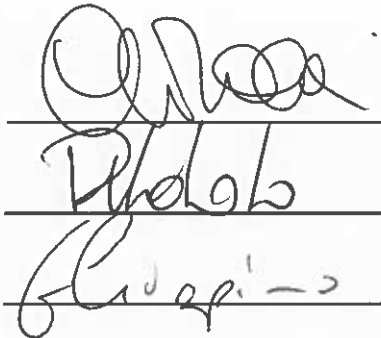
Letto, confermato e sottoscritto, in Napoli il 15 giugno 2026

La Commissione

dott.ssa Claudia Conti

dot. Roberto Affatato

avv. Gennaro Crispino



Commissario 1			
Elemento oggetto di valutazione			
A	STRUTTURA ORGANIZZATIVA, PROFESSIONALITA' ED ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE	A.1 Struttura organizzativa	TROTTA & TROTTA S.r.l.
		0,6	1
B	SOLUZIONI METODOLOGICHE E CRITERI OPERATIVI PER LA GESTIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO	A.2 Professionalità ed adeguatezza del concorrente	10
		1	0,8
C	RISORSE PROFESSIONALI E SOLUZIONI PROPOSTE PER L'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEGLI EVENTI	B.1 Conduzione del servizio	1
		0,6	1
D	PROPOSTA PROGETTUALE RELATIVA ALL'ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI	C.1 Risorse professionali	1
		0,8	0,4
E	TEMPISTICA AVVIO SERVIZIO, SOSTITUZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE	C.2 Materie prime e piatti proposti	1
		0,8	1
F	STANDARD QUALITATIVI	C.3 Gestione degli eventi	1
		0,8	0,6
		D.1 Allestimento delle location	1
		0,8	0,6
		D.2 Predisposizione e pulizia delle location	0,8
		1	0,4
		D.3 Servizi operativi di ripresa e proiezione eventi	0,4
		0,4	0,4
		E.1 Riduzione dei tempi di attesa attività	5
		5	5
		F.1 Standard qualitativi	1
		1	0

Commissario 2		
Elemento oggetto di valutazione		
A	STRUTTURA ORGANIZZATIVA, PROFESSIONALITA' ED ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE	A.1 Struttura organizzativa
		A.2 Professionalità ed adeguatezza del concorrente
B	SOLUZIONI METODOLOGICHE E CRITERI OPERATIVI PER LA GESTIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO	B.1 Conduzione del servizio
		B.2 Attività di segreteria organizzativa
C	RISORSE PROFESSIONALI E SOLUZIONI PROPOSTE PER L'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEGLI EVENTI	C.1 Risorse professionali
		C.2 Materie prime e piatti proposti
		C.3 Gestione degli eventi
D	PROPOSTA PROGETTUALE RELATIVA ALL'ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI	D.1 Allestimento delle location
		D.2 Predisposizione e pulizia delle location
		D.3 Servizi operativi di ripresa e proiezione eventi
E	TEMPISTICA AVVIO SERVIZIO, SOSTITUZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE	E.1 Riduzione dei tempi di inizio attività
F	STANDARD QUALITATIVI	F.1 Standard qualitativi

Photo

Commissario 3			
Elemento oggetto di valutazione			
		CAMPUS LAB S.r.l.	TROTTA & TROTTA S.r.l.
A	STRUTTURA ORGANIZZATIVA, PROFESSIONALITA' ED ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE	A.1 Struttura organizzativa	1
		A.2 Professionalità ed adeguatezza del concorrente	10
B	SOLUZIONI METODOLOGICHE E CRITERI OPERATIVI PER LA GESTIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO	B.1 Conduzione del servizio	0.8
		B.2 Attività di segreteria organizzativa	1
C	RISORSE PROFESSIONALI E SOLUZIONI PROPOSTE PER L'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEGLI EVENTI	C.1 Risorse professionali	0.8
		C.2 Materie prime e piatti proposti	0.4
		C.3 Gestione degli eventi	0.8
D	PROPOSTA PROGETTUALE RELATIVA ALL'ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI	D.1 Allestimento delle location	1
		D.2 Predisposizione e pulizia delle location	0.6
		D.3 Servizi operativi di ripresa e proiezione eventi	0.4
E	TEMPISTICA AVVIO SERVIZIO, SOSTITUZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE	E.1 Riduzione dei tempi di inizio attività	5
F	STANDARD QUALITATIVI	F.1 Standard qualitativi	0

