



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

PER L'INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI DA INVITARE A PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, PER CONTO DEL COMUNE DI ZOCCA, DELLA GESTIONE DELLA STRUTTURA RICETTIVA EXTRALBERGHIERA DENOMINATA "OSTELLO S. GIACOMO".

PREMESSA

Il Comune di Zocca intende espletare un'indagine di mercato per l'individuazione dei soggetti da invitare, eventualmente e successivamente, a procedura negoziata tramite la piattaforma telematica di negoziazione della Regione Emilia-Romagna (SATER), per l'affidamento in concessione della gestione della struttura ricettiva extralberghiera denominata "Ostello San Giacomo", con relative pertinenze, sita in Zocca – Frazione Montetortore – Via San Giacomo n. 680/690.

Gli spazi concessi dovranno essere destinati esclusivamente allo svolgimento del servizio affidato in concessione.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse, non costituisce proposta contrattuale, non determina l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in alcun modo l'Unione Terre di Castelli che sarà libera di sospendere, modificare, annullare in tutto o in parte, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

- 1. STAZIONE APPALTANTE:** CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA – UNIONE DI COMUNI "TERRE DI CASTELLI" (P.IVA 02754930366) via G. B. Bellucci n. 1 – 41058 Vignola (MO), che agisce in qualità di stazione appaltante in virtù della deliberazione del Consiglio dell'Unione Terre di Castelli n. 4 del 22/01/2015 e delle deliberazioni della Giunta dell'Unione Terre di Castelli n. 147/2014, n. 11/2016 e n. 65/2016, con cui rispettivamente si è provveduto ad istituire la CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA, nonché a definire i relativi ambiti di operatività, il funzionamento, i compiti e le competenze.
- 2. AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE:** COMUNE DI ZOCCA (P.IVA 00717780365) Via del Mercato n. 104 – 41059 Zocca (MO), che ha dato avvio alla procedura di affidamento in oggetto con determinazione dirigenziale del Responsabile del Servizio Autonomo Lavori Pubblici, Manutenzioni, Protezione Civile, Sport, Informatica n. 79 del 04/05/2021.
- 3. PROCEDURA DI GARA:** Procedura negoziata, preceduta da avviso pubblico, ai sensi dell'art. 164 e seguenti del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Codice dei contratti pubblici" e con aggiudicazione ai sensi dell'art. 173 del succitato decreto.

Il **codice CPV** relativo alla concessione in oggetto è il 55210000-5 "Servizi di alloggio in ostelli della gioventù".

Ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. n. 50/2016, la presente procedura è interamente svolta attraverso la piattