



COMUNE DI PIEVE TESINO
(Provincia di Trento)



Prot. 7456

**ASTA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE D'USO DELLE PARTICELLE EDIFICIALI 1010 E 653 IN C.C. DI PIEVE TESINO SEDE DELLE AZIENDE COMMERCIALI, BAR-RISTORANTI, "MALGA SORGAZZA" E "BARCO SORGAZZA".
(BANDO DI GARA PROT. 6297 di data 18.10.2023).**

VERBALE N. 1

L'anno duemilaventitre, il cinque del mese di dicembre, alle ore 9.07 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":

- Menguzzo Stefano – Segretario comunale - Presidente
- Menato Marica –Collaboratore amministrativo- Membro/Testimone-Segretaria verbalizzate
- Ferrai Luigi – Collaboratore Tecnico –Membro/Testimone-

Alla seduta (parte pubblica) assistono i signori:

VILLABRUNA SIMONE identificato con carta identità nr. CA84769QP emessa dal Comune di Feltre.

ROBLJ DENIS identificato con carta identità nr. CA21089CG emessa dal Comune di Tagliacozzo

NERVO OSCAR identificato con carta identità nr. AU2117733 emessa dal Comune di Pieve Tesino – Sindaco del Comune di Pieve Tesino.

1. Presa in carico della documentazione

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

- la deliberazione giuntale n. 186 del 12.10.2023, dichiarata immediatamente esecutiva, con la quale si provvedeva ad indire l'asta pubblica per l'affidamento delle aziende commerciali Malga Sorgazza e Barco Sorgazza e ad approvare il bando di gara e lo schema di contratto, disponendo altresì le modalità di pubblicazione;
- il bando di gara prot. 6297 di data 18 ottobre 2023;
- copia della pubblicazione dell'avviso sul quotidiano Corriere del Trentino di data 22.10.2023;
- le due offerte:
 - a) prot.7256 pervenuta in data 30.11.2023 ore 10.03 da parte del sig. Lorenzin Giuseppe;
 - b) prot. 7258 pervenuta in data 30.11.2023 ore 10.35 da parte del sig. Villabruna Simone;
- delibera di Giunta comunale nr. 231 di data 04.12.2023 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 30
2. OFFERTA TECNICA	punti da 0 a 70

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 15.000,00
--	-----------------------

Non sono ammesse, a pena d'esclusione, offerte condizionate.

Il punteggio delle singole offerte viene attribuito come segue:

- all'offerta che presenta il rialzo maggiore sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti;
- alle altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{offerta presa in esame} \times 30 (\text{punteggio massimo})}{\text{offerta più alta}}$$

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 70 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) l'impegno del concorrente a proporre piatti tipici mediante l'utilizzo di prodotti acquistati, almeno in parte, nei Comuni del Tesino e Bieno, punteggio massimo attribuibile **10 punti**;
- 5) 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**;
- 6) impegno ad acquisire e mantenere per tutta la durata della concessione in uso il marchio "Family in Trentino" o del marchio "Family Audit" o analoghi marchi di altre Regioni o Province



- autonome, punteggio massimo attribuibile **5 punti**;
- 7) 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;
 - 8) 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**;
 - 9) 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**;
 - 10) 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 moltiplicando il coefficiente attribuito a ciascun elemento per il limite massimo di punteggio fissato per quell'elemento.

L'offerta tecnica dovrà totalizzare, pena la non ammissione alla successiva fase di aggiudicazione mediante apertura dell'offerta economica, un punteggio superiore a 42 su 70.

Risultano pervenuti nei termini assegnati (ore 12.00 del giorno 30.11.2023) 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 amministrativa presentata:

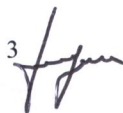
OFFERTA: LORENZIN GIUSEPPE pervenuta in data 30.11.2023 prot. 7256 ore 10.03.

Il plico contiene:

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

Sulle buste e sulla documentazione amministrativa viene apposto dal Presidente della commissione il n° 1.

Si procede con la disamina della documentazione amministrativa che risulta completa.

3 



OFFERTA: VILLABRUNA SIMONE pervenuta in data 30.11.2023 prot. 7258 ore 10.35.

Il plico contiene:

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

Sulle buste e sulla documentazione amministrativa viene apposto dal Presidente della commissione il n° 2.

Si procede con la disamina della documentazione amministrativa.

Al sig. Villabruna Simone, in quanto presente, viene richiesto se alla data odierna svolge ancora l'attività di barista banconiere. Lo stesso conferma che a tutt'oggi svolge tale attività, senza interruzioni dal 2015.

Alle ore 9.25 entra il sig. Buffa Nicola identificato con carta identità nr. CA65476EA emessa dal Comune di Pieve Tesino – Assessore del Comune di Pieve Tesino.

La documentazione amministrativa risulta completa.

Ultimata questa fase delle operazioni il Presidente comunica che la Commissione prosegue i lavori in seduta riservata procedendo all'apertura delle offerte tecniche e all'assegnazione dei punteggi previsti dai criteri stabiliti nel bando.

Ore 9.33 si procede quindi con l'apertura della busta relativa all'offerta tecnica di **Lorenzin Giuseppe**.

Ne risultano i seguenti punteggi:

OFFERTA TECNICA DA 0 A 70 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;	esperienza professionale dimostrata con estratto conto previdenziale 1x10 10
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;	5x1 5
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;	10x0,8 8
4) l'impegno del concorrente a proporre piatti tipici mediante l'utilizzo di prodotti acquistati, almeno in parte, nei Comuni del Tesino e Bieno, punteggio massimo attribuibile 10 punti;	10x1 10
5) 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;	5x1 5



4



6) impegno ad acquisire e mantenere per tutta la durata della concessione in uso il marchio "Family in Trentino" o del marchio "Family Audit" o analoghi marchi di altre Regioni o Province autonome, punteggio massimo attribuibile 5 punti;	5x1 5
7) 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;	5x0 0
8) 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;	5x0,8 4
9) 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;	5x0,8 4
10) altri titoli che siano attinenti all'attività di promozione dello sviluppo turistico della struttura: punteggio massimo attribuibile 5 punti.	5x0 0
TOTALE PUNTEGGIO	51/70

Si procede quindi con l'apertura della busta relativa all'offerta tecnica di **Villabruna Simone**.

OFFERTA TECNICA DA 0 A 70 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;	Esperienza professionale non dimostrata 0 0
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;	5x1 5
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;	10x0,6 6
4) l'impegno del concorrente a proporre piatti tipici mediante l'utilizzo di prodotti acquistati, almeno in parte, nei Comuni del Tesino e Bieno, punteggio massimo attribuibile 10 punti;	10x0,4 4
5) 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;	5x0,6 3
6) impegno ad acquisire e mantenere per tutta la durata della concessione in uso il marchio "Family in Trentino" o del marchio "Family Audit" o analoghi marchi di altre Regioni o Province autonome, punteggio massimo attribuibile 5 punti;	5x0,4 2
7) 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	5x0

5/1/2019



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;	0
8) 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;	5x0,8 4
9) 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;	5x0,8 4
10) altri titoli che siano attinenti all'attività di promozione dello sviluppo turistico della struttura: punteggio massimo attribuibile 5 punti.	5x0 0
TOTALE PUNTEGGIO	28/70

Alle ore 10.48 la Commissione, in seduta pubblica, comunica le valutazioni effettuate con i punteggi attribuiti.

Sono presenti:

VILLABRUNA SIMONE identificato con carta identità nr. CA84769QP emessa dal Comune di Feltre.

ROBLJ DENIS identificato con carta identità nr. CA21089CG emessa dal Comune di Tagliacozzo

Valutazione delle offerte economiche

La Commissione, sempre in seduta pubblica, apre le due offerte economiche riscontrando quanto segue:

- Lorenzin Giuseppe offre l'importo di euro 15.800,00, oltre all'IVA di legge. L'offerta risulta proposta regolarmente.
- Villabruna Simone offre l'importo di euro 15.000,00, oltre all'IVA di legge. L'offerta risulta proposta regolarmente.

Come previsto dal bando all'offerta del sig. Lorenzin Giuseppe vengono assegnati tutti i 30 punti.

Considerato che dal bando d'asta l'offerta tecnica doveva totalizzare un punteggio superiore a 42 su 70, il sig. Villabruna Simone non entra in graduatoria avendo totalizzato punti 28/70.

Conclusioni

In base ai risultati sopra evidenziati si procede a stilare la seguente graduatoria:

N.	NOMINATIVO	Punti Offerta tecnica	Punti Offerta economica	PUNTEGGIO TOTALE
1	Lorenzin Giuseppe	51/70	30/30	81/100

Data lettura del presente verbale e riscontrato lo stesso regolare in tutte le sue parti, la Commissione aggiudica provvisoriamente il servizio al signor **Lorenzin Giuseppe** e trasmette tutti gli atti alla Giunta comunale per gli ulteriori provvedimenti di sua competenza.



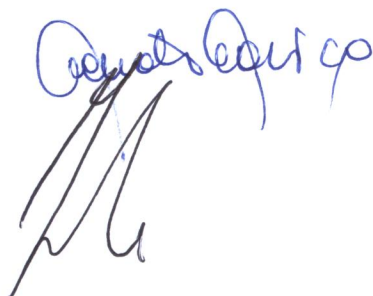
6
[Handwritten signature]



La seduta è tolta alle ore 10.58

Letto, approvato e sottoscritto

I TESTIMONI



IL PRESIDENTE

