

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA - UFFICIO APPALTI

Comuni di Villa Lagarina, Pomarolo e Nogaredo - Provincia di Trento

**OGGETTO: Verbale di verifica delle offerte in ordine all'affitto d'azienda della struttura denominata "Malga Cimana" destinata a bar, ristorante, affittacamere, promozione e vendita di prodotti tipici, ubicata in Località Cimana dei Presani, identificata con la p.ed. 277 C.C. Pedersano per il quadriennio 2018-2022. CIG: ZCC2475746.**

**VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE TECNICA - COMMISSIONE ESTERNA.**

.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_\*.\_

Premesso che: -----

● con deliberazione della Giunta Comunale n. 98 di data 10 luglio 2018 si stabiliva di indire un'asta pubblica volta all'affidamento a terzi in affitto d'azienda della struttura denominata "Malga Cimana" destinata a bar, ristorante, affittacamere, promozione e vendita di prodotti tipici, ubicata in località Cimana dei Presani approvando contestualmente lo schema di bando, con i relativi allegati, nonché le modalità di contrattazione per procedere all'affido stesso;-----

● con determinazione del Segretario Comunale n. 108 di data 24 luglio 2018 si approvava il bando di gara, con i relativi allegati, assegnando contestualmente alla Centrale Unica di Committenza il compito di indire ed esperire la procedura di gara con il metodo dell'asta pubblica per l'affidamento del complesso denominato "Malga Cimana" come stabilito dalla giunta n. 98/2018; -----

● in data 27 luglio 2018 la Centrale Unica di Committenza pubblicava sul sito

istituzionale del Comune di Villa Lagarina la lettera d'invito sub prot. n. 4702 corredata di tutti i documenti di gara ai sensi dei quali il termine per la presentazione di eventuali offerte era determinato nelle ore 12:00 del giorno 31 agosto 2018 mentre il giorno previsto per l'apertura delle buste (da effettuarsi in due step: valutando *in primis* con una commissione interna la sola documentazione amministrativa e, successivamente, con una commissione esterna, le offerte tecnica ed economica), era da definire successivamente alla ricezione delle offerte da parte degli eventuali interessati e da pubblicare sul sito istituzionale del Comune di Villa Lagarina;-----

- il bando veniva pubblicato sul sito istituzionale del comune di Villa Lagarina dal 27 luglio 2018 (ad oggi);-----

- copia del bando veniva altresì inviata via mail a tutti i soggetti che avevano manifestato, anche informalmente, interesse a prenderne visione;-----

- con avviso di rettifica sub prot. L957- 5354 - 30.08.2018, veniva rettificato il bando e contestualmente prorogato il termine di presentazione offerte sino alle ore 12:00 del giorno 14 settembre 2018;-----

- il bando disponeva di aggiudicare la gara con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max punti 95) ed economica (max punti 5) non ammettendo offerte in ribasso rispetto all'importo a base di gara;-----

- dato atto che entro la scadenza fissata dal bando di gara e sua successiva rettifica, pervenivano n. 9 (nove) offerte;-----

- dato atto che la commissione interna di gara, nominata con determina

segretarile n. 13 dd. 20.09.2018 e composta dai signori Paolo Broseghini,

Marianna Garniga e Sandra Giacomoni, si riuniva il giorno 21.09.2018 alle ore 08:30 per la sola valutazione della documentazione amministrativa;-----

•rilevato che le offerte ammesse alla prosecuzione della procedura di gara, come emerge dal verbale n. 1 dd. 21.09.2018, in quanto regolari e complete in ogni parte relativamente alla documentazione amministrativa richiesta dal bando erano le seguenti:-----

