

VERBALE DI PROCEDURA APERTA**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL COMPENDIO
IMMOBILIARE DENOMINATO MALGA STRAMAILO AI SENSI
DELL'ART.19 DELLA L.P. 19.07.1990 N. 23 E S.M.-----**

L'anno duemilaventitrè, alle ore 14.30 del giorno nove maggio, nella sede comunale di via Giuseppe Verdi, n. 35 in seduta pubblica.-----

Il Segretario comunale, dr. Roberto Lazzarotto, nella veste di Presidente della gara da tenersi mediante asta pubblica ai sensi dell'art.19 della L.P.19 luglio 1990 n.23 ed avuto riguardo a quanto disposto dall'art.10 del D.P.P. 22.05.1991 n.10-40Leg , con l'assistenza dei sigg.: -----

- geom. Remo Anesin, nato a Clusone (BG) il 12 giugno 1978, residente a Sant' Orsola Terme loc. Agnoletti 17;-----

- geom. Sebastiano Filippi nato a Trento (TN) il 7 ottobre 2000 e residente a Bedollo (TN) in via C. Cavour n. 16;-----

quali testimoni e componenti esperti, della cui identità sono personalmente certo ed aventi i requisiti di legge, nominati con deliberazione della Giunta Municipale n. 60 dd. 09.05.2023, dichiarata immediatamente eseguibile.-----

Viste le dichiarazioni di insussistenza delle cause di incompatibilità rilasciate dai componenti della commissione di cui al protocollo unico n. 2655 dd. 09.05.2023.-----

Evidenziato che alla seduta pubblica di cui al presente verbale non sono presenti gli operatori economici che hanno prodotto richiesta di partecipazione.-----

Viene premesso che con deliberazione della Giunta Comunale n. 39 dd.

04.04.2023, veniva approvato l'avvio della procedura di affidamento della gestione in concessione del compendio immobiliare denominato Malga Stramaiolo in C.C. Bedollo per la durata di 4 (quattro) anni con possibilità di rinnovo per ulteriori 4 anni, mediante asta pubblica ai sensi dell'art.19 della L.P. 19.07.1990, n. 23 e ss.mm., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Il bando d'asta è stato pubblicato per estratto mediante avviso sul quotidiano locale "L'Adige" in data 08.04.2023 ed integralmente all'Albo Telematico del Comune di Bedollo, nonché sul sito del Comune di Bedollo nell'apposita sezione relativa all'Amministrazione trasparente a decorrere dal 06.04.2023, in ottemperanza all'art. 18 L.P. 19.07.1990 n. 23.-----

Il Presidente della gara, nel dichiararla aperta:-----

- a) accerta che la gara avvenga a tutte le condizioni precisate nel bando d'asta;-
- b) prende atto che l'aggiudicazione per l'affidamento della gestione in concessione del compendio immobiliare denominato Malga Stramaiolo in C.C. Bedollo avverrà alla Ditta che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa. L'affidamento sarà effettuato in base al bando di gara anche in presenza di una sola offerta, purché questa sia ritenuta vantaggiosa per l'Amministrazione;-----
- c) raccoglie e depone sul banco degli incanti n. 2 offerte presentate, dalla ditta Dallapiccola Julius pervenuta al prot. n. 2659 dd. 09.05.2023 ore 11:43 e dalla Azienda Agricola il Rosmarino pervenuta al prot. n. 2660 dd. 09.05.2023 ore 11:59;-----
- d) esamina e verifica la correttezza della documentazione presentata dalle succitate ditte e procede all'ammissione della stessa alla fase successiva della gara. -----

- e) provvede inoltre, come prescritto dal bando, ad aprire le buste contenenti l'offerta tecnica, verificando la documentazione richiesta ivi contenuta e la regolarità formale.-----

Verificata la regolarità della documentazione richiesta, il Presidente alle ore 15,00 chiude la seduta pubblica, pur evidenziando che non sono presenti alcuno degli offerenti.-----

La commissione procede in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche pervenute ed all'attribuzione dei punteggi conformemente ai criteri ed alle modalità di cui al punto 4.1. del bando di gara, dando atto che per l'offerta tecnica sono previsti massimo 75 punti su 100, suddivisi nei seguenti parametri di valutazione:

- Interventi di miglioramento attività zootecnica e forestale (massimo punti 10)

Interventi di miglioramento attività zootecnica e forestale	Punteggio massimo
Mantenimento degli spazi aperti	Punti 4
Lotta alle infestanti nitrofile (rumex, senecio e ortica)	Punti 1
Recupero di aree arbustate (rododendro e ginepro)	Punti 1
Introduzione del sistema "animali liberi 24 ore su 24"	Punti 1
Introduzione del pascolo turnato sia di giorno che di notte	Punti 1
Integrazione alimentare con concentrato durante le fasi di mungitura	Punti 2

