



COMUNE DI COLI
Provincia di Piacenza

Via del Municipio, 1-29020 Coli (PC)

PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23, COMMI 14 E 15 DEL D.LGS. 50/2016

INERENTE ALLA PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA, AI SENSI DELL'ART. 36, C. 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'OSTELLO (COMPRESO IL RISTORANTE E PIZZERIA AL SUO INTERNO), DEL BAR E DEGLI IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI DI COLI (PC) CON LAVORI DI ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO, PER LA DURATA DI 12 ANNI

La presente gara prevede misure di sostenibilità ambientale all'interno del Capitolato (art. 53) e in sede di attribuzione dei punteggi tecnici (cfr. punto 5.1. della Tabella di attribuzione dei punteggi tecnici).



Fonte: Trip Advisor

Il presente Progetto contiene:

1. relazione illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserita la concessione;
2. indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
3. valore stimato della concessione;
4. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'esecuzione del servizio e dei lavori richiesti;
5. procedura di affidamento e criteri per l'aggiudicazione;
6. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (**Allegato 2**) e Foglio "Disposizioni emergenza Coronavirus" (**Allegato 3**).

1) RELAZIONE ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITA LA CONCESSIONE

Il Comune di Coli (di seguito, anche solo, "il Comune") è proprietario delle seguenti strutture, individuate nella planimetria allegata al Capitolato speciale descrittivo e prestazione ("il Capitolato") sub **Allegato A**:

- ostello comunale (ivi compreso il ristorante e pizzeria al suo interno), situato a Coli, Via Cerreto n. 2;
- bar comunale, situato a Coli, Piazza Aldo Moro n. 8;
- impianti sportivi (piscina comunale, campo da tennis e campo da bocce), situati a Coli, Via Piscine di Coli.

Si precisa che il ristorante e pizzeria, il bar e gli impianti sportivi devono essere aperti anche ad utenti esterni e non solo agli ospiti dell'ostello, come meglio precisato nel Capitolato.

La presente concessione prevede, oltre alla gestione delle strutture suindicate, anche l'esecuzione, da parte del concessionario, di alcuni lavori di adeguamento e di ammodernamento, compiutamente definiti alla Parte V. del Capitolato.

Obiettivo del presente affidamento è quello di individuare un operatore professionale di comprovata esperienza che, anche attraverso la realizzazione dei lavori richiesti, gestisca in modo efficiente le strutture, attirando nuovi ospiti ed utenti e creando luoghi di aggregazione e di socializzazione a beneficio anche dei cittadini del Comune di Coli e dei Comuni limitrofi.

L'oggetto della concessione è pertanto individuato, in una prestazione principale e in prestazioni secondarie, come segue:

DESCRIZIONE SERVIZI	<i>Prestazione principale / secondaria</i>	RIFERIMENTO CPV
---------------------	--	-----------------

<i>Servizi di alloggio in ostelli della gioventù</i>	Principale	55210000-5
<i>Servizi di gestione bar</i>	Secondaria	55410000-7
<i>Servizi di gestione impianti sportivi</i>	Secondaria	92610000-0
<i>Lavori di ristrutturazione</i>	Secondaria	45454000-4

Ai sensi degli artt. 28 e 169 del D.Lgs. 50/2016, l'affidamento si configura quale **“concessione mista”** di servizi e lavori, con prevalenza economica e funzionale di servizi, posto che la richiesta di esecuzione dei summenzionati lavori di adeguamento e ammodernamento è accessoria al servizio di gestione delle strutture, è ad esso direttamente funzionale ed è comunque economicamente minoritaria rispetto all'importo stimato del servizio.

Per l'esecuzione dei **lavori di adeguamento e ammodernamento** descritti alla Parte V. del Capitolato viene stimato un importo complessivo di € **102.500,00**, quale limite di spesa considerato ai fini della redazione del Piano Economico Finanziario di massima di cui al successivo paragrafo 3.1. Tali lavori rappresentano dunque una quota minoritaria rispetto agli introiti derivanti dalla gestione delle strutture oggetto della concessione. Si precisa che l'importo dei lavori è stato determinato sulla base della stima del costo degli interventi richiesti:

OSTELLO	
riapertura della porta che collega l'ostello con il bar comunale	€ 1.000,00
rifacimento dell'intonaco del servizio igienico al piano terra	€ 500,00
sostituzione completa dei serramenti e degli oscuranti	€ 60.000,00
tinteggiature delle pareti e dei soffitti che richiedano tali interventi	€ 5.000,00
sistemazione delle crepe e dell'umidità delle camere nn. 3, 4, 6 e 8, del vano scala principale e del corridoio al primo piano	€ 1.500,00
rifacimento dei pavimenti di n. 2 camere al primo piano	€ 5.000,00
posa in opera delle zoccolature di tutte le camere al primo e al secondo piano	€ 3.000,00
BAR COMUNALE	
messa a norma dei servizi igienici per i portatori di handicap	€ 2.500,00
IMPIANTI SPORTIVI	
<u>PISCINA COMUNALE:</u>	
▪ manutenzione del solarium e dei bordi piscina, con sistemazione degli	

autobloccanti e sostituzione degli elementi deteriorati; <ul style="list-style-type: none"> ▪ revisione dei filtri e delle pompe (n. 2) della sala macchine, con eventuale sostituzione della pompa ammalorata laddove necessario; ▪ controllo sulla tenuta della vasca ed interventi per il ripristino duraturo della tenuta della vasca; ▪ realizzazione di un chiosco-bar a servizio degli utenti della piscina. 	€ 24.000,00
<u>CAMPO DA TENNIS:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rifacimento del fondo del campo da tennis con l'impiego di materiale sintetico; ▪ sistemazione della recinzione del campo da tennis. 	
<u>CAMPO DA BOCCE:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pulizia generale del campo da bocce e controllo (ed eventuale sistemazione) della recinzione. 	
	€ 102.500,00

Tali valori costituiscono una stima di massima, la quale non risulta vincolante per il Comune; discostamenti (in difetto o in aumento) rispetto a tali valori non possono essere eccezioni al Comune da parte del concessionario, il quale – partecipando alla gara – accetta di eseguire i lavori richiesti dal Capitolato, così come concretamente descritti e valutati dal concessionario all'interno della propria offerta.

