

Prot. nr. 1498 - Interno

OGGETTO: Verbale di verifica delle offerte relative all'asta pubblica per la concessione del complesso pascolivo – agrituristico di Malga “Caserina di Dentro” in C.C. Scurelle.

Valutazione documentazione tecnica – Commissione tecnica.

Premesso:

- con deliberazione della Giunta comunale n. 192 dd. 09 dicembre 2021, dichiarata immediatamente eseguibile, si approva la concessione del complesso pastorale – agrituristico di Malga “Caserina di Dentro”, in C.C. Scurelle, per il periodo 2022 – 2029 (affitto d'azienda), mediante asta pubblica (offerte segrete) ai sensi dell'art. 19 della L.P. 19 luglio 1990, nr. 23 e ss.mm. ed integrazioni;
- l'aggiudicazione ha luogo in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (punteggio massimo attribuibile 70 punti) e un'offerta economica (punteggio massimo attribuibile 30 punti), non ammettendo offerte in ribasso rispetto all'importo a base di gara di Euro 14.000,00.= su base annua;
- con la stessa deliberazione si approva il bando di gara e i relativi allegati;
- l'avviso d'asta è stato pubblicato all'albo comunale e sul sito istituzionale del Comune di Scurelle dal 22 dicembre 2021 al 27 gennaio 2022;
- l'avviso d'asta è stato trasmesso con nota prot. n. 9721 dd. 22.12.2021 ai Comuni della Comunità Valsugana e Tesino e alla Comunità Valsugana e Tesino per essere pubblicato sul proprio albo;



- l'avviso d'asta, inoltre, è stato pubblicato, per estratto sul giornale "L'Adige" il giorno 29 dicembre 2021;
- entro la scadenza fissata dall'avviso d'asta delle ore 12.00 del giorno 27 gennaio 2022 sono pervenute nr. 2 (due) offerte;
- con deliberazione della Giunta comunale nr. 15 dd. 31 gennaio 2022, dichiarata immediatamente eseguibile, si nomina:
  - a) la Commissione di gara interna per l'apertura dei plichi contenenti le offerte pervenute, l'apertura della busta "A" contenente la documentazione amministrativa e la verifica della regolarità della stessa, l'apertura della busta "B" contenute l'offerta tecnica e la sottoscrizione della stessa da parte di tutti i Commissari;
  - b) la Commissione di gara per l'esame dell'offerta tecnica e l'attribuzione dei relativi punteggi.

La Commissione sub. "A" provvederà, quindi, in seduta pubblica all'apertura della busta "C" contenente l'offerta economica, all'attribuzione dei punteggi e alla redazione della graduatoria finale di merito;

- la Commissione di gara interna, formata dai Sig.ri Fietta rag. Maria (Presidente), Cemin dott.ssa Mariuccia (testimone) e Tiso rag. Elisabetta (testimone e segretario verbalizzante), nelle riunioni dd. 03.02.2022 e dd. 14.02.2022 ha provveduto a verificare la regolarità della documentazione amministrativa delle offerte pervenute;
- le offerte ammesse alla prosecuzione della procedura di gara, come risulta dal verbale dd. 14.02.2022 prot. n. 1264 sono quelle presentate da:
  - Azienda Agricola POMPERMAIER NICOLA, offerta nr. 1;
  - CAPRA SILVIO, offerta nr. 2;

- le offerte complete nella loro documentazione sono state sottoscritte da tutti i Commissari della Commissione interna e racchiuse in un plico, a sua volta sottoscritto sui lembi di chiusura dagli stessi Commissari e poste in cassaforte, per essere consegnate alla Commissione tecnica per la valutazione dell'offerta tecnica.

Tutto ciò premesso, l'anno duemilaventidue (2022) il giorno 21(ventuno) del mese di febbraio alle ore 14.30 presso la sala giunta del Municipio di Scurelle si è riunita in seduta riservata la Commissione tecnica, così composta:

- 1) Fietta rag. Maria – Responsabile dell'Ufficio Commercio e Pubblici Esercizi del Comune di Scurelle: Presidente;
- 2) Tomio ing. Livio – Funzionario Tecnico, Responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Scurelle: membro esperto;
- 3) Tiso rag. Elisabetta – Assistente Amministrativo del Comune di Scurelle: membro e Segretario verbalizzante.

La Sig.ra Fietta rag. Maria assume la presidenza della gara e depone sulla tavola il plico contenente le offerte.

Dopo aver verificato l'integrità e la regolarità delle sigillature del plico, provvede all'apertura dello stesso e a deporre sulla tavola le offerte tecniche siglate e numerate con il n. 1 e n. 2.

La Commissione provvede, quindi, ad accertare la regolarità delle offerte contenute nel plico delle offerte tecniche (buste "B") e l'integrità della sigillatura del plico contenente le offerte economiche (buste "C").

La Commissione prosegue, quindi, con le operazioni di gara.

Seguendo l'ordine numerico dei concorrenti ammessi alla gara si procede all'analisi delle "offerte tecniche" e all'attribuzione dei relativi punteggi (70 su



100) in base ai criteri di valutazione previsti dall'avviso d'asta dd. 22 dicembre 2021, prot. nr. 9718.

La Commissione decide di ripartire il punteggio massimo di 25 punti relativamente alla valutazione dell'esperienza professionale maturata nella lavorazione dei prodotti lattiero-caseari, attribuendo ai seguenti criteri previsti dall'avviso d'asta il rispettivo punteggio massimo pari a:

- esperienza maturata nella lavorazione dei prodotti lattiero-caseari e nella conduzione di malghe: punteggio massimo 12 punti;
- istruzione conseguita avente ad oggetto la trasformazione del latte e la produzione di prodotti lattiero-caseari: punteggio massimo 8 punti;
- partecipazione a mostre di prodotti lattiero-caseari ed eventuali premi o attestati conseguiti: punteggio massimo 5 punti.

La Commissione dopo attenta valutazione degli elementi delle offerte tecniche:

- formula i punteggi e le valutazioni risultanti dai n. 2 prospetti di valutazione allegati al presente verbale come parte integrante e sostanziale;
- determina la graduatoria delle offerte tecniche come segue:
- Azienda agricola POMPERMAIER NICOLA: 58 punti su 70;
- CAPRA SILVIO: 34 punti su 70.

Alle ore 16.30 si conclude la seduta della Commissione tecnica, rimandando alla Commissione di gara interna, riunita in seduta aperta al pubblico, la lettura dei punteggi assegnati ad ogni partecipante per l'offerta tecnica, l'apertura della busta contenente le offerte economiche e la redazione della graduatoria finale.

Il presente verbale verrà pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Scurelle.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto come appresso.

Scurelle, 21 febbraio 2022

IL PRESIDENTE

Fietta rag. Maria

IL MEMBRO ESPERTO

Tomio Ing. Livio

IL MEMBRO E SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Tiso rag. Elisabetta

ASTA PUBBLICA  
COMPLESSO PASCOLIVO-AGRITURISTICO MALGA "CASERINA DI DENTRO"

CONCORRENTE N. 1

NOMINATIVO: AZIENDA AGRICOLA POMPERMAIER NICOLA

**A) ESPERIENZA PROFESSIONALE MATURATA NELLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (MAX 25 PUNTI)**

**a) esperienza maturata nella lavorazione dei prodotti lattiero-caseari e nella conduzione di malghe (MAX 12 PUNTI)**

esperienza di sei anni presso l'azienda agricola del padre Pompermaier Marco come collaboratore familiare nella gestione della Malga Cenon di Sopra con attività continuativa nella produzione di prodotti lattiero-caseari

punteggio

10

**b) istruzione conseguita avente ad oggetto la trasformazione del latte e la produzione di prodotti lattiero-caseari (MAX 8 PUNTI)**

conseguimento diploma di perito agrario; non segnalati titoli specifici conseguiti nel settore delle lavorazioni lattiero-casearie

punteggio

5

**c) partecipazione a mostre di prodotti lattiero-caseari ed eventuali premi o attestati conseguiti (MAX 5 PUNTI)**

l'azienda agricola del padre Pompermaier Marco, presso la quale opera in qualità di collaboratore familiare, si è classificata negli anni 2018/2019/2021 in concorsi a livello provinciale e della Valsugana

punteggio

3

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 25 PUNTI) 18**

**B) PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (MAX 10 PUNTI)**

la produzione di prodotti lattiero-caseari indicata risulta pienamente adeguata alle aspettative richieste