Camilla Cipriano

CAMPUS LAB S.r.l.				
	Comm 1	Comm 2	Comm 3	Media
A.1	0,600	0,600	0,800	0,667
A.2	10,000	10,000	10,000	10,000
B.1	1,000	1,000	1,000	1,000
B.2	0,600	1,000	0,800	0,800
C.1	0,600	0,600	0,600	0,600
C.2	0,800	0,600	0,800	0,733
C.3	0,800	0,600	1,000	0,800
D.1	0,800	0,800	0,400	0,667
D.2	0,800	1,000	0,800	0,867
D.3	1,000	0,800	1,000	0,933
E.1	5,000	5,000	5,000	5,000
F.1	1,000	0,000	1,000	0,667

TROTТА & TROTТА S.r.l.				
	Comm 1	Comm 2	Comm 3	Media
A.1	1,000	1,000	1,000	1,000
A.2	10,000	10,000	10,000	10,000
B.1	0,800	0,800	0,800	0,800
B.2	1,000	0,600	1,000	0,867
C.1	1,000	1,000	0,800	0,933
C.2	0,400	1,000	0,400	0,600
C.3	1,000	0,800	0,800	0,867
D.1	1,000	0,800	1,000	0,933
D.2	0,600	0,600	0,600	0,600
D.3	0,400	0,600	0,400	0,467
E.1	5,000	5,000	5,000	5,000
F.1	0,000	1,000	0,000	0,333





		CAMPUS LAB S.r.l.	TROTTA S. TROTTA S.r.l.		Punteggio massimo	CAMPUS LAB S.r.l.	TROTTA S. TROTTA S.r.l.
A	A.1 Struttura organizzativa	0,667	1,000		7	4,667	7,000
	A.2 Professionalità ed adeguatezza del concorrente	10,000	10,000		10	10,000	10,000
			TOT 1		17	14,667	17,000
B	B.1 Conduzione del servizio	1,000	0,800		6	6,000	4,800
	B.2 Attività di segreteria organizzativa	0,800	0,867		7	5,600	6,067
			TOT 2		13	11,600	10,867
C	C.1 Risorse professionali	0,600	0,933		6	3,600	5,600
	C.2 Materie prime e piatti proposti	0,733	0,600		6	4,400	3,600
	C.3 Gestione degli eventi	0,800	0,867		8	6,400	6,933
			TOT 3		20	14,400	16,133
D	D.1 Allestimento delle location	0,667	0,933		15	10,000	14,000
	D.2 Predisposizione e pulizia delle location	0,867	0,600		5	4,333	3,000
	D. 3 Servizi operativi di ripresa e proiezione eventi	0,933	0,467		7	6,533	3,267
E			TOT 4		27	20,867	20,267
	E.1 Realizzazione del layout di scena attività	5,000	5,000		5	5,000	5,000
			TOT 5		5	5,000	5,000
F	F.1 Standard qualitativi	0,667	0,333		3	0,667	0,333
			TOT 6		3	0,667	0,333
					85	67,200	69,600

Soglia di sbarramento= 45 punti

Photo

Design

Design

MOTIVAZIONE ATTRIBUZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI COMMISSARIO 1 - C. Conti

CAMPUS LAB S.r.l.		
	Punteggi o attribuito	MOTIVAZIONE
A.1	0,6	pienamente soddisfacente la struttura organizzativa della società, con competenze professionali adeguate alla gestione dell'appalto e particolare specializzazione nel settore enogastronomico e nell'organizzazione di fiere nazionali ed internazionali. Società giovane, nata nel 2018.
B.1	1,0	L'operatore economico adotta un modello di project management strutturato in quattro fasi sequenziali, già sperimentato con successo in analoghi appalti per pubbliche amministrazioni che si presenta ben definito e molto efficace. Anche la proposta di interazione e integrazione con la committenza, attraverso la figura del referente unico per l'Agenzia/responsabile dell'appalto, garantisce un coordinamento costante ed un controllo della fase esecutiva del contratto. Inoltre, elementi migliorativi sono costituiti dall' utilizzo di un cruscotto digitale per il tracciamento in tempo reale dello stato di ogni attività.
B.2	0,6	Pienamente soddisfacenti le soluzioni operative e le metodologie proposte per l'esecuzione delle attività di segreteria organizzativa, a partire dal recruiting, all'accoglienza e al follow up, con utilizzo di apposita piattaforma digitale integrata.
C.1	0,6	Competenze professionali e livello di esperienze adeguato delle risorse umane impiegate per l'esecuzione del servizio
C.2	0,8	Molto dettagliata ed accurata la descrizione del modello di approvvigionamento delle materie prime basato sui principi della filiera corta, della stagionalità e della valorizzazione delle produzioni locali, con preferenza per prodotti muniti di certificazione DOP, IGP, PAT o comunque riconosciuti come eccellenze territoriali. Fornita anche una proposta efficace dimenù completo per ciascuna tappa
C.3	0,8	La strumentazione da cucina proposta si presenta più che adeguata alla realizzazione dell'evento. Solo eventuale l'utilizzo di food truck. Garantito il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare nella preparazione del menù
D.1	0,8	La proposta di progettazione e realizzazione degli allestimenti modulari e scenografici è delineata in conformità alle dotazioni richieste dal capitolato. Si propone adattamento alle caratteristiche specifiche dei siti culturali ospitanti. Non è alligata rappresentazione grafica dell'allestimento, descritto solo in linea generale e che prevede, da un lato il momento del talk (di taglio istituzionale e culturale), dall'altro lo show cooking (più dinamico e spettacolare).
D.2	0,8	Le soluzioni proposte sono ben definite ed efficaci, con particolare attenzione alla pulizia e sanificazione degli spazi, prima, durante e dopo l'evento, nonché alla gestione dei rifiuti e sostenibilità
D.3	1,0	Le soluzioni operative di ripresa e proiezione degli eventi sono ben articolate e molto efficaci, con elementi migliorativi quali il sistema di riprese multicamera e il maxi schermo di dimensioni superiori a quelle richieste nel capitolato. Fornita descrizione dettagliata delle competenze specifiche della risorsa professionale dedicata.

TROTTA & TROTTA S.r.l.		
	Punteggi o attribuito	MOTIVAZIONE
A.1	1,0	Esattamente ben definita e molto efficace la realtà organizzativa della società, giunta alla terza generazione. I mezzi, le attrezzature ed il personale di cui si compone l'organizzazione aziendale risultano particolarmente qualificanti per qualità e quantità, assolutamente idonei alla esecuzione dell'appalto. Il gruppo di lavoro risulta molto articolato, con professionalità e competenze ben definite e con esperienze.
B.1	0,8	Il modello organizzativo proposto assicura un'ampia copertura delle diverse aree di specializzazione richieste per la realizzazione dell'appalto. Il raccordo con la committenza è garantito dal Direttore del progetto che vanta oltre 20 anni di esperienza nella gestione e realizzazione di eventi. Per la reportistica si accenna ad un elenco d'indicatori che sarà concordato con l'Agenzia
B.2	1,0	Esattamente ben strutturata, articolata e molto efficace la proposta di esecuzione delle attività di segreteria organizzativa, che si occuperà di organizzare e gestire tutte le attività necessarie alla corretta realizzazione degli eventi. Molto efficace e ben articolata la piattaforma digitale a supporto dell'organizzazione, in grado di gestire in un unico software le diverse fasi dell'evento con la certezza di offrire engagement e networking ai partecipanti e di ricevere una reportistica analitica prima, durante e dopo l'evento.
C.1	1,0	Risorse umane impiegate per l'esecuzione del servizio altamente specializzate nella mansione svolta e con esperienza ultradecennale.
C.2	0,4	L'operatore si limita a fornire una descrizione di massima delle modalità di approvvigionamento delle materie prime, proponendo prodotti a marchio di eccellenza della nostra regione (DOP, IGP, STG, PAT, Presidi Slow Food), attraverso la presenza in loco di un network consolidato di piccoli e medi produttori campani.
C.3	1,0	Le attrezzature e strumentazioni utilizzate (strumentazione da cucina ovvero food truck impiegati nel servizio), sono descritte in maniera puntuale e dettagliata, garantendo efficacia e professionalità nella gestione dell'evento. Anche la descrizione delle modalità di preparazione del menù ed il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare, risulta ben articolata
D.1	1,0	L'allestimento della location è descritto in maniera molto articolata, e qualificata, con rappresentazione grafica di dettaglio che mette in evidenza l'efficacia e la funzionalità della proposta progettuale. Previsione di elementi migliorativi quali la presenza del responsabile della segreteria organizzativa e del servizio guardaroba
D.2	0,6	Descrizione adeguata delle soluzioni proposte, senza particolari dettagli migliorativi
D.3	0,4	Descrizione poco dettagliata della proposta per l'esecuzione delle riprese e la proiezione in tempo reale su maxi schermo dello show cooking, ritenuta sufficiente

MOTIVAZIONE ATTRIBUZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI COMMISSARIO 2 - R. Affatato

CAMPUS LAB S.r.l.		Punteggi o attribuito	MOTIVAZIONE
			La struttura organizzativa presentata risulta adeguata e coerente con le esigenze dell'appalto, grazie alla presenza di competenze professionali pertinenti e a una specializzazione consolidata nel settore enogastronomico e nell'organizzazione di eventi fieristici nazionali e internazionali. L'azienda, pur essendo di recente costituzione (2018), mostra un'impostazione operativa completa e funzionale.
A.1	0,6		Il modello di project management proposto, articolato in quattro fasi sequenziali e già applicato con successo in appalti analoghi della PA, appare strutturato ed efficace. La previsione di un referente unico per l'Agenzia assicura un coordinamento costante. L'adozione di un cruscotto digitale per il monitoraggio in tempo reale rappresenta un elemento migliorativo rilevante.
B.1	1,0		Le metodologie operative per la segreteria organizzativa risultano adeguate e ben strutturate, con particolare attenzione al reclutamento mirato dei partecipanti, all'utilizzo di banche dati aggiornate e al coinvolgimento degli attori territoriali. La piattaforma digitale proposta consente una gestione integrata ed efficiente delle diverse fasi operative.
B.2	1,0		Le risorse umane individuali presentano un livello di specializzazione elevato e un'esperienza professionale compresa prevalentemente tra i 5 e i 10 anni, risultando idonee allo svolgimento delle attività previste.
C.1	0,6		La descrizione delle modalità di approvvigionamento delle materie prime è generale ma coerente, con l'impegno a utilizzare prodotti certificati (DOP, IGP, STG, PAT) provenienti da una rete consolidata di produttori locali campani.
C.2	0,6		Le attrezzature e le strumentazioni indicate, inclusi i food truck e le dotazioni di cucina, sono descritte in modo puntuale e risultano adeguate a garantire un servizio professionale. Anche le procedure di preparazione dei menù e di gestione dell'igiene alimentare sono illustrate in maniera chiara e completa.
C.3	0,6		La proposta di allestimento rispetta le dotazioni richieste dal capitolato e prevede adattamenti ai diversi siti culturali ospitanti. Tuttavia, l'assenza di elaborati grafici limita la completezza della presentazione, che rimane descrittiva e generale, pur includendo alcuni elementi migliorativi.
D.1	0,8		Le soluzioni operative proposte risultano adeguate e funzionali, con attenzione alla pulizia, sanificazione degli spazi e gestione sostenibile dei rifiuti nelle diverse fasi dell'evento.
D.2	1,0		La proposta per le riprese e la proiezione degli eventi è articolata e tecnicamente valida, con elementi migliorativi quali l'utilizzo di un sistema multicamera e di un maxi schermo di dimensioni superiori a quelle richieste. E inoltre fornisce una descrizione dettagliata delle competenze della risorsa dedicata.
D.3	0,8		

TROTTA & TROTTA S.r.l.		Punteggi o attribuito	MOTIVAZIONE
			L'assetto organizzativo della società risulta particolarmente solido e ben strutturato, frutto di un'esperienza aziendale giunta alla terza generazione. La dotazione di mezzi, attrezzature e personale è ampia e qualificata, pienamente adeguata alla gestione dell'appalto. Il gruppo di lavoro presenta competenze consolidate con oltre 15 anni di esperienza nel settore.
A.1	1,0		L'assetto organizzativo della società risulta particolarmente solido e ben strutturato, frutto di un'esperienza aziendale giunta alla terza generazione. La dotazione di mezzi, attrezzature e personale è ampia e qualificata, pienamente adeguata alla gestione dell'appalto. Il gruppo di lavoro presenta competenze consolidate con oltre 15 anni di esperienza nel settore.
B.1	0,8		Le soluzioni operative per la segreteria organizzativa risultano adeguate. La piattaforma cloud per prenotazioni e registrazioni costituisce un elemento qualificante, consentendo una gestione efficace delle diverse fasi dell'evento.
B.2	0,6		Le competenze e l'esperienza anche oltre ventennale delle risorse professionali coinvolte risultano pienamente adeguate e coerenti con le attività richieste.
C.1	1,0		Le modalità di approvvigionamento delle materie prime sono descritte in modo soddisfacente e risultano idonee rispetto alle esigenze dell'appalto.
C.2	1,0		La descrizione delle attrezzature e delle modalità operative è puntuale e completa, garantendo un livello adeguato di professionalità e conformità alle norme igienico-sanitarie.
C.3	0,8		L'allestimento proposto è descritto in modo dettagliato e supportato da rappresentazioni grafiche che evidenziano la funzionalità della soluzione. Sono previsti elementi migliorativi quali la presenza del responsabile della segreteria organizzativa e del servizio guardaroba.
D.1	0,8		La descrizione delle soluzioni proposte è adeguata, seppur priva di particolari elementi migliorativi o approfondimenti tecnici.
D.2	0,6		La proposta relativa alle riprese e alla proiezione risulta sufficiente ma poco dettagliata, limitandosi a una descrizione generale delle attività previste.
D.3	0,6		

[Handwritten signature]

MOTIVAZIONE ATTRIBUZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI COMMISSARIO 3 - G. Crispino

CAMPUS LAB S.r.l.	
Punteggio attribuito	MOTIVAZIONE
A.1 0,8	L'è risultato particolarmente qualificato, con particolare specializzazione nel settore enogastronomico e della promozione territoriale, con particolare riferimento alla dichiarata esperienza nella organizzazione di fiere nazionali ed internazionali. I processi relativi allo svolgimento del contrattoso sono ben strutturati. Il gruppo di lavoro risulta adeguatamente strutturato.
B.1 1,0	L'approccio metodologico alla gestione dell'appalto e alla pianificazione delle attività previste, con la previsione di un modello di project management strutturato in 4 fasi sequenziali appare ben articolato e molto efficace; anche la proposta inerente alla modalità di interazione/integrazione con la committenza, finalizzate al controllo e verifica dell'andamento degli interventi nella fase di esecuzione, risulta particolarmente soddisfacente, con la previsione di riunioni di avvio, riunioni di coordinamento settimanali, report mensile, utilizzo di un cruscotto digitale per il tracciamento in tempo reale dello stato di ogni attività. Infine, la risorsa professionale individuata quale responsabile dell'appalto appare adeguatamente qualificata, con competenze ed esperienze specifiche e qualificanti.
B.2 0,8	Le soluzioni operative e le metodologie proposte per l'esecuzione delle attività di segreteria organizzativa risultano soddisfacenti, con particolare riferimento al recruiting mirato dei partecipanti, l'utilizzo di banche dati proprietarie aggiornate, coinvolgimento diretto delle associazioni di categoria e degli enti locali presenti nel territorio di ciascuna tappa. Le funzionalità della piattaforma digitale per la gestione integrata di tutte le fasi della segreteria organizzativa, appaiono particolarmente efficaci. L'organizzazione delle varie prestazioni richieste per l'esecuzione delle attività in questione è ben modellata.
C.1 0,6	Le competenze ed esperienze delle risorse professionali impiegate risultano molto soddisfacenti.
C.2 0,8	Le modalità di approvvigionamento delle materie prime di cui si richiede la fornitura sono descritte puntualmente e molto ben articolate, potenzialmente in grado di assicurare al meglio il legame col territorio di realizzazione dell'evento, la provenienza ed il tracciamento della filiera nonché il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza. Soddisfacente la proposta relativa ai piatti di accompagnamento.
C.3 1,0	Le modalità di gestione degli eventi, con particolare riferimento alle attrezzature e strumentazioni utilizzate, alle modalità di preparazione dei menù, nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare risultano soddisfacenti. In particolare il protocollo operativo per la preparazione del menù risulta efficace così come l'organizzazione del servizio ai tavoli. Significativa la designazione di un responsabile HACCP, ben definita e qualificante la proposta inerente alle procedure operative standard per la gestione dei cibi, degli allergeni e delle attrezzature di lavoro.
D.1 0,4	La proposta pur essendo ben strutturata è formulata in modo generico e carente dell'elaborazione grafica dell'allestimento tipo proposto.
D.2 0,8	Le soluzioni proposte per contrattualizzazione della location, predisposizione della documentazione autorizzativa ove necessaria, pulizia e sanificazione, disallestimento, sgombero e pulizia finale sono organizzate in modo molto articolato e risultano pienamente soddisfacenti.
D.3 1,0	Il sistema integrato di ripresa e proiezione proposto per valorizzare lo show-cooking e renderlo accessibile a tutti i partecipanti, risulta molto efficace; il curriculum professionale della risorsa prescelta per l'esecuzione dell'attività qualifica particolarmente la proposta.