La concessione non prevede la suddivisione in lotti aggiudicabili separatamente in quanto trattasi di un complesso di prestazioni (servizi e lavori) costituenti un *unicum* funzionale, la cui corretta esecuzione ne rende opportuna la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore.

1.1. CONSISTENZA DELLE STRUTTURE E BENI STRUMENTALI PUBBLICI:

Il concessionario accetta le strutture (ostello, bar e impianti sportivi comunali) nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente, stato perfettamente noto al concessionario, che si impegna ad effettuare, a sua cura e spese, sotto la propria responsabilità e a regola d'arte, gli interventi necessari per assicurare l'ottimale gestione della concessione, così come previsto nel Capitolato.

Le strutture vengono consegnate comprensive di arredi e attrezzature elencati nell'inventario allegato sub **Allegato C**. Si precisa che, al momento dell'aggiudicazione, il concessionario deve corrispondere al gestore uscente dell'ostello il costo indicato dal Comune (€ 1.750,00) per lenzuola, materassi, cuscini e altre attrezzature acquistati dal gestore uscente, indicati nell'elenco allegato sub **Allegato D**.

1.2. UTENZA POTENZIALE DELLE STRUTTURE:

Al fine di definire l'utenza potenziale dell'**ostello** si rileva che gli ospiti della struttura sono stati mediamente n. 40 ospiti a settimana durante la stagione estiva 2019 (ultimo anno di gestione conclusosi alla data di redazione del presente Progetto). Si consideri che l'ostello non è rimasto aperto durante gli altri mesi dell'anno.

Al fine di definire l'utenza potenziale della **piscina comunale** si consideri che, durante la stagione estiva 2019 (ultimo anno di gestione conclusosi alla data di redazione del presente Progetto), gli accessi sono stati:

- dal lunedì al venerdì: circa 20 accessi al giorno;
- sabato e domenica: circa 40 accessi al giorno.

In relazione alla gestione del **ristorante e pizzeria** (situato al piano terra dell'ostello), del **bar comunale** e degli **ulteriori impianti sportivi** (campo da tennis e campo da bocce), si precisa che non è possibile fornire dati storici relativi all'utenza, stante – quanto ai campi da tennis e da bocce – l'affidamento per la prima volta della gestione di tali strutture e – quanto al ristorante e pizzeria e al bar – la risalenza nel tempo dei precedenti affidamenti. Si precisa, in ogni caso, che presso il capoluogo di Coli attualmente non sono presenti né altri bar, né altri ristoranti/pizzerie. Il primo bar/ristorante è a circa 1 km di distanza (Poggiolo) e il secondo (Fontana) a circa 2,5 km.

N.B. Scopo del presente affidamento è quello di rilanciare la gestione delle strutture, anche attraverso i lavori di adeguamento e ammodernamento richiesti, al fine di incrementare il numero degli ospiti dell'ostello e l'utenza delle strutture, sia giornaliera che serale.

Si precisa, al riguardo, che il Comune di Coli (n. 845 residenti al 1° gennaio 2019) è inserito in un territorio, la **Val Trebbia**, ad **alta vocazione turistica**, il quale attrae – soprattutto nel periodo estivo – un numeroso numero di persone da Comuni limitrofi (fra cui la città di Piacenza) e anche da territori confinanti con la Provincia di Piacenza (quali il cremonese e il milanese).

La Val Trebbia, infatti, vanta bellezze naturalistiche ed artistiche di notevole richiamo e riconosciute a livello nazionale e internazionale, anche in considerazione della temperatura più mite rispetto all'afa dei Comuni limitrofi alla città.

Al riguardo, basti pensare che la Val Trebbia è stata inserita anche recentemente dal quotidiano britannico *Guardian* fra le dieci mete più belle secondo i lettori del giornale (cfr. <https://www.theguardian.com/travel/2019/jul/25/10-off-the-beaten-track-highlights-europe-readers-travel-tips>).

Si precisa, inoltre, che il Comune di Coli dista circa 15 minuti in macchina dal **Comune di Bobbio**, recentemente insignito del titolo di **“Borgo più bello d'Italia 2019”**, ad alta vocazione turistica, sia dal punto di vista artistico che storico-religioso.

Coli è infine situato su **vie di pellegrinaggio** nazionali e internazionali, la **Via degli Abati**, la **Via di San Colombano** e la **Via del Sale** e vanta un ricco patrimonio religioso (con, in particolare, la spelonca di San Michele – anfratto roccioso utilizzato da San Colombano come eremo e dove la leggenda narra che vi morì nel 615. Infatti, l'itinerario storico/spirituale termina proprio a Coli, dove il santo concluse il suo pellegrinaggio – e il santuario di Sant'Agostino) e naturalistico, con diverse associazioni in ambito sportivo.

Per una descrizione del territorio comunale, si rinvia al sito ufficiale del Comune: <http://www.comune.coli.pc.it/>.

Si dà comunque atto che i dati sopra indicati sono da intendersi presunti e non vincolanti per il Comune in quanto il numero complessivo degli ospiti e degli utenti delle strutture è subordinato a strategie rimesse alla gestione del concessionario, legate – essenzialmente – alla promozione commerciale dell’“immagine” delle strutture e all’attrattività delle iniziative organizzate.

1.3. DURATA DELLA CONCESSIONE:

La durata della concessione è fissata in circa 12 (dodici) anni, dalla sottoscrizione della convenzione (ovvero, se precedente, dal verbale di consegna delle strutture da parte del Comune) e comunque con scadenza fissata al 30/04/2032. Non sono ammessi rinnovi automatici.

Su richiesta del Comune, l’aggiudicatario è tenuto ad attivare l’esecuzione delle prestazioni anche nelle more della stipula della convenzione e ad adempiere all’eventuale richiesta del Comune di chiedere l’esecuzione anticipata della convenzione ai sensi dell’art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016.

Si precisa che la durata della presente concessione si giustifica, in conformità a quanto previsto dall’art. 168 del D.Lgs. 50/2016, in ragione del tempo necessario al recupero degli investimenti da parte del concessionario, insieme ad una remunerazione del capitale investito, come indicato nel Piano economico-finanziario di massima di cui al successivo paragrafo 3.1.

Si precisa inoltre che l’esecuzione della prestazione secondaria (i.e. lavori di adeguamento e ammodernamento delle strutture) dovrà avvenire nel rispetto del cronoprogramma presentato dal concessionario in sede di gara, secondo quanto indicato all’art. 37 del Capitolato.

2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D.LGS. N° 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI

Non si individuano rischi di interferenza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008, dovendosi escludere interferenze fra committente e concessionario. In caso di peculiari rischi di interferenza che dovessero emergere nel corso della concessione, le parti si impegnano a scambiarsi esaustive informazioni sui rischi presenti.

3) VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE E COSTI DEL PERSONALE

3.1. VALORE STIMATO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE E P.E.F. DI MASSIMA

Il valore complessivo presunto della concessione, determinato ai sensi dell’art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, ammonta ad € **2.576.907,12** (IVA esclusa) per l’intera durata della concessione.

Si precisa che, al fine del calcolo di tale valore presunto (il quale non è da intendersi vincolante per il Comune), sono stati presi in considerazione i seguenti valori:

- in relazione all'**ostello**, si sono considerate le entrate registrate durante la stagione estiva 2019 (ultimo anno di gestione conclusosi alla data di redazione del presente Progetto), pari all'incirca ad € 40.000,00 (IVA esclusa), aumentate in considerazione dell'apertura dell'ostello anche durante le altre stagioni e dell'incremento delle tariffe previsto all'interno del Capitolato rispetto alle tariffe fino ad oggi applicate:

TOTALE ENTRATE: (€ 40.000,00 + € 10.000,00 di aumento prudenziale derivante dall'apertura dell'ostello durante gli ulteriori mesi dell'anno) + 60% derivante dall'aumento delle tariffe previsto dal Capitolato = **€ 80.000,00 all'anno**

- in relazione al **bar comunale**, sono state stimate entrate di **€ 35.000,00 all'anno** (IVA esclusa), determinate **in via prudenziale** base al numero di abitanti del Comune, dei residenti estivi (abitanti di seconde case), degli ospiti dell'ostello e degli utenti delle strutture. Ciò tenuto anche conto dell'assenza di altri bar presso il capoluogo di Coli;
- in relazione al **ristorante e pizzeria**, sono state stimate entrate di **€ 75.000,00 all'anno** (IVA esclusa), determinate **in via prudenziale** tenuto conto dell'apertura del ristorante e pizzeria agli ospiti dell'ostello ma anche (e soprattutto) ad avventori esterni. Ciò tenuto anche conto dell'assenza di altri ristoranti e pizzerie presso il capoluogo di Coli;
- in relazione alla **piscina comunale**, si è preso in considerazione il numero di ingressi indicato al precedente paragrafo 1.2. (n. 20 ingressi giornalieri dal lunedì al venerdì e n. 40 ingressi giornalieri il sabato e la domenica), applicando le tariffe di cui all'art. 26 del Capitolato (con una proporzione del 60% di ingressi a tariffa intera e del 40% di ingressi a tariffa ridotta) depurate da aliquota I.V.A. pari al 22%. L'importo risultante è stato poi aumentato del 20% al fine di prendere in considerazione il rilancio delle strutture a cui tende la presente gara. Si sono infine sommate le entrate, su base storica e depurate da IVA, derivanti dalla gestione del chiosco-bar, aumentate in considerazione del rilancio della piscina a cui tende la presente concessione. Si precisa che, nei calcoli, sono state prese in considerazione 11 settimane di apertura della piscina, al fine di tener conto di eventuali giorni di chiusura per maltempo:

€ 5,00 * 20 ingressi * 5 giorni = € 500,00

€ 5,00 * 40 ingressi * 2 giorni = € 400,00

€ 3,00 * 20 ingressi * 5 giorni = € 300,00

€ 3,00 * 40 ingressi * 2 giorni = € 240,00

TOTALE ENTRATE: (€ 900,00 * 60% + € 540,00 * 40%) + 20% di aumento degli utenti = **€ 907,20**

€ 907,20 * 11 settimane = € 9.979,20
 € 9.979,20 – I.V.A. al 22% + € 5.000,00 derivanti dalla gestione del chiosco-bar = **€ 12.983,36 a stagione estiva**

- in relazione al **campo da tennis**, si è preso in considerazione – a fini prudenziali – l'utilizzo del campo per n. 25 ore settimanali per 11 settimane, applicando le tariffe di cui all'art. 26 del Capitolato depurate da aliquota I.V.A. pari al 22%:

25 ore * € 5,00 = € 125,00
TOTALE ENTRATE: € 125,00 * 11 settimane – I.V.A. al 22% = € 1.072,50 a stagione estiva

- in relazione al **campo da bocce**, si è preso in considerazione – a fini prudenziali – l'utilizzo del campo per n. 20 ore settimanali per 11 settimane, applicando le tariffe di cui all'art. 26 del Capitolato depurate da aliquota I.V.A. pari al 22%:

20 ore * € 4,00 = € 80,00
TOTALE ENTRATE: € 80,00 * 11 settimane – I.V.A. al 22% = € 686,40 a stagione estiva

- una stima delle entrate derivanti dall'organizzazione di feste, corsi (es. corsi di tennis, di nuoto, tornei di tennis) ed altri eventi (es. festival, feste paesane estive, mostre, convegni), dal noleggio di ombrelloni e lettini della piscina, da pubblicità e sponsorizzazioni, pari – a fini prudenziali – a **€ 10.000,00 all'anno**.