**-Romina Marelli**, Via Carducci 5, 38061 Chizzola di Ala (TN), con offerta siglata con il **numero 1**;-----

**-Stefano Graffer**, Via Villa Maria 57, 38123 Povo (TN), con offerta siglata con il **numero 2**;-----

**-Roberto Brugnara**, Via al Grec 4, Giovo (TN), con offerta siglata con il **numero 3**;-----

**-Ilaria Clappa**, Via Manzoni 9, 38060 Aldeno (TN), con offerta siglata con il **numero 7**;-----

**-Stefano Brighi**, Via Giuseppe Garibaldi 35, 38068 Rovereto (TN), con offerta siglata con il **numero 8**.-----

• considerato che il Presidente della commissione interna, esaurito il proprio compito in data 21.09.2018, aveva rimandato alla Commissione tecnica esterna tutti gli incartamenti e la necessaria documentazione per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche così ammesse.-----

Tutto quanto premesso, **l'anno duemiladiciotto (2018), il giorno uno (1) del mese di ottobre (10) alle ore 09:00**, presso la saletta riunioni posta al II piano del Municipio di Villa Lagarina sito in Piazza S. Maria Assunta n. 9 (TN), si è riunita in seduta aperta al pubblico la **commissione tecnica esterna** di gara

nominata con determina del Segretario Comunale n. 122 dd. 27.09.2018 per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche pervenute in merito all'affitto d'azienda della struttura denominata "Malga Cimana" destinata a bar, ristorante, affittacamere, promozione e vendita di prodotti tipici, così composta:-----

**-dott. Adriano Tenuti**, Direttore Ufficio Commercio e Ambiente - C.C.I.A.A. Trento – Presidente della Commissione;-----

**-dott.ssa Emanuela Piva**, dipendente del Consorzio dei Comuni Trentini, referente per gli Appalti – membro esperto;-----

**-dott. Andrea Silli**, dipendente della Fondazione Famiglia Materna, referente progetto "Le Formichine" – membro esperto.-----

Funge da segretario verbalizzante la dott.ssa Marianna Garniga, Responsabile della Centrale Unica di Committenza e RUP di gara.-----

Tutto quanto premesso, **l'anno duemiladiciotto (2018), il giorno uno (1) del mese di ottobre (10) alle ore 09:00**, presso la saletta riunioni posta al II piano del Municipio di Villa Lagarina sito in Piazza S. Maria Assunta n. 9 (TN), si riuniva in seduta aperta al pubblico la commissione esterna di gara nominata con determina segretariale n. 122 dd. 27.09.2018, composta come sopra indicato.-----

Non vi sono concorrenti presenti in sala ad assistere alle operazioni della commissione di gara.-----

Il dott. Adriano Tenuti assume la presidenza della gara ai sensi del Regolamento Comunale per la disciplina dell'attività contrattuale ed in seduta aperta al pubblico depone sul banco n. 5 (cinque) plichi sigillati, contenenti le offerte pervenute entro il termine delle ore 12.00 del giorno 14 settembre 2018

ed ammesse alla fase di gara.-----

Dopo aver verificato l'integrità e la regolarità delle sigillature, procede all'apertura dei plichi e rileva, singolarmente per ciascuno, secondo la sequenza di numerazione, la presenza delle due buste interne contenenti l'offerta tecnica e l'offerta economica, siglate e numerate con il numero corrispondente al plico esterno.-----

Provvede quindi all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche dando atto del numero di pagine che compongono le relazioni prodotte. -----

Ad ore 09:30 del giorno 1 ottobre 2018 si conclude la seduta aperta al pubblico in considerazione del fatto che le offerte tecniche pervenute devono essere valutate in seduta riservata e che non possono essere presenti altre persone oltre ai membri della Commissione giudicatrice ed al Segretario verbalizzante.-----

La Commissione giudicatrice, prosegue quindi le operazioni di gara in seduta riservata.-----

Seguendo l'ordine numerico dei concorrenti ammessi alla gara si procede all'analisi delle "offerte tecniche" prodotte ed all'attribuzione dei relativi punteggi (95/100 punti totali) in base ai criteri di valutazione previsti alla lettera A)OFFERTA TECNICA del bando di gara sub prot. n. L957-4702 di data 27 luglio 2018.-----

La Commissione, dopo attenta valutazione e comparazione degli elementi delle offerte, formula i punteggi ed le valutazioni sotto riportati:-----

**ROMINA MARELLI - offerta sub n. 1: TOTALE COMPLESSIVO PUNTI 72 (settantadue), così suddivisi:-----**

**A1) Valorizzazione complessiva della struttura e dell'area (max 30 punti):**  
punteggio complessivo assegnato: **25 punti**, così suddivisi:-----

-qualità distintiva della proposta, coerenza coi target (max 10): punti 8;-----

-proposte rivolte alle famiglie con bambini (max 4): punti 4;-----

-legame al territorio e alla comunità (max 5): punti 3;-----

-proposte complementari (max 8): punti 8;-----

-piano di comunicazione (max 3): punti 2.-----

**A2) Eco-sostenibilità della proposta (max 5 punti). Punteggio complessivo**

assegnato: **5 punti**.-----

**A3) Qualità del modello organizzativo (max 20 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **12 punti**, così suddivisi:-----

-struttura organizzativa (max 8 punti): punti 5;-----

-numero e qualità figure professionali (max 8 punti): punti 5;-----

-giovani sotto i 30 anni (max 4 punti): punti 2.-----

**A4) Qualità dell'offerta gastronomica (max 30 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **22 punti**, così suddivisi:-----

-qualità e coerenza offerta gastronomica (max 5 punti): punti 5;-----

-utilizzo di prodotti tipici locali, biologici, a km zero (max 10 punti): punti 5;-

-utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (max 5 punti): punti 5;-----

-sistemi di approvvigionamento e cicli di lavorazione, modalità conservazione

(max 5 punti): punti 3;-----

-qualità e coerenza dei menù con le tradizioni locali; presenza menù

alternativi; utilizzo prodotti DOP, IGP, etc. (max 5 punti): punti 4.-----

**A5) Estensione dell'orario e/o periodo di apertura (max 5 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **5 punti**.-----

**A6) Curriculum vitae del soggetto offerente (max 5 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **3 punti**.-----

La commissione ha formulato il **seguito giudizio complessivo**: il progetto di gestione presentato è molto dettagliato e ricco di spunti progettuali. Tuttavia non si rileva una struttura organizzativa pienamente coerente con l'articolazione progettuale e questo può rappresentare un fattore di debolezza per la tenuta temporale e la piena realizzazione delle attività proposte. Il progetto nel suo insieme appare sbilanciato e la parte enogastronomica risulta poco sviluppata e meno dettagliata rispetto alla parte legata all'organizzazione degli eventi ed alla valorizzazione della struttura. Nel complesso le proposte fatte sono innovative, apprezzabili e degne di valutazione positiva ma mancano gli elementi per valutare la solidità del progetto manageriale d'impresa inteso nel suo complesso soprattutto in ragione della complessità del progetto elaborato dall'offerente stesso.-----

Punteggio parziale assegnato: 72/100-----

**STEFANO GRAFFER - offerta sub n. 2: TOTALE COMPLESSIVO**

**PUNTI 66 (sessantasei), così suddivisi:-----**

**A1) Valorizzazione complessiva della struttura e dell'area (max 30 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **18 punti**, così suddivisi:-----

-qualità distintiva della proposta, coerenza coi target (max 10): punti 7;-----

-proposte rivolte alle famiglie con bambini (max 4): punti 3;-----

-legame al territorio e alla comunità (max 5): punti 4;-----

-proposte complementari (max 8): punti 3;-----

-piano di comunicazione (max 3): punti 1.-----

**A2) Eco-sostenibilità della proposta (max 5 punti). Punteggio complessivo**

assegnato: **4 punti**.-----

**A3) Qualità del modello organizzativo (max 20 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **18 punti**, così suddivisi:-----

-struttura organizzativa (max 8 punti): punti 8;-----

-numero e qualità figure professionali (max 8 punti): punti 7;-----

-giovani sotto i 30 anni (max 4 punti): punti 3.-----

**A4) Qualità dell'offerta gastronomica (max 30 punti):** punteggio

complessivo assegnato: **22 punti**, così suddivisi:-----

-qualità e coerenza offerta gastronomica (max 5 punti): punti 4;-----

-utilizzo di prodotti tipici locali, biologici, a km zero (max 10 punti): punti 8;-

-utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (max 5 punti): punti 4;-----

-sistemi di approvvigionamento e cicli di lavorazione, modalità conservazione

(max 5 punti): punti 3;-----

-qualità e coerenza dei menù con le tradizioni locali; presenza menù

alternativi; utilizzo prodotti DOP, IGP, etc. (max 5 punti): punti 3.-----

**A5) Estensione dell'orario e/o periodo di apertura (max 5 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **0 punti**.-----

**A6) Curriculum vitae del soggetto offerente (max 5 punti):** punteggio

complessivo assegnato: **4 punti**.-----

La commissione ha formulato il **seguito giudizio complessivo**: la proposta

denota l'entusiasmo e la passione di un soggetto giovane che intende

coinvolgere la famiglia nel progetto gestionale e che ha una dimostrata

esperienza come "rifugista" e gestore di una realtà simile a quella messa a

bando. Grazie all'esperienza nel campo culinario la proposta enogastronomica

è adeguatamente sviluppata e curata mentre quella inerente alla valorizzazione

della struttura e dell'area sembra esserlo meno. E' comunque una proposta

originale, semplice ma chiara e coerente, in grado di dar corpo e qualità in

AM  
P  
A  
1000  
M

particolare alla dimensione enogastronomica mentre rimane un po' più debole e poco dettagliata sulla restante parte progettuale.-----

Punteggio parziale assegnato: 66/100.-----

**ROBERTO BRUGNARA - offerta sub n. 3: TOTALE COMPLESSIVO**

**PUNTI 65 (sessantacinque), così suddivisi:-----**

**A1) Valorizzazione complessiva della struttura e dell'area (max 30 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **20 punti**, così suddivisi:-----

-qualità distintiva della proposta, coerenza coi target (max 10): punti 7;-----

-proposte rivolte alle famiglie con bambini (max 4): punti 2;-----

-legame al territorio e alla comunità (max 5): punti 4;-----

-proposte complementari (max 8): punti 5;-----

-piano di comunicazione (max 3): punti 2.-----

**A2) Eco-sostenibilità della proposta (max 5 punti). Punteggio complessivo**

assegnato: **4 punti**.-----

**A3) Qualità del modello organizzativo (max 20 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **14 punti**, così suddivisi:-----

-struttura organizzativa (max 8 punti): punti 6;-----

-numero e qualità figure professionali (max 8 punti): punti 6;-----

-giovani sotto i 30 anni (max 4 punti): punti 2.-----

**A4) Qualità dell'offerta gastronomica (max 30 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **21 punti**, così suddivisi:-----

-qualità e coerenza offerta gastronomica (max 5 punti): punti 3;-----

-utilizzo di prodotti tipici locali, biologici, a km zero (max 10 punti): punti 6;-

-utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (max 5 punti): punti 5;-----

-sistemi di approvvigionamento e cicli di lavorazione, modalità conservazione

(max 5 punti): punti 3;-----

-qualità e coerenza dei menù con le tradizioni locali; presenza menù  
alternativi; utilizzo prodotti DOP, IGP, etc. (max 5 punti): punti 4.-----

**A5) Estensione dell'orario e/o periodo di apertura (max 5 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **2 punti**.-----

**A6) Curriculum vitae del soggetto offerente (max 5 punti):** punteggio

complessivo assegnato: **4 punti**.-----

La commissione ha formulato il **seguito giudizio complessivo**: la proposta è  
abbastanza articolata sia nella parte di sviluppo degli spazi che in quella  
gastronomica. Tuttavia il progetto di valorizzazione del locale e del territorio  
appare a tratti scentrato rispetto alla richiesta del bando spostando il focus  
territoriale su di una prospettiva troppo dispersiva. Le proposte fatte indicano  
una connotazione del luogo orientata all'inserimento del progetto in una  
prospettiva di network marcatamente volta ai distretti dell'economia solidale  
DES, in luogo della costruzione di un'identità propria di Malga Cimana  
rispetto al territorio cui questa si riferisce.-----

Punteggio parziale assegnato: 65/100.-----

**ILARIA CLAPPA - offerta sub n. 7: TOTALE COMPLESSIVO PUNTI**

**90 (novanta), così suddivisi:**-----

**A1) Valorizzazione complessiva della struttura e dell'area (max 30 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **30 punti**, così suddivisi:-----

-qualità distintiva della proposta, coerenza coi target (max 10): punti 10;-----

-proposte rivolte alle famiglie con bambini (max 4): punti 4;-----

-legame al territorio e alla comunità (max 5): punti 5;-----

-proposte complementari (max 8): punti 8;-----

Handwritten blue ink signatures and initials on the right margin of the page, including a large signature at the top, a signature with 'A-500' below it, and another signature at the bottom.

-piano di comunicazione (max 3): punti 3.-----

**A2) Eco-sostenibilità della proposta (max 5 punti). Punteggio complessivo**

assegnato: **3 punti**.-----

**A3) Qualità del modello organizzativo (max 20 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **18 punti**, così suddivisi:-----

-struttura organizzativa (max 8 punti): punti 8;-----

-numero e qualità figure professionali (max 8 punti): punti 8;-----

-giovani sotto i 30 anni (max 4 punti): punti 2.-----

**A4) Qualità dell'offerta gastronomica (max 30 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **30 punti**, così suddivisi:-----

-qualità e coerenza offerta gastronomica (max 5 punti): punti 5;-----

-utilizzo di prodotti tipici locali, biologici, a km zero (max 10 punti): punti 10;

-utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (max 5 punti): punti 5;-----

-sistemi di approvvigionamento e cicli di lavorazione, modalità conservazione

(max 5 punti): punti 5;-----

-qualità e coerenza dei menù con le tradizioni locali; presenza menù

alternativi; utilizzo prodotti DOP, IGP, etc. (max 5 punti): punti 5.-----

**A5) Estensione dell'orario e/o periodo di apertura (max 5 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **5 punti**.-----

**A6) Curriculum vitae del soggetto offerente (max 5 punti): punteggio**

complessivo assegnato: **4 punti**.-----

La commissione ha formulato il **seguito giudizio complessivo**: l'offerente

ha fornito tutti gli elementi necessari ad una valutazione estremamente

positiva del suo approccio progettuale allo sviluppo di Malga Cimana, sia dal

punto di vista della creazione di un network territoriale sia dal punto di vista

della proposta culinaria. Quanto fornito nella relazione ha portato la commissione a ritenere che l'offerente abbia sviluppato una compiuta e corretta strategia gestionale ed operativa. Pertanto si ritiene che il progetto sia valido e futuribile per tutta la durata prevista dal contratto, con un buon potenziale di crescita. L'offerente è l'unico ad essere riuscito ad articolare una proposta entrando nei dettagli operativi e fornendo indicazioni sugli strumenti gestionali per il raggiungimento dei propri obiettivi. L'elaborato evidenzia una solida visione complessiva per lo sviluppo del luogo, ben bilanciata negli aspetti di sviluppo territoriale e in quelli legati alla proposta culinaria e fornisce interessanti spunti per valutarne la concretezza (proposta di menù, indicazioni descrittive per la sistemazione degli spazi interni ed esterni, proposta di eventi e relativa comunicazione grafica, etc.).-----

Punteggio parziale assegnato: 90/100-----

**STEFANO BRIGHI - offerta sub n. 8: TOTALE COMPLESSIVO**

**PUNTI 31 (trentuno), così suddivisi:-----**

**A1) Valorizzazione complessiva della struttura e dell'area (max 30 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **12 punti**, così suddivisi:-----

-qualità distintiva della proposta, coerenza coi target (max 10): punti 4;-----

-proposte rivolte alle famiglie con bambini (max 4): punti 2;-----

-legame al territorio e alla comunità (max 5): punti 2;-----

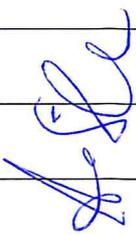
-proposte complementari (max 8): punti 3;-----

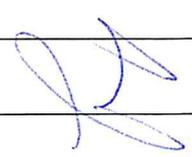
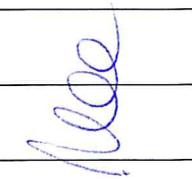
-piano di comunicazione (max 3): punti 1.-----

**A2) Eco-sostenibilità della proposta (max 5 punti). Punteggio complessivo**

assegnato: **2 punti**.-----

**A3) Qualità del modello organizzativo (max 20 punti): punteggio**

AM  




complessivo assegnato: **8 punti**, così suddivisi:-----

-struttura organizzativa (max 8 punti): punti 4;-----

-numero e qualità figure professionali (max 8 punti): punti 4;-----

-giovani sotto i 30 anni (max 4 punti): punti 0.-----

**A4) Qualità dell'offerta gastronomica (max 30 punti):** punteggio

complessivo assegnato: **7 punti**, così suddivisi:-----

-qualità e coerenza offerta gastronomica (max 5 punti): punti 2;-----

-utilizzo di prodotti tipici locali, biologici, a km zero (max 10 punti): punti 3;-

-utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (max 5 punti): punti 0;-----

-sistemi di approvvigionamento e cicli di lavorazione, modalità conservazione

(max 5 punti): punti 0;-----

-qualità e coerenza dei menù con le tradizioni locali; presenza menù

alternativi; utilizzo prodotti DOP, IGP, etc. (max 5 punti): punti 2.-----

**A5) Estensione dell'orario e/o periodo di apertura (max 5 punti):**

punteggio complessivo assegnato: **0 punti**.-----

**A6) Curriculum vitae del soggetto offerente (max 5 punti):** punteggio

complessivo assegnato: **2 punti**.-----

La commissione ha formulato il **seguito giudizio complessivo**: la proposta

non è sufficientemente articolata ed a tratti appare appena abbozzata pertanto

non è possibile comprendere la capacità dell'offerente di sviluppare il progetto

"Malga Cimana". Anche gli elementi a supporto dell'offerta enogastronomica

sono piuttosto scarsi e non permettono di valutare la progettualità sulla cucina

vista anche la complessità della proposta formulata dalla Stazione appaltante

che andava elaborata maggiormente. Le modalità gestionali e le proposte di

organizzazione, gestione e conduzione del complesso sono esplicitate in

maniera troppo generica e sintetica senza il necessario approfondimento  
pertanto non è possibile cogliere l'idea complessiva del progetto gestionale  
sottostante alla presentazione dell'offerta che rimane poco strutturato e appena  
abbozzato.-----

Punteggio parziale assegnato: 31/100-----

Ad ore 14:00 del giorno uno (01) del mese di ottobre (10) dell'anno  
duemiladiciotto (2018), si conclude la seduta in forma riservata e la  
commissione **rimanda la successiva seduta in modalità aperta al pubblico**  
per la lettura dei punteggi assegnati ad ogni partecipante per l'offerta tecnica  
ed alla conseguente attribuzione dei punteggi per l'offerta economica **alle ore**  
**08:30 del giorno martedì 16 ottobre 2018.**-----

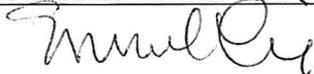
Esaurite le operazioni di gara la seduta si chiude alle ore 14:00.-----

Il presente verbale verrà pubblicato sul sito istituzionale del comune di Villa  
Lagarina e dello stesso, nonché della data prevista per la seduta per  
l'attribuzione del punteggio derivante dall'offerta economica e per la  
redazione della graduatoria finale di merito, verrà data comunicazione ai  
partecipanti, secondo le modalità previste nel bando di gara. Di quanto sopra è  
redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto  
come appresso:-----

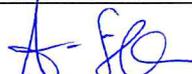
Villa Lagarina, 1 ottobre 2018

dott.ssa Emanuela Piva

dott. Andrea Silli



IL PRESIDENTE



dott. Adriano Tenuti

Il Segretario Verbalizzante dott.ssa Marianna Garniga