TROTTA & TROTTA S.r.l.	
Punteggio attribuito	MOTIVAZIONE
A.1 1,0	L'è risultato particolarmente qualificato, con particolare specializzazione nel settore del Banqueting gourmet, i mezzi, le attrezzature ed il personale di cui si compone l'organizzazione aziendale risultano particolarmente qualificanti per qualità e quantità assolutamente idonei alla esecuzione dell'appalto. Il gruppo di lavoro risulta molto articolato, con professionalità e competenze ben definite e più che soddisfacenti per garantire la corretta esecuzione dell'appalto.
B.1 0,8	Il modello organizzativo proposto assicura un'ampia copertura delle aree di specializzazione richieste per la realizzazione della attività oggetto dell'appalto: ben strutturata la proposta di monitoraggio e valutazione dell'intervento, che consente una soddisfacente interazione con la committenza. Tuttavia, la previsione di rapporti di monitoraggio e valutazione con cadenza (solo) trimestrale, risulta scarsamente adeguata per un costante monitoraggio di tutti gli eventi.
B.2 1,0	Le soluzioni operative e le metodologie proposte per l'esecuzione delle attività di segreteria organizzativa risultano soddisfacenti. La soluzione software sviluppata in cloud per la prenotazione e la registrazione dei partecipanti risulta particolarmente qualificante e molto efficace la fine di gestire le varie fasi dell'eventoo (prima, durante e dopo). a.
C.1 0,8	Le competenze ed esperienze delle risorse professionali impiegate risultano pienamente soddisfacenti.
C.2 0,4	Le modalità di approvvigionamento delle materie prime di cui si richiede la fornitura sono adeguate sebbene declinate in modo generico.
C.3 0,8	Le attrezzature e strumentazioni utilizzate risultano assolutamente soddisfacenti e descritte in modo puntuale. Le modalità di preparazione dei menù sono declinate in maniera soddisfacente. Adeguata la proposta inerente alla gestione del menù e alla sicurezza alimentare e sanitaria.
D.1 1,0	La proposta di allestimento della location è molto ben strutturata, con riferimento a tutte le varie fasi e parti degli eventi in programma e la previsione di elementi migliorativi e qualificanti (presenza del responsabile della segreteria organizzativa, servizio guardaroba). La proposta inerente alla mis en place è molto ricca ed accurata. L'organizzazione degli spazi e delle fasi in cui si articolano i vari eventi è pienamente soddisfacente. La proposta è corredata da una elaborazione grafica dell'allestimento tipo proposto che risulta ben strutturata, funzionale e stilisticamente apprezzabile.
D.2 0,6	Le soluzioni proposte per contrattualizzazione della location, predisposizione della documentazione autorizzativa ove necessaria, pulizia e sanificazione, disallestimento, sgombero e pulizia finale sono organizzate in modo molto adeguato.
D.3 0,4	Le attrezzature e le soluzioni operative previste per i servizi operativi di ripresa e proiezione degli eventi risultano soddisfacenti.

G. Crispino



Verbale della commissione giudicatrice n. 2 del 18 giugno 2026

Fondo unico nazionale per il turismo (FUNT) parte corrente 2025. Progetto "Azioni diffuse per la competitività regionale sul mercato turistico nazionale ed internazionale 2025. Progetto di promozione territoriale - C.U.P. I29I25000650003. Procedura di gara, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lett. e), del D. Lgs. n. 36/2023, finalizzata all'affidamento dell'appalto di servizi inerenti alla "Progettazione, organizzazione e gestione di n.8 eventi territoriali per scoprire l'enogastronomia della Campania" – C.I.G. BBD44E5992

Il giorno 18 giugno 2026, alle ore 12:08, mediante collegamento da remoto, si riunisce la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte economiche pervenute in relazione alla procedura di cui in oggetto, nominata giusta determina del Dirigente dell'Area Amministrazione e Bilancio n. 363 del 12 giugno 2026, formata dai seguenti componenti:

- la dr.ssa Claudia Conti, Presidente;
- il dott. Roberto Affatato, componente esterno;
- l'avv. Gennaro Crispino, componente interno.

Il presidente, verificata la regolare costituzione, dichiara aperta la seduta ed insedia la commissione, procedendo alla lettura del verbale della Commissione n. 1 del 15 giugno 2026, con il quale è stato dato atto della valutazione delle offerte tecniche prodotte dagli operatori economici concorrenti, con l'assegnazione dei seguenti punteggi:

N°	OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE	PUNTEGGIO TECNICO CONSEGUITO
1.	Campus Lab S.r.l.	67,200
2.	Trotta & Trotta S.r.l.	69,600

Si dà lettura dell'articolo 20.3 del disciplinare di gara a mente del quale, terminata la valutazione delle offerte tecniche prodotte dai concorrenti, l'Ufficio Gare e Contratti, a ciò deputato, sulla base delle disposizioni organizzative proprie dell'Agenzia, procede all'apertura delle offerte economiche.