Si riporta pertanto di seguito il Piano Economico-Finanziario (cd. PEF) **di massima** riferito all'interno periodo concessorio, precisando che, all'interno di tale Piano, i costi dei lavori di adeguamento descritti alla Parte V. del Capitolato sono ammortati sulla durata complessiva della concessione e le spese di gestione sono state stimate partendo dai dati ricostruiti su base storica (in relazione ai costi del personale, cfr. successivo paragrafo 3.2.):

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	6° anno	7° anno	8° anno	9° anno	10° anno	11° anno	12° anno
ENTRATE DERIVANTI DALL'OSTELLO	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00
ENTRATE DERIVANTI DAL BAR COMUNALE	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00

ENTRATE DERIVANTI DAL RISTORANTE E PIZZERIA	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00	75.000,00
ENTRATE DERIVANTI DALLA PISCINA COMUNALE	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36	12.983,36
ENTRATE DERIVANTI DAL CAMPO DA TENNIS	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50	1.072,50
ENTRATE DERIVANTI DAL CAMPO DA BOCCIE	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40	686,40
ALTRE ENTRATE (es. da corsi di tennis, di nuoto, tornei di tennis, feste paesane, mostre, noleggio ombrelloni e lettini, pubblicità e sponsorizzazioni)	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00
TOTALE INTROITI STIMATI	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26	214.742,26
SPESE PERSONALE	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45	126.236,45
SPESE MERCI DEL RISTORANTE PIZZERIA, DEL BAR E DEL CHIOSCO-BAR DELLA PISCINA	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00
COSTI DI GESTIONE DELL'OSTELLO E DEL RISTORANTE E PIZZERIA (luce, gas, acqua, prodotti di pulizia e rifiuti)	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00

COSTI DI GESTIONE DEL BAR (luce, telefono, pellet, prodotti di pulizia e rifiuti)	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00
COSTI DI GESTIONE DELLA PISCINA (utenze e prodotti di pulizia)	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00
LAVORI DI ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO (ammortamento sulla durata della concessione)	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67	8.541,67
COSTI MANUTENTIVI E COSTI AMMINISTRATIVI	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
RISCATTO BENI DAL GESTORE USCENTE DELL'OSTELLO	1.750,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CANONE A FAVORE DEL COMUNE	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00
TOTALE SPESE STIMATE	196.028,12	194.278,12	194.278,12	194.278,12	194.278,12	194.778,12	194.778,12	194.778,12	194.778,12	194.778,12	194.778,12	194.778,12	194.778,12
RISULTATO DI GESTIONE STIMATO	18.714,14	20.464,14	20.464,14	20.464,14	20.464,14	19.964,14	19.964,14	19.964,14	19.964,14	19.964,14	19.964,14	19.964,14	19.964,14
RISULTATO DI GESTIONE COMPLESSIVO STIMATO	240.319,68												

3.2. COSTI DEL PERSONALE

Come richiesto dall'art. 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016, i costi del personale impiegato nella gestione delle strutture – riportati nel soprastante Piano Economico Finanziario di massima – sono stati stimati prendendo a riferimento il costo orario del lavoro dei dipendenti da aziende del settore del turismo (tabelle del Ministero del lavoro dell'aprile 2013 e costo medio orario per aziende del centro-nord), facendo una stima delle ore settimanali potenzialmente lavorate durante l'anno (considerando che questo è composto da periodi di bassa e alta stagione). Nel dettaglio:

N. OPERATORI	TABELLE MINISTERIALI	COSTO ANNUO/ COSTO MEDIO ORARIO	DESCRIZIONE MANSIONI CONTRATTUALI	ORE SETTIMANALI	TOTALE LORDO
1 gestore dell'ostello	turismo (aprile 2013), 5° livello	€ 29.064,48 (€ 18,12 all'ora)	addetto amministrazione, prenotazioni, gestione generale delle strutture oggetto della concessione, aiuto nella gestione del bar	40 ore (per intero anno)	€ 29.064,48
1 aiuto gestore dell'ostello <u>stagionale</u>	turismo (aprile 2013), 6° livello S	€ 17,41 all'ora	aiuto amministrazione e prenotazioni, aiuto nella gestione generale delle strutture oggetto della concessione, aiuto nella gestione del bar e del chiosco-bar della piscina	30 ore a settimana (<u>per 14 settimane, da metà maggio a metà settembre</u>)	€ 7.312,20
1 gestore del bar	turismo (aprile 2013), 5° livello	€ 29.064,48 (€ 18,12 all'ora)	gestione del bar, aiuto nella gestione delle strutture oggetto della concessione	40 ore (per intero anno)	€ 29.064,48
1 commis di bar <u>stagionale</u>	turismo (aprile 2013), 6° livello S	€ 17,41 all'ora	aiuto nella gestione del bar e del chiosco- bar della piscina	25 ore a settimana (<u>per 14 settimane, da metà maggio a metà settembre</u>)	€ 6.093,50
1 cuoco	turismo (aprile 2013), 5° livello	€ 18,12 all'ora	cuoco al ristorante e pizzeria	30 ore (per intero anno)	€ 21.798,36
1 commis di ristorante <u>durante il fine settimana</u>	turismo (aprile 2013), 6° livello S	€ 17,41 all'ora	aiuto cuoco al ristorante e pizzeria durante il fine settimana (sabato e domenica)	10 ore (per intero anno)	€ 6.981,41
1 cameriere <u>durante il fine settimana</u>	turismo (aprile 2013), 6° livello S	€ 17,41 all'ora	cameriere al ristorante e pizzeria durante il fine settimana (sabato e domenica)	20 ore (per intero anno)	€ 13.962,82
1 assistente bagnante <u>stagionale</u>	turismo (aprile 2013), 5° livello	€ 18,12 all'ora	assistente bagnante e addetto allo stabilimento	30 ore (<u>per 11 settimane di stagione estiva</u>)	€ 5.979,60
1 assistente bagnante <u>stagionale</u>	turismo (aprile 2013), 5° livello	€ 18,12 all'ora	assistente bagnante e addetto allo stabilimento	30 ore (<u>per 11 settimane di stagione estiva</u>)	€ 5.979,60

Il costo lordo annuale stimato del personale ammonta pertanto a € **126.236,45**.

I costi del personale impiegato nell'esecuzione della prestazione secondaria sono invece stimati in una quota del 35% del costo dei lavori di adeguamento richiesti.

3.3. RISCHIO OPERATIVO:

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda del servizio, essenzialmente legata all'attrattività delle strutture e delle iniziative proposte, sia verso gli ospiti ed utenti sia verso la popolazione del Comune di Coli e dei Comuni limitrofi. Il rischio operativo è interamente a carico del concessionario, in virtù della natura concessoria del presente affidamento.

4) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE (EURO)
A1	Valore della concessione	2.576.907,12
A2	Oneri per rischi da interferenza	0,00
	TOTALE A	2.576.907,12
B	ULTERIORI SPESE	VALORE (EURO)
B1	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione fra il Comune di Coli e la Provincia di Piacenza), pari allo 0,30% di A1	7.730,00
B2	Quota incentivi per funzioni tecniche da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 3 della Convenzione fra il Comune di Coli e la Provincia di Piacenza), pari allo 0,5 % di A1 calcolata su una quota di anno	800,00
B3	Contributo gara dovuto all'ANAC (da rimborsare alla SUA, se dovuta, cfr. delibera ANAC n. 289 del 01/04/2020)	600,00

B4	Spese stimate di pubblicazione	0,00
B5	Spese stimate per la commissione giudicatrice	0,00
	TOTALE B	9.130,00
	TOTALE A+B	2.586.037,12

Per l'affidamento del servizio il Comune di Coli dovrà sostenere le somme indicate alle voci B1, B2 e B3. Pertanto, gli importi a carico del bilancio comunale sono così previsti:

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI A CARICO DEL BILANCIO COMUNALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE	
DESCRIZIONE	IMPORTO
Importo a carico del bilancio comunale 2020	9.130,00

5) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata in concessione, mediante **procedura negoziata sotto soglia comunitaria**, ai sensi degli artt. 35, comma 1, lett. a), 36, comma 2, lett. b) e 164 ss. del D.Lgs. 50/2016.

Tale procedura verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza ("SUA") per conto del Comune di Coli, come da Convenzione sottoscritta fra la predetta SUA ed il suddetto Comune.

Al fine di favorire la massima trasparenza, tempestività, pubblicità e libera concorrenza, la SUA della Provincia di Piacenza non dovrà procedere ad alcuna selezione delle manifestazioni di interesse pervenute da parte degli operatori economici interessati, così che **tutti gli operatori economici interessati saranno automaticamente ammessi alla presentazione delle relative offerte.**

Per poter selezionare la migliore offerta in grado di rilanciare il Centro Sportivo, la selezione dei concorrenti avverrà solo in base a criteri qualitativi, come consentito dall'art. 95, comma 7 del D.Lgs. 50/2016:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
Offerta tecnica	100
Offerta economica	canone fisso da corrispondere al Comune (cfr. art. 7 del Capitolato)

TOTALE	100
---------------	------------

5.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA:

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2/05/2018 sulla base dei criteri e relativi punteggi di seguito indicati.

L'attribuzione del punteggio tecnico (massimo 100 punti) sarà effettuata, dalla Commissione di gara, mediante l'utilizzo dei criteri e sub-criteri indicati nella tabella seguente, denominata "TABELLA DEI PUNTEGGI TECNICI", sulla base di una Relazione tecnica (di seguito, "Relazione") predisposta dal concorrente.

"TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI"

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (D)
1) PERSONALE		12 PUNTI	
	<p>1.1 ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE (massimo 2 pagine all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve descrivere in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, l'organigramma del personale che intende attuare nella gestione delle strutture (ostello, ivi compreso il ristorante e pizzeria, bar e impianti sportivi), ad eccezione di quanto previsto dal successivo punto 1.2, indicando: 1) il numero di persone che si intende impiegare; 2) le modalità attraverso le quali intende procedere alla selezione del personale; 3) le mansioni che verranno svolte da ciascun lavoratore; 4) l'impiego orario di ciascun lavoratore nell'arco della settimana e di ogni anno di gestione (da maggio ad aprile).</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata, negli aspetti sopra indicati, la capacità dell'organigramma presentato di garantire un'ottimale gestione delle strutture. Verrà inoltre valorizzato l'impegno ad assumere uno o più persone residenti in zona.</p>	Massimo 8 punti	D

	<p>1.2. DIREZIONE DELLE STRUTTURE E REFERENTE TURISTICO (massimo 1 pagina e ½ all'interno della Relazione)</p> <p>In riferimento al direttore delle strutture e al referente turistico richiesti dall'art. 54 del Capitolato, il concorrente deve indicare <u>in modo chiaro e preciso</u>, all'interno della propria Relazione: 1) la specifica formazione/esperienza del direttore che intende impiegare, in materia gestionale; 2) la specifica formazione/esperienza del referente turistico che intende impiegare, riguardo la Provincia di Piacenza (e, in particolare, il territorio della Val Trebbia e Coli) sia dal punto di vista naturalistico che storico-artistico-religioso.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata, negli aspetti sopra indicati, la formazione e l'esperienza delle figure (le quali possono anche eventualmente coincidere).</p>	Massimo 4 punti	<i>D</i>
<p>2) GESTIONE DELL'OSTELLO E DEL RISTORANTE E PIZZERIA</p>		<p>18,5 PUNTI</p>	
	<p>2.1. INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DELLE STRUTTURE (massimo 1 pagina e ½ all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, <u>in modo chiaro e preciso</u>, all'interno della propria Relazione, le iniziative che si impegna ad organizzare per incentivare la frequentazione dell'ostello e del ristorante e pizzeria da parte di utenti esterni e dei residenti del Comune di Coli e dei Comuni limitrofi.</p> <p>A tal fine, il concorrente deve, ad eccezione di quanto previsto ai successivi punti da 2.2. a 2.5.: 1) descrivere come intende eseguire le iniziative indicate all'art. 14 del Capitolato; 2) indicare ulteriori eventuali iniziative che si impegna ad eseguire.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza delle iniziative, considerandone anche l'efficacia attrattiva.</p>	Massimo 3,5 punti	<i>D</i>

	<p>2.2. SERVIZI COLLATERALI DI PROMOZIONE TURISTICA (massimo 1 pagina e ½ all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, <u>in modo chiaro e preciso</u>, all'interno della propria Relazione, i servizi collaterali di promozione turistica che si impegna ad organizzare. A tal fine, il concorrente deve: 1) descrivere come intende eseguire i servizi indicati all'art. 15 del Capitolato (facendo anche riferimento alle realtà con cui si impegna a stringere convenzioni/collaborazioni); 2) indicare ulteriori eventuali servizi che si impegna a fornire.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza dei servizi, considerandone anche l'efficacia attrattiva e i legami con realtà attive sul territorio.</p>	Massimo 3,5 punti	D
	<p>2.3. ATTIVITA' DI MARKETING DELLE STRUTTURE AFFIDATE IN CONCESSIONE (massimo 1 pagina e ½ all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, <u>in modo chiaro e preciso</u>, all'interno della propria Relazione, l'attività di marketing che si impegna ad organizzare per pubblicizzare le strutture oggetto della concessione (ostello, ivi compreso il ristorante e pizzeria, bar e impianti sportivi).</p> <p>A tal fine, il concorrente deve, ad eccezione di quanto indicato al successivo punto 2.4.: 1) descrivere come intende eseguire le attività di marketing indicate all'art. 16 del Capitolato (facendo anche riferimento ai mezzi di pubblicizzazione impiegati – ad es. Facebook, Instagram – e alle piattaforme di prenotazione on-line a cui iscriverà le strutture); 2) indicare ulteriori eventuali attività che si impegna ad eseguire (ad es. lancio di un <i>contest</i> annuale per pubblicizzare le strutture).</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza dell'attività di marketing, considerandone l'efficacia attrattiva (anche verso i milanesi e i cremonesi, da sempre frequentatori della Provincia di Piacenza) e la capacità a fornire un'immagine unitaria delle strutture.</p>	Massimo 3,5 punti	D

	<p>2.4. INSERIMENTO IN RETI DI OSTELETTI E IN CIRCUITI DEL TURISMO RELIGIOSO (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, <u>in modo chiaro e preciso</u>, all'interno della propria Relazione, come intende inserire l'ostello presso reti di ostelli della gioventù (quali, ad esempio, Hostelling International e l'Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù) e circuiti del turismo religioso.</p> <p>A tal fine, il concorrente deve indicare come e presso quali reti pubblicherà l'ostello, nonché eventuali ulteriori iniziative negli ambiti sopra indicati.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza delle proposte, valorizzando anche gli aspetti di apertura verso l'estero.</p>	Massimo 3,5 punti	D
	<p>2.5. GRUPPI e FESTIVAL (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, <u>in modo chiaro e preciso</u>, all'interno della propria Relazione, le iniziative coinvolgenti gruppi e i festival/feste che si impegna ad organizzare.</p> <p>A tal fine, il concorrente deve descrivere come intende organizzare le iniziative indicate all'art. 17 del Capitolato, in quali periodi dell'anno e coinvolgendo quali realtà sportive/gruppi...</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza delle iniziative, considerandone anche l'efficacia attrattiva. Verrà inoltre valorizzata l'organizzazione di feste che coinvolgono il paese di Coli.</p>	Massimo 4,5 punti	D
3) GESTIONE DEL BAR E DEGLI IMPIANTI SPORTIVI		22,5 PUNTI	
	<p>3.1. ALLESTIMENTO DELL'AREA ESTERNA DEL BAR (massimo 1 pagina e ½ all'interno della Relazione, con allegate le <u>foto</u> degli arredi offerti)</p> <p>Il concorrente deve <u>elenicare</u>, all'interno della propria Relazione, gli arredi che si impegna a fornire per allestire (in estate) l'area esterna del bar, indicandone: 1) la natura; 2) le caratteristiche (anche tecniche) principali; 3) il relativo numero; 4) secondo quale tempistica, durante la durata della concessione, verranno forniti; 5) le modalità generali di allestimento dell'area esterna.</p> <p>Il concorrente deve altresì <u>allegare</u> alla propria Relazione le foto degli arredi offerti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza della proposta presentata, ponendo attenzione alle soluzioni che permettano di valorizzare l'estetica dell'area (ad es. attraverso l'installazione di vasi di fiori, etc.).</p>	Massimo 5 punti	D

	<p>3.2. INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DEL BAR (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, le iniziative che si impegna ad organizzare per incentivare la frequentazione del bar da parte di utenti esterni e dei residenti del Comune di Coli e dei Comuni limitrofi.</p> <p>A tal fine, il concorrente deve indicare eventuali iniziative che si impegna ad eseguire (ad es. "merenda della domenica con prodotti locali").</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità e all'ampiezza delle iniziative, considerandone anche l'efficacia attrattiva.</p>	Massimo 3,5 punti	D
	<p>3.3. FORNITURA DI ARREDI E ATTREZZATURE DELLA PISCINA E DEL SOLARIUM (massimo 1 pagina all'interno della Relazione, con allegate le <u>foto</u> delle attrezzature e degli arredi offerti)</p> <p>Il concorrente deve elencare, all'interno della propria Relazione, le attrezzature e gli arredi che si impegna a fornire – già in sede di offerta – presso la piscina e il solarium, in aggiunta rispetto a quelli presenti, indicandone: 1) la natura (ad es. ombrelloni e lettini); 2) le caratteristiche (anche tecniche) principali; 3) il relativo numero; 4) secondo quale tempistica, durante la durata della concessione, verranno forniti.</p> <p>Il concorrente deve altresì allegare alla propria Relazione le foto delle attrezzature e degli arredi offerti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità, anche estetica, e all'ampiezza della proposta presentata.</p>	Massimo 3,5 punti	D
	<p>3.4. ABBELLIMENTO DELL'AREA ESTERNA ALLA PISCINA (massima ½ pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, gli interventi (ad es. tinteggiature, potatura della siepe) che si impegna ad effettuare per la sistemazione, ai fini estetici, dell'area esterna prospiciente alla piscina, specificando la tempistica di realizzazione durante la durata della concessione</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla qualità estetica degli interventi indicati.</p>	Massimo 3 punti	D

	<p>3.5. CORSI ORGANIZZATI ALL'INTERNO DELLE STRUTTURE SPORTIVE (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, in formato tabellare all'interno della propria Relazione, i corsi che intende organizzare all'interno della piscina, del campo da tennis e del campo da bocce durante ogni anno, specificandone: 1) l'oggetto (ad es. corso di ginnastica per anziani, torneo di bocce a premi, etc.); 2) l'utenza a cui sono destinati.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'ampiezza e della qualità dell'offerta del concorrente.</p>	Massimo 3 punti	<i>D</i>
	<p>3.6. GESTIONE DEL CHIOSCO-BAR DELLA PISCINA (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Ad esclusione dei lavori di adeguamento di cui al successivo punto 4.3., il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e preciso all'interno della propria Relazione, come intende gestire il chiosco-bar della piscina, indicando: 1) un elenco della tipologia generale dei piatti (ad es. panini, piadine, insalate, riso freddo, etc.) che intende servire in aggiunta ai classici prodotti confezionati da bar (<u>che non devono essere indicati</u>); 2) interventi volti a rendere più accogliente la struttura (ad es. installazione di musica, di un bigliardino, di vasi con fiori presso il chiosco-bar); 3) iniziative per attrarre utenti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto della qualità della proposta presentata e della capacità di attrarre utenti anche da territori limitrofi a Coli.</p>	Massimo 4,5 punti	<i>D</i>
<p>4) LAVORI DI ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO</p>		34 PUNTI	

	<p>4.1. ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DELL'OSTELLO (massimo 1 pagina e ½ di descrizione all'interno della Relazione, con allegate le <u>brevi schede tecniche</u> e la <u>tavola visiva/rendering</u> di seguito indicati)</p> <p>Con riferimento a quanto previsto all'art. 38 del Capitolato, il concorrente deve <u>descrivere dettagliatamente</u>, all'interno della propria Relazione, come intende procedere a tutti gli interventi indicati in tale articolo, specificando anche i materiali utilizzati.</p> <p>Il concorrente deve altresì <u>allegare</u> alla Relazione: 1) brevi schede tecniche (comprehensive di foto) dei serramenti e degli oscuranti; 2) brevi schede tecniche (comprehensive di foto) dei pavimenti che si impegna ad installare presso le due camere del primo piano; 3) brevi schede tecniche (comprehensive di foto) degli zoccoletti che si impegna ad installare presso tutte le camere al primo e del secondo piano; 4) tavola visiva/rendering della distribuzione degli spazi (ristorante e pizzeria e bar) che il concorrente realizzerà a seguito della riapertura della porta che collega l'ostello con il bar comunale.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base della qualità di quanto offerto, prestando particolare attenzione alla qualità dei materiali utilizzati e alla loro armonizzazione rispetto all'arredamento e alla storicità dell'ostello.</p>	<p>Massimo 11,5 punti</p>	<p><i>D</i></p>
	<p>4.2. ADEGUAMENTO DEL BAR COMUNALE (massimo ½ pagina di descrizione all'interno della Relazione)</p> <p>Con riferimento a quanto previsto all'art. 39 del Capitolato, il concorrente deve <u>descrivere dettagliatamente</u>, all'interno della propria Relazione, come intende procedere all'intervento indicato in tale articolo, specificando i materiali impiegati.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base della qualità di quanto offerto.</p>	<p>Massimo 4,5 punti</p>	<p><i>D</i></p>

	<p>4.3. ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DELLA PISCINA (massimo 2 pagine di descrizione all'interno della Relazione, con allegate le brevi <u>schede tecniche e la tavola visiva/rendering</u> di seguito indicati)</p> <p>Con riferimento a quanto previsto all'art. 40 del Capitolato, il concorrente deve <u>descrivere dettagliatamente</u>, all'interno della propria Relazione, come intende procedere a tutti gli interventi indicati in tale articolo, specificando anche i materiali utilizzati.</p> <p>Il concorrente deve altresì <u>allegare</u> alla Relazione: 1) brevi schede tecniche (comprendenti di foto) degli autobloccanti/piastrelle che si impegna ad installare in sostituzione di quelli deteriorati e non riparabili; 2) tavola visiva/rendering del chiosco-bar (ad es. chiosco in legno) che intende realizzare.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base della qualità di quanto offerto, prestando particolare attenzione alla qualità dei materiali utilizzati e agli aspetti estetici.</p>	Massimo 8 punti	D
	<p>4.4. ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DEL CAMPO DA TENNIS E DA BOCCE (massimo 1 pagina di descrizione all'interno della Relazione, con allegata la <u>breve scheda tecnica</u> di seguito indicata)</p> <p>Con riferimento a quanto previsto all'art. 41 del Capitolato, il concorrente deve <u>descrivere dettagliatamente</u>, all'interno della propria Relazione, come intende procedere a tutti gli interventi indicati in tale articolo.</p> <p>Il concorrente deve altresì <u>allegare</u> alla Relazione <u>breve scheda tecnica</u> (comprensiva di foto) del fondo del campo da tennis che si impegna ad installare.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base della qualità, anche estetica, di quanto offerto.</p>	Massimo 6 punti	D
	<p>4.5. CRONOPROGRAMMA DEI LAVORI DI ADEGUAMENTO E DI AMMODERNAMENTO (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare <u>in formato tabellare</u>, all'interno della propria Relazione, le tempistiche secondo cui eseguirà i lavori indicati agli artt. 38, 39, 40 e 41 del Capitolato.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in considerazione dei migliori tempi di intervento, tenuto comunque conto dell'entità e della qualità degli interventi che il concorrente si impegna ad eseguire come descritti ai punti da 4.1. a 4.4.</p>	Massimo 4 punti	D
<p>5) AMBIENTE, PUBBLICITA' E SPONSOR</p>		<p>8,5 PUNTI</p>	

	<p>5.1. RISPETTO PER L'AMBIENTE (massimo 2 pagine all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve indicare, in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, le soluzioni che intende adottare al fine di: 1) ridurre il più possibile/eliminare l'utilizzo della plastica monouso nelle strutture oggetto della concessione (ad es. sostituzione integrale dei bicchieri, dei piatti e delle posate in plastica con stoviglie riutilizzabili, o – in subordine – con gli equivalenti in materiale biodegradabile e compostabile, in cartoncino o legno FSC; riduzione degli acquisti in monoporzioni); 2) elencare gli alimenti a Km 0 che si impegna ad acquistare per gestire il ristorante/pizzeria e il bar, specificando il nome dell'alimento e il <u>nome ed indirizzo del produttore</u> (ad es. pane acquistato dal panificio “...” a ...; birra acquistata dal birrificio “...” a ...).</p> <p>Si precisa che per alimenti a Km 0 si intendono gli alimenti locali reperiti direttamente nella zona di produzione (<u>territorio comunale, Val Trebbia e zone limitrofe</u>), con acquisto diretto dal produttore e a filiera corta, anche al fine di sviluppare il tessuto economico-sociale del territorio locale.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni adottate e del numero (e della rilevanza) degli alimenti a Km 0 che il concorrente si impegna ad acquistare.</p>	Massimo 6 punti	D
	<p>5.2. PUBBLICITA', RICERCA SPONSOR E CONTRIBUTI (massimo 1 pagina all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve descrivere come intende procedere, durante la durata della concessione: 1) alla ricerca di sponsor (ad es. società di gestione del verde per la manutenzione del verde della piscina, previa affissione di apposito cartello con il nome della ditta sponsor); 2) alla gestione del servizio di pubblicità nelle strutture; 3) alla eventuale ricerca di fondi per la gestione delle strutture (es. fondi regionali o statali).</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto della capacità delle proposte di attrarre risorse nella gestione delle strutture.</p>	Massimo 2,5 punti	D
6) EVENTUALI MIGLIORIE		4,5 PUNTI	