- f) Piano di marketing (massimo punti 30)

Proposta di valorizzazione della Malga Stramaiolo	Punteggio massimo
Interesse ed attrattività della Malga per i potenziali clienti e frequentatori. In particolare effettuazione della mungitura e trasformazione del latte in loco con la possibilità di assistere alle fasi di mungitura e di trasformazione del latte	Punti 10
Vendita diretta dei prodotti della malga / azienda	Punti 10

Collaborazione fattiva con l'Azienda per il Turismo che segue l'Altopiano di Pinè, sia attraverso la predisposizione di uno spazio dedicato alla promozione delle attività organizzate sul territorio, ma anche attraverso l'organizzazione di iniziative in malga con partecipazione aperta a tutti.	Punti 5
Proposta di valorizzazione della stagione invernale (oltre quella estiva)	Punti 5

- Offerta enogastronomica (massimo punti 20)

La proposta enogastronomica della Malga Stramaiole	Punteggio massimo
Tipologia Servizio ristorazione agrituristica e pernottamento con possibilità di pensione completa = punteggio massimo – punti 5 Servizio ristorazione agrituristica e pernottamento solo con prima colazione = punti 2 Solo servizio ristorazione agrituristica = punti 1	Punti 5
Tipicità del menu secondo la tradizione trentina e locale. L'indicatore è rivolto a premiare la qualità del servizio di somministrazione di alimenti: - alimenti preconfezionati: punti 00 (a titolo esemplificativo: panini preconfezionati, piatti precotti o pronti); - piatti semplici: punti 02 (a titolo esemplificativo: panini freschi confezionati sul posto); - piatti caldi confezionati sul posto: punti 3 (a titolo esemplificativo: almeno due portate diverse); - piatti tipici elaborati sul posto: punti 5;	Punti 5
Qualità dell'offerta, intesa come capacità di valorizzare l'identità del territorio e come genuinità dei prodotti locali offerti. Connessione azienda agricola – agriturismo: utilizzo nell'offerta di ristorazione di prodotti a Km zero, trasformati direttamente dall'azienda agricola ecc. indicatore qualità dell'offerta e delle materie prime utilizzate in termini di valore sul totale [massimo punti 10]	Punti 10

L'indicatore è rivolto a premiare l'impiego di prodotti di qualità qualificati biologici secondo la normativa di settore e dei prodotti locali inseriti nell'Atlante dei prodotti agroalimentari: - valore prodotti biologici e/o locali >10% e < o = 30%: punti 03; - valore prodotti biologici e/o locali >30% e < o = 50%: punti 05; - valore prodotti biologici e/o locali >50% punti 10; la stazione appaltante, anche per mezzo del custode forestale ovvero di qualunque ufficiale o agente di polizia, ovvero dei funzionari provinciali competenti in materia agricola-forestale, ovvero i funzionari dell'azienda sanitaria durante l'esecuzione del contratto di concessione, procederà a verificare, anche a campione, in ogni momento le fatture di acquisto delle materie prime al fine di verificare la coerenza con quanto proposto nell'offerta tecnica.	
--	--

- Struttura organizzativa/professionalità (massimo punti 15)

L'organizzazione e le professionalità	Punteggio massimo
Personale di cucina qualificato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche di chef, esperto pasticciare, sommelier, oppure esperienza almeno quinquennale nel campo della ristorazione).	Punti 5
Esperienza pregressa di gestione nel settore dell'accoglienza e ristorazione: 0,5 punti per ogni anno di gestione in strutture quali alberghi, ristoranti, agriturismo, malghe, etc.	Punti 5
Presenza di personale con conoscenze specifiche (anche con possesso di titoli scolastici) nei settori dell'agricoltura, dell'ambiente e del turismo, nonché con buona conoscenza di almeno una lingua straniera.	Punti 5

Esame offerta tecnica Dallapiccola Julius

- Mantenimento degli spazi aperti SI (4 punti)
- Lotta alle infestanti nitrofile (rumex, senecio e ortica) SI (1 punto)
- Recupero di aree arbustate (rododendro e ginepro) SI (1 punto)
- Introduzione del sistema "animali liberi 24 ore su 24" SI (1 punto)

- Introduzione del pascolo turnato sia di giorno che di notte SI (1 punto)
- Integrazione alimentare con concentrato durante le fasi di mungitura SI (2 punti)

Totale Interventi di miglioramento attività zootecnica e forestale. punti 10

Interesse ed attrattività della Malga per i potenziali clienti e frequentatori. In particolare effettuazione della mungitura e trasformazione del latte in loco con la possibilità di assistere alle fasi di mungitura e di trasformazione del latte – Giudizio: la proposta dell'offerente risulta essere completa degli elementi richiesti pur non esprimendo in modo dettagliato le attività proposte, vengono attribuiti punti 7

Vendita diretta dei prodotti della malga / azienda SI – 10 punti

Collaborazione fattiva con l'Azienda per il Turismo che segue l'Altopiano di Pinè, sia attraverso la predisposizione di uno spazio dedicato alla promozione delle attività organizzate sul territorio, ma anche attraverso l'organizzazione di iniziative in malga con partecipazione aperta a tutti.