Si procede, pertanto, all'esame delle offerte economiche trasmesse dal R.U.P., secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione del punteggio economico.

Il presidente dà lettura dell'art. 19.3 del Disciplinare di gara, paragrafo "metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica", secondo cui "La valutazione dell'offerta economica avviene attribuendo all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula "concava alla migliore offerta":

$$Ci = \left(\frac{Ra}{R_{amax}} \right)^{\alpha}$$

dove:



C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo; R_a = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i -esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente;

a = esponente alfa pari a 0,3.

La commissione procede quindi all'esame delle offerte economiche pervenute, dando atto che i suddetti operatori economici, in relazione all'importo a base d'asta di € 175.000,00. I.V.A. esclusa, hanno formulato i ribassi percentuali di seguito riportati:

OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE	RIBASSO OFFERTO
<i>Campus Lab S.r.l.</i>	7,00%
<i>Trotta & Trotta S.r.l.</i>	5,00%

La Commissione procede, mediante compilazione della griglia di valutazione, al calcolo del punteggio economico secondo la suddetta formula, e dà atto che i concorrenti hanno ottenuto i punteggi come di seguito indicati:

N°	OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE	PUNTEGGIO ECONOMICO CONSEGUITO
1.	<i>Campus Lab S.r.l.</i>	10
2.	<i>Trotta & Trotta S.r.l.</i>	9,04

La commissione dà atto che il punteggio complessivo delle offerte, scaturito dalla somma dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche, genera la seguente graduatoria finale:

N°	OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE	PUNTEGGIO COMPLESSIVO CONSEGUITO
1.	<i>Campus Lab S.r.l.</i>	77,20
2.	<i>Trotta & Trotta S.r.l.</i>	78,64

Alla stregua dei summenzionati parametri, l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta quella prodotta dalla Trotta&Trotta S.r.l., con sede in Eboli (SA), alla Via Fontanelle n. 70, codice fiscale e partita I.V.A. 05225880656, per un corrispettivo pari ad euro 166.250,00.

Ai sensi dell'art. 20.4 del disciplinare di gara, sono considerate anormalmente basse le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione (tecnici), entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi. Ricorrendone i presupposti nel caso di specie, si invita il R.U.P. a richiedere le opportune spiegazioni al fine di valutare la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta prodotta dalla Trotta & Trotta S.r.l.

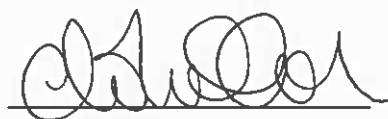
Concluse le procedure di calcolo e di valutazione, alle ore 12:41, il presidente scoglie la seduta, previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale che viene trasmesso al RUP per il seguito della procedura.

3

Letto, confermato e sottoscritto in Napoli il 18 giugno 2026

La Commissione

dott.ssa Claudia Conti



dot. Roberto Affatato



ROBERTO AFFATATO
Regione Campania
Dirigente
18/06/2026 13:41:07
GMT+02:00

avv. Gennaro Crispino

Concorrente	Offerta economica	CAMPUS LAB S.r.l.
		TROTTA & TROTTA S.r.l.
	Ribasso offerto Ra	7,00
	Coefficiente Ci	1,00
	Punteggio Economico	10,00
		5,00
		0,90
		9,04

Offerta più bassa Rmax	Punteggio economico
7,00	10




Concorrente		CAMPUS LAB S.r.l.	TROTTA & TROTTA S.r.l.
Punteggio complessivo	Punteggio tecnica Pt(i)	67,200	69,600
	Punteggio economica Pe(i)	10,00	9,04
	Totale Ptot(i)	77,20	78,64


 D. Trotta
 Presidente
