

**COMUNE DI PIEVE TESINO
PROVINCIA DI TRENTO**

ASTA PUBBLICA, ART. 19 L.P. 23/90 E S.M., PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLE AZIENDE COMMERCIALI DEI BAR RISTORANTI "MALGA SORGAZZA" E "BARCO SORGAZZA". (BANDO DI GARA PROT. 1621/2018).

VERBALE n.01

L'anno duemiladiciotto, il ventitre del mese di aprile, alle ore 15.00 nella sede municipale, si sono riuniti i sotto indicati signori per l'esame delle offerte per l'affidamento della concessione in uso delle aziende commerciali dei bar ristoranti di cui alle insegne "malga sorgazza" e "barco sorgazza":

- Gioseffi Carola – Sindaco - Presidente
- Menato Marica – Collaboratore amministrativo- Componente e Testimone-
- Ferrai Luigi – Collaboratore Tecnico-Componente e Testimone-

Con funzioni verbalizzanti partecipa ai lavori il Vicesegretario comunale Menguzzo Stefano.

1. Presa in carico della documentazione

La Commissione, in via preliminare, prende in carico la documentazione da esaminare e precisamente:

- la deliberazione giuntale n. 24 del 05.03.2018, esecutiva, con la quale si è proceduto ad indire l'asta pubblica per l'affidamento della concessione in uso delle particelle edificiali da adibire a bar ristoranti "Malga Sorgazza" e "Barco Sorgazza" per tre anni eventualmente rinnovabili;
- il bando di gara prot.1621 di data 05 marzo 2018;
- copia del Corriere del Trentino di data 10/03/2018 in cui a pagina 5 è pubblicato un estratto del bando;
- le due offerte:
 - a) prot. 2471 pervenuta in data 18/04/2018 ore 09.00 da parte di Marsura Alessio;
 - b) prot. 2472 pervenuta in data 18/04/2018 ore 09.55 da parte di Brandolese Marco;
- delibera di Giunta comunale nr. 71/2018 con cui è stata nominata la Commissione per la valutazione delle offerte.

2. Criteri di valutazione

Il bando di gara prevede che il punteggio verrà attribuito da un'apposita Commissione di gara, in base ai seguenti criteri:

- un'**OFFERTA ECONOMICA**,
- un'**OFFERTA TECNICA**.

La valutazione dell'offerta tecnica e di quella economica avviene ripartendo i punti a disposizione della commissione nel modo seguente:

PUNTEGGIO TOTALE A DISPOSIZIONE	100/100 di cui
1. OFFERTA ECONOMICA	punti da 0 a 40
2. OFFERTA TECNICA	punti da 0 a 60

L'OFFERTA ECONOMICA dovrà essere espressa esclusivamente in termini di rialzo sul prezzo a base d'asta di seguito indicato:

Canone annuale a base d'asta (al netto dell'I.V.A. nella misura di legge)	Euro 7.000,00
--	----------------------

Dal canone di locazione potranno essere scomputati eventuali oneri derivanti dalla realizzazione di lavori di manutenzione straordinaria e di valorizzazione dei beni locati. Tali lavori dovranno essere puntualmente descritti nell'offerta tecnica e corredati da almeno tre preventivi di spesa per ciascun intervento indicato. La Giunta si riserva di valutare gli interventi e i lavori proposti e di avallare quelli ritenuti necessari o strategici per la valorizzazione dei beni locati (ad esempio: installazione di un sistema di ottimizzazione dei consumi di energia elettrica), approvandone la spesa e l'esecuzione con proprio provvedimento.

L'importo che verrà scomputato sarà quello fissato dalla Giunta comunale nel provvedimento di approvazione o -se inferiore- quello risultante dalla documentazione fiscale che dovrà essere prodotta a fine lavori, unitamente ai certificati di regolare esecuzione delle opere.

Il punteggio delle singole offerte viene attribuito come segue:

- all'offerta che presenta il rialzo maggiore sarà attribuito il punteggio massimo di 40 punti;
- alle altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{offerta presa in esame} \times 40 \text{ (punteggio massimo)}}{\text{offerta più alta}}$$

L'OFFERTA TECNICA consiste in un elaborato articolato per punti secondo lo schema sotto illustrato. Nell'elaborato dovranno essere sviluppati i singoli elementi dei vari punti sottoenunciati in forma sintetica ma esaustiva. La complessiva trattazione inerente l'offerta tecnica dovrà essere contenuta al massimo in n. 10 (dieci) facciate di foglio formato A4.

DA 0 A 60 PUNTI:

- 1) esperienza professionale, esercitata in proprio o come dipendente, maturata nel settore bar e ristorante: vi sarà l'attribuzione di **un punto** per ogni anno (i periodi inferiori all'anno saranno calcolati in proporzione) di esperienza debitamente dimostrata (libretto di lavoro, dichiarazione del datore di lavoro, contratti di locazione stipulati, ecc.) punteggio massimo attribuibile **10 punti**;
- 2) servizio offerto: indicazione numero personale impiegato, numero ore minimo garantito giornalmente e ruolo svolto da ogni soggetto dal lunedì alla domenica. Si chiede inoltre di indicare l'orario di somministrazione al pubblico di pasti e bevande; punteggio massimo attribuibile **5 punti**;
- 3) varietà e qualità di offerta: si richiede di indicare la tipologia, o le tipologie, di cucina che si intende effettuare e di stilare un menù indicante le caratteristiche e particolarità di ogni singola vivanda, l'eventuale utilizzo di prodotti trentini, prodotti cd. "a km zero", biologici, gluten-free, ecc.; punteggio massimo attribuibile **10 punti**;
- 4) progetto riguardante l'allestimento esterno con elencazione degli arredi che verranno messi a disposizione dal gestore e descrizione degli stessi (numero dei posti a sedere, gestione dello spazio esterno per la ristorazione, spazio giochi per bambini, ecc.), punteggio massimo attribuibile **5 punti**;
- 5) possesso del marchio "Family in Trentino" o del marchio "Family Audit" o analoghi marchi di altre Regioni o Province autonome, punteggio massimo attribuibile **5 punti**;
- 6) possesso, in capo al conduttore o di uno dei soggetti che lavoreranno a tempo pieno nella

gestione dell'attività, dell'attestato/diploma di Guida Alpina o Guida turistica, rilasciato dagli organi competenti: si prevede l'assegnazione di un punteggio pari a **10 punti**; in mancanza dell'attestato citato sarà valutata l'iscrizione ad una delle associazioni S.A.T., C.A.I. o Soccorso Alpino con **punti 5**; il punteggio sarà assegnato esclusivamente per iscrizioni uguali o superiori ai cinque anni;

- 7) eventuali attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistica, di ippoturismo, ecc. che si intendono proporre, finalizzate alla valorizzazione e conoscenza del territorio; si richiede la descrizione di ogni singola attività proposta, in modo da fornire una rappresentazione dettagliata e completa della medesima; punteggio massimo attribuibile **5 punti**;
- 8) presentazione di un programma nel quale si dovranno indicare le linee guida della gestione che si intende attuare per promuovere i servizi offerti e le forme di collaborazione che si intendono attivare con altri soggetti (associazioni e organizzazioni, operatori turistici, agenzie, scuole, oratori, ecc.); punteggio massimo attribuibile **5 punti**;
- 9) altri titoli che siano attinenti all'attività di promozione dello sviluppo turistico della struttura: punteggio massimo attribuibile **5 punti**.

Al fine dell'attribuzione del punteggio ai singoli elementi dell'offerta tecnica sopra elencati, per i quali non sia stato evidenziato il criterio per la definizione del punteggio attribuito, entro i limiti di punteggio indicati (lett. a) e b)), la commissione procederà all'attribuzione a ciascuno di essi di un coefficiente compreso tra 0,0 e 1,0 secondo quanto di seguito specificato.

- Coefficiente pari a 0,0: elemento "non trattato";
- Coefficiente pari a 0,4: elemento "trattato in modo inadeguato e/o gravemente carente e/o insufficiente";
- Coefficiente pari a 0,6: elemento "trattato in modo sufficiente";
- Coefficiente pari a 0,8: elemento "trattato in modo positivo";
- Coefficiente pari a 1,0: elemento "trattato in modo ottimo";

Una volta attribuito il coefficiente a ciascuno degli elementi, il punteggio viene assegnato allo stesso moltiplicando il coefficiente medesimo per il limite massimo di punteggio fissato per l'elemento in questione e sopraindicato.

L'aggiudicazione è disposta a favore del soggetto che ha ottenuto dalla commissione di gara il punteggio totale complessivo più elevato, con un minimo di 60 punti, composto dal punteggio ottenuto per l'offerta economica e dal punteggio ottenuto per l'offerta tecnica.

Risultano pervenuti nei termini assegnati (ore 12.00 del giorno 18.04.2018) nr. 2 (due) plichi, fino alla data odierna mantenuti in luogo sicuro presso l'Amministrazione.

Si riscontra che i plichi sono intatti, debitamente sigillati a termine di avviso.

Dopo di che, sempre in seduta pubblica, la Commissione procede all'apertura dei plichi e alla verifica della documentazione presentata:

OFFERTA: MARSURA ALESSIO pervenuta in data 18.04.2018 prot.2471.

Il plico contiene:

- la busta sigillata riportante la dicitura offerta economica;
- la busta sigillata riportante la dicitura offerta tecnica;
- la documentazione amministrativa.

Si procede con la disamina della documentazione amministrativa che risulta incompleta nella parte che prevede il possesso dei requisiti morali. Tutti i documenti vengono timbrati e sottoscritti dai Commissari.

OFFERTA: BRANDOLESE MARCO pervenuta in data 18.04.2018 prot.2472.

Il plico contiene:

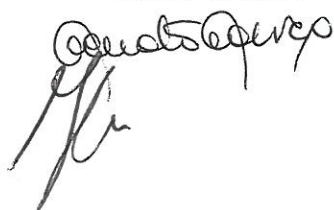
- la busta sigillata riportante la dicitura offerta economica;
- la busta sigillata riportante la dicitura offerta tecnica;
- la documentazione amministrativa.

Si procede con la disamina della documentazione amministrativa che risulta regolare. Tutti i documenti vengono timbrati e sottoscritti dai Commissari.

Il Presidente sospende la seduta di gara ai sensi dell'articolo 23, comma 1, della L.P. 09 marzo 2016, nr.02 (Soccorso istruttorio) disponendo che l'integrazione relativa alla documentazione amministrativa di Marsura Alessio debba avvenire, a pena di esclusione, entro le ore 09.00 del 02/05/2018.

La Commissione procederà con i lavori alle ore 11.00 del 02/05/2018.

I COMPONENTI E TESTIMONI



IL PRESIDENTE



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