Giudizio: la proposta dell'offerente risulta essere completa di tutti gli elementi richiesti pur non sviluppando in che modo avverrà la collaborazione con APT, vengono attribuiti punti 4

Proposta di valorizzazione della stagione invernale (oltre quella estiva)

Giudizio: la proposta dell'offerente risulta essere ben dettagliata completa di tutti gli elementi richiesti e viene anche specificato l'onere di aprire la viabilità nella stagione invernale nei fine settimana, vengono attribuiti punti 4

Totale Piano di marketing 25 punti

L'offerente offre il servizio ristorazione agrituristica e pernottamento con possibilità di pensione completa, vengono quindi attribuiti punti 5

Per quanto riguarda la tipicità del menu secondo la tradizione trentina e locale, l'offerente propone un menù articolato con piatti tipici e con la presenza di alimenti di produzione propria. Viene attribuito il punteggio massimo pari a 5. Relativamente alla qualità dell'offerta, intesa come capacità di valorizzare l'identità del territorio e come genuinità dei prodotti locali offerti, l'offerente propone il valore di prodotti biologici e/o locali $>10\%$ e $\leq$ uguale al 30% . Tale informazione è supportata anche dal menù proposto al precedente punto. Vengono attribuiti punti 3.

Totale Offerta enogastronomica 13 punti.

In merito al personale di cucina qualificato sono state indicate le figure coinvolte senza però specificare la qualifica e l'esperienza nel campo della ristorazione. Vengono attribuiti punti 0.

Per quanto riguarda l'esperienza pregressa di gestione nel settore dell'accoglienza e ristorazione: è stato indicato un nominativo con venticinque anni di esperienza presso l'azienda Pizzeria Sergio di Tessedri Sergio di Baselga di Pinè, pur non essendo stato riportato nell'allegato dell'offerta tecnica. Vengono attribuiti punti 5.

In relazione alla presenza di personale con conoscenze specifiche nei settori dell'agricoltura, ambiente, turismo nonché conoscenza di almeno una lingua straniera, sono stati indicati le figure di riferimento, l'esperienza pregressa in campo zootecnico per sette stagionalità presso la Malga Cambroncoi di Sant'Orsola e Pletzen di Fierozzo ed allegati attestati di qualificazione professionale di operatore agricolo delle lavorazioni zootecniche e corso di formazione per la produzione di formaggi rilasciati dalla fondazione Mach, il superamento del corso di formazione degli addetti al settore delle imprese

alimentari (H.A.C.C.P.) da parte di due collaboratori addetti alla cucina, in possesso ambedue di diploma di scuola superiore e di conoscenza delle lingue tedesche ed inglese. Vengono attribuiti punti 5.

Totale Struttura organizzativa/professionalità punti 10

Totale punteggio attribuito per l'offerta tecnica 58/75

Esame offerta tecnica Azienda Agricola il Rosmarino

- Mantenimento degli spazi aperti SI (4 punti)
- Lotta alle infestanti nitrofile (rumex, senecio e ortica) SI (1 punto)
- Recupero di aree arbustate (rododendro e ginepro) SI (1 punto)
- Introduzione del sistema "animali liberi 24 ore su 24" SI (1 punto)
- Introduzione del pascolo turnato sia di giorno che di notte SI (1 punto)
- Integrazione alimentare con concentrato durante le fasi di mungitura NO (0 punti)

Totale Interventi di miglioramento attività zootecnica e forestale. punti 8

Interesse ed attrattività della Malga per i potenziali clienti e frequentatori. In particolare effettuazione della mungitura e trasformazione del latte in loco con la possibilità di assistere alle fasi di mungitura e di trasformazione del latte – Giudizio: la proposta dell'offerente risulta essere completa degli elementi richiesti, indicando alcune attività escursionistiche e naturalistiche, vengono attribuiti punti 8

Vendita diretta dei prodotti della malga / azienda SI – 10 punti

Collaborazione fattiva con l'Azienda per il Turismo che segue l'Altopiano di Pinè, sia attraverso la predisposizione di uno spazio dedicato alla promozione delle attività organizzate sul territorio, ma anche attraverso l'organizzazione di iniziative in malga con partecipazione aperta a tutti.

