



COMUNE DI VILLA LAGARINA
NEWS
2 agosto 2018

Malga Cimana, c'è il bando.

C'è tempo fino al 31 agosto per partecipare al bando di gara approvato dalla giunta comunale martedì 10 luglio e relativo all'affitto d'azienda di Malga Cimana, struttura di proprietà comunale ubicata in località Cimana dei Presani e destinata a bar, ristorante, affittacamere e alla promozione e vendita di prodotti tipici. Nel frattempo, dallo scorso 8 luglio e fino al 19 agosto, il servizio bar e piccola ristorazione è assicurato (e molto apprezzato) dall'Impresa sociale Kaire srl, costituita dall'Associazione Trentina Nuovi Orizzonti Onlus, che garantisce l'apertura al pubblico il venerdì, sabato e domenica dalle 9 alle 18. «Dopo la sperimentazione dello scorso anno coi ragazzi dello SmartLab che voglio ringraziare per essersi messi in gioco, intendiamo aprire una nuova fase per garantire alla nostra area montana una struttura ricettiva di livello e adeguata al delicato e prezioso contesto ambientale in cui si trova inserita, parte integrante della Rete di Riserve del Bondone - conferma la sindaca Romina Baroni - nel frattempo, grazie alla disponibilità dell'Impresa sociale Kaire, ci siamo premurati di non far mancare, nei mesi estivi, un punto d'appoggio per visitatori e turisti così come per gli anziani che partecipano al progetto sovra-comunale "E...state al fresco"».



Entriamo nei dettagli tecnici. Il contratto è un "affitto d'azienda" di 4 anni, rinnovabili; il termine per le offerte è fissato alle 12.00 del 31 agosto 2018. L'aggiudicazione avviene con procedura aperta con canone annuo di 3mila euro: sarà premiata l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max. punti 95) ed economica (max. punti 5) e non saranno ammesse offerte in ribasso.

L'attività rientra nella tipologia "esercizi per la somministrazione di pasti tradizionali e di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte e dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria e i prodotti di gastronomia". A questo [link](#) e in Comune è possibile ottenere copia del bando, che è corredato dai moduli prestampati per poter completare l'offerta. Nella busta con la documentazione va inserita anche la proposta tecnica di gestione.

L'azienda è composta da bar, ristorante, quattro camere doppie, spazio family, servizi igienici, magazzini, aree tecniche, area ristoro e ricreativa esterna. Tra le prescrizioni, il Comune chiede al gestore di operare nel rispetto delle certificazioni "Family in Trentino" ed "Emas" di cui si fregia. Si chiede di privilegiare i cibi con prodotti stagionali e locali o da agricoltura biologica. I vini, gli spumanti e le birre devono essere prevalentemente di produzione regionale. Anche i superalcolici, laddove possibile, è preferibile siano di produzione regionale.

È obbligatorio creare una zona dedicata alla promozione del territorio, delle iniziative e dei prodotti locali, con facoltà anche di proporre degustazione e vendita. Tra i tanti criteri presi in considerazione, saranno premiati i progetti che prevedono anche l'istituzione di una fattoria didattica e che propongono un attento piano di comunicazione. Allo stesso modo, si valuterà il coinvolgimento di giovani sotto i 30 anni e si dovranno fornire indicazioni in merito all'offerta gastronomica; verrà valutato l'uso di prodotti del commercio equo e solidale, così

come la presenza di menù alternativi in caso di intolleranze e allergie. Ovviamente sarà fattore di valutazione la garanzia di una gestione eco-sostenibile.

Sono fissati un periodo di apertura minimo dal 15 aprile al 15 ottobre (fatto salvo l'anno in corso) e un orario minimo dalle 7 alle 21 di tutti i giorni feriali e festivi nel periodo dal 15 maggio al 15 settembre; dalle 7 alle 18 nei restanti periodi. È vietata l'installazione di apparecchi da gioco.

Il plico con l'offerta può essere presentato nei modi consueti: raccomandata postale; plico analogo alla raccomandata inoltrato da corrieri specializzati, consegna diretta all'Ufficio protocollo del Comune. L'apertura delle offerte avverrà nella Sala riunioni al secondo piano del municipio, in data e ora che saranno comunicate ai concorrenti tramite posta elettronica. Ulteriori richieste di informazioni e chiarimenti potranno essere rivolte, esclusivamente per iscritto, all'indirizzo di posta elettronica certificata: villalagarina@legalmail.it. I chiarimenti dovranno essere richiesti entro le ore 12:00 del 10 agosto 2018 alla responsabile del procedimento di gara.

Questo pdf è stato generato dallo scritto originale pubblicato sul sito web del Comune di Villa Lagarina:

http://www.comune.villalagarina.tn.it/news/new/malga_cimana_caaumlaut_il_bando