punteggio

10

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI) 10**

**C) QUALITA' DELLA PROPOSTA ENOGASTRONOMICA DELL'AGRITURISMO (MAX 10 PUNTI)**

i menù elencati contemplano una varietà di proposte della cosiddetta "filiera corta"; non sono citate certificazioni di qualità

punteggio

9

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI) 9**

**D) CAPACITA' ORGANIZZATIVA NEL CONDURRE L'ATTIVITA' AGRITURISTICA (MAX 20 PUNTI)**

**a) unità lavorative, mansioni, tempo disponibile che si impegna a destinare al servizio (max 7 punti)**

la struttura organizzativa ipotizzata per la gestione dell'attività agrituristica viene valutata coerente ed adeguata alle dimensioni dell'esercizio

punteggio

6

**b) capacità di diversificazione della progettazione di diverse tipologie di intrattenimento e performance e di valorizzazione del complesso pastorale-agrituristico (max 6 punti)**

vengono indicate valide proposte diversificate e di concreta realizzabilità in loco

punteggio

6

**c) apertura durante il periodo invernale (max 7 punti)**

la proposta di apertura rispecchia le aspettative dell'amministrazione sulla fruibilità della struttura

punteggio

6

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 20 PUNTI) 18**

**E) PROMOZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA (MAX 5 PUNTI)**

viene proposta la possibilità di attività da svolgere in collaborazione con le scuole locali e di effettuazione di iniziative didattiche quali il progetto "adotta una mucca"

punteggio

3

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 5 PUNTI) 3**

TOTALE COMPLESSIVO PUNTEGGIO (MAX 70 PUNTI) 58

CONCORRENTE N. 2

NOMINATIVO: CAPRA SILVIO

**A) ESPERIENZA PROFESSIONALE MATURATA NELLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (MAX 25 PUNTI)**

**a) esperienza maturata nella lavorazione dei prodotti lattiero-caseari e nella conduzione di malghe (MAX 12 PUNTI)**

esperienza nella lavorazione dei prodotti lattiero-caseari limitatamente al periodo estivo; non segnalata alcuna esperienza nella conduzione di malghe

punteggio

4

**b) istruzione conseguita avente ad oggetto la trasformazione del latte e la produzione di prodotti lattiero-caseari (MAX 8 PUNTI)**

non indicato alcun titolo di studio

punteggio

0

**c) partecipazione a mostre di prodotti lattiero-caseari ed eventuali premi o attestati conseguiti (MAX 5 PUNTI)**

non è stata dichiarata alcuna partecipazione a mostre o eventuali premi o attestati conseguiti

punteggio

0

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 25 PUNTI) 4**

**B) PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (MAX 10 PUNTI)**

la produzione di prodotti lattiero-caseari indicata risulta pienamente adeguata alle aspettative richieste

punteggio

10

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI) 10**

**C) QUALITA' DELLA PROPOSTA ENOGASTRONOMICA DELL'AGRITURISMO (MAX 10 PUNTI)**

i menù sono stati elencati in maniera molto sommaria relativamente alle proposte offerte; non sono citate certificazioni di qualità

punteggio

7

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI) 7**

**D) CAPACITA' ORGANIZZATIVA NEL CONDURRE L'ATTIVITA' AGRITURISTICA (MAX 20 PUNTI)**

**a) unità lavorative, mansioni, tempo disponibile che si impegna a destinare al servizio (max 7 punti)**

non viene sufficientemente dettagliata la proposta organizzativa relativa alla gestione dell'attività agrituristica

punteggio

1

**b) capacità di diversificazione della progettazione di diverse tipologie di Intrattenimento e performance e di valorizzazione del complesso pastorale-agrituristico (max 6 punti)**

non viene indicata alcuna proposta specifica come richiesto nel bando di gara

punteggio

0

**c) apertura durante il periodo Invernale (max 7 punti)**

la proposta di apertura rispecchia le aspettative dell'amministrazione sulla fruibilità della struttura; si valuta positivamente la proposta di apertura continuativa durante la stagione estiva

punteggio

7

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 20 PUNTI) 8**

**E) PROMOZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA (MAX 5 PUNTI)**

meritevoli le proposte di educazione ed avvicinamento dei bambini all'attività agricola

punteggio

5

**TOT. PUNTEGGIO (MAX 5 PUNTI) 5**

**TOTALE COMPLESSIVO PUNTEGGIO (MAX 70 PUNTI) 34**