Giudizio: la proposta dell'offerente risulta essere completa di tutti gli elementi richiesti pur non evidenziando manifestazioni tradizionali locali quali la "Desmalgada", vengono attribuiti punti 4

Proposta di valorizzazione della stagione invernale (oltre quella estiva)

Giudizio: la proposta dell'offerente non evidenzia una piena valorizzazione della struttura nella stagione invernale, se non prevedendo un'apertura solo sporadica per passeggiate con ciaspole e serate gastronomiche, senza peraltro indicare come garantire l'accessibilità alla struttura in caso di neve. Vengono attribuiti punti 2

Totale Piano di marketing 24 punti

L'offerente offre il servizio ristorazione agrituristica e pernottamento con possibilità di pensione completa, vengono quindi attribuiti punti 5

Per quando riguarda la tipicità del menu secondo la tradizione trentina e locale, l'offerente ha barrato la casella senza indicare la tipologia dei piatti proposti né la provenienza degli alimenti (se da bestiame allevato in malga ecc.). Vengono attribuiti 3 punti.

Relativamente alla qualità dell'offerta, intesa come capacità di valorizzare l'identità del territorio e come genuinità dei prodotti locali offerti, l'offerente propone il valore di prodotti biologici e/o locali >50%. Tale informazione non è supportata da documentazione. Vengono attribuiti punti 10.

Totale Offerta enogastronomica 18 punti.

In merito al personale di cucina qualificato sono state indicate un cuoco, un aiuto cuoco e due camerieri senza peraltro indicare i nominativi né la qualifica professionale né l'esperienza nel campo della ristorazione. Vengono attribuiti punti 3.

Per quanto riguarda l'esperienza pregressa di gestione nel settore dell'accoglienza e ristorazione: visto il periodo dichiarato da gennaio 2015 a maggio 2019 vengono attribuiti punti 2,2.

In relazione alla presenza di personale con conoscenze specifiche nei settori dell'agricoltura, ambiente, turismo nonché conoscenza di almeno una lingua straniera, sono stati indicati il numero di figure senza peraltro fornire né il nominativo né l'esperienza pregressa né il possesso di eventuali titoli

Vengono attribuiti punti 3.

Totale Struttura organizzativa/professionalità punti 8,2

Totale punteggio attribuito per l'offerta tecnica 58,2/75

Si procede all'apertura dell'offerta economica

Dallapiccola Julius

La Commissione provvede ad aprire la stessa e a leggere ad alta voce l'offerta economica che risulta essere pari a un rialzo del 4,000% sull'importo a base d'asta di € 16.000,00 al netto di I.V.A. e quindi offre un canone annuo di € 16.640,00 al netto di I.V.A.

Azienda Agricola il Rosmarino

La Commissione provvede ad aprire la stessa e a leggere ad alta voce l'offerta economica che risulta essere pari a un rialzo del 2,000% sull'importo a base d'asta di € 16.000,00 al netto di I.V.A. e quindi offre un canone annuo di € 16.320,00 al netto di I.V.A.

Pertanto viene attribuito il punteggio massimo pari a 25 alla ditta Dallapiccola Julius che ha formulato la maggiore percentuale di rialzo e conseguentemente viene attribuito all'Azienda Agricola il Rosmarino, sulla base della formula stabilita dal bando di gara, il punteggio pari a 12,5 punti, così calcolato

“punteggio offerta da valutare = 25 x percentuale di rialzo dell'offerta economica da valutare/ maggior percentuale di rialzo offerto”.

Alla luce di quanto sopra il punteggio attribuito sommando l'offerta tecnica e l'offerta economica risulta essere di:

- Dallapiccola Julius $58+25 = 83$ punti su 100
- Azienda Agricola il Rosmarino $58,2+12,5 = 70,7$ su 100

Il Presidente dichiara quindi aggiudicataria, fatto salvo la verifica dei requisiti dichiarati in sede di presentazione dell'offerta, dell'affidamento in concessione del compendio immobiliare denominato Malga Stramaiolo, l'azienda Dallapiccola Julius con sede in fraz. Campolongo, Via dei Due Laghi n. 24, 38042 Baselga di Pinè (Tn) p. iva 02671240220 per la durata di 4 (quattro) anni con possibilità di rinnovo per ulteriori 4 anni. -----

La seduta è chiusa alle ore 16:15.

Il presente è impugnabile al T.R.G.A della Regione Trentino Alto Adige da coloro che ne abbiano interesse entro i termini perentori di giorni 30 dall'avvenuta conoscenza secondo quanto prescritto dalla vigente legislazione.

IL PRESIDENTE

-Lazzarotto dr. Lazzarotto -



I COMMISSARI

- geom. Remo Anesin -

- geom. Sebastiano Filippi -