	<p>6.1. ALTRE EVENTUALI MIGLIORIE (massimo 1 pagina e ½ all'interno della Relazione)</p> <p>Il concorrente deve descrivere in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, eventuali altri migliorie, diverse da quelle già indicate nella propria Relazione (a titolo meramente esemplificativo: indicazione, già in sede di offerta, di alcuni attrezzature/arredi che verranno installati presso l'ostello, il ristorante e pizzeria e l'area interna del bar; introduzione wi-fi nelle aree comuni dell'ostello; installazione di biliardino/bigliardo/... presso il bar; proiezione di film in estate; proiezione di partite di calcio; migliorie estetiche presso gli spogliatoi della piscina), specificando la tempistica di realizzazione durante la durata della concessione.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base della qualità delle proposte in relazione alla loro efficacia nella valorizzazione delle strutture.</p>	4,5 punti	D
--	---	-----------	---

I “**Punteggi discrezionali**” (indicati nella tabella soprariportata con la lettera “D”), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)_i, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio o sub-criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
- si moltiplicherà il coefficiente medio definitivo così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
Ottimo	0,96-1,00	Aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
Più che adeguato	0,61-0,95	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
Adeguato	0,45-0,60	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative
Parzialmente adeguato	0,26-0,44	Aspetti di miglioramento appena percettibili
Inadeguato	0,00-0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante

A ciascun concorrente sarà assegnato infine un **punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica**, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi assegnati per ciascun criterio o sub-criterio sulla base di quanto sopra previsto.

5.2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA:

La selezione dei concorrenti avverrà solo sulla base degli elementi qualitativi indicati nella “TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI” riportata al precedente paragrafo 5.1.

5.3. PUNTEGGIO FINALE:

Quanto all'attribuzione del **punteggio finale**, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base al punteggio tecnico ottenuto da ciascun concorrente in applicazione delle modalità di attribuzione definite al precedente paragrafo 5.1.

Riparametrazione: Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, **non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi.**

5.4. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, che siano in possesso dei requisiti di seguito indicati (delineati tenendo conto della complessità della presente concessione, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un adeguato livello di esperienza e capacità organizzativa), i quali saranno compiutamente e concretamente definiti nel Disciplinare di gara da parte della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza:

1. ai sensi dell'art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **idoneità professionale**:
 - ✓ iscrizione, se dovuta in base alla natura giuridica del concorrente, al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;
 - ✓ in caso di associazioni giuridicamente o non giuridicamente riconosciute, il possesso del codice fiscale e/o partita IVA;

- ✓ in caso di Enti di Promozione Sportiva, Federazioni Sportive Nazionali e Discipline Sportive Associate, l'iscrizione al registro istituito presso il CONI ai sensi della Legge 289/2002, art. 90, commi 20 e 21. In caso di Società o Associazioni Sportive dilettantistiche è richiesta l'affiliazione a Federazioni Sportive e/o Enti di Promozione Sportiva e/o Discipline Sportive associate riconosciuti/e dal CONI;
 - ✓ in caso di lavoratori autonomi o soggetti che svolgono attività professionale, è richiesta l'iscrizione presso il competente Ordine professionale.
2. ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **capacità economico finanziaria**:
- ✓ 1 (una) referenza bancaria rilasciata da istituti di credito operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della L. 1° settembre 1993, n. 385, dalla quale risulti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per eseguire la presente concessione;
3. ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e dell'All. XVII, Parte II del D.Lgs. 50/2016, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **capacità tecnico professionale**:
- ✓ quanto ai lavori di adeguamento e ammodernamento delle strutture: il concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ai sensi dell'art. 90 del DPR 207/2010: **1)** importo di lavori analoghi eseguiti direttamente nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione della presente gara non inferiore a € 102.500,00; **2)** costo complessivo sostenuto per il personale dipendente non inferiore al 15% dell'importo dei lavori eseguiti nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione della presente gara (nel caso in cui il rapporto tra il suddetto costo e l'importo dei lavori sia inferiore a quanto richiesto, l'importo dei lavori è figurativamente e proporzionalmente ridotto in modo da ristabilire la percentuale richiesta. L'importo dei lavori così figurativamente ridotto vale per la dimostrazione del possesso del requisito di cui al punto 1); **3)** adeguata attrezzatura tecnica per l'esecuzione dei lavori di cui si tratta.
In caso di imprese già in possesso dell'attestazione SOA relativa ai lavori da eseguire, non è richiesta ulteriore dimostrazione circa il possesso dei requisiti. In tal caso, si precisa che – per l'esecuzione dei lavori di cui si tratta – è sufficiente la categoria OG1 (Edifici civili e industriali), classifica I (fino a € 258.000,00).

5.5. SUBAPPALTO:

Il subappalto è consentito per l'esecuzione dei lavori all'interno delle strutture, nei termini previsti dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016, allorché in sede di gara il concessionario abbia comunicato di volervi fare ricorso. In tal caso, trova applicazione il comma 4 del medesimo art. 174 del D.Lgs. 50/2016.

6) CAPITOLATO SPECIALE

Vedasi l' **Allegato 2** quale parte integrante del presente Progetto, denominato “Capitolato speciale descrittivo e prestazionale”, così come integrato dal Foglio “Disposizioni emergenza Coronavirus” di cui all' **Allegato 3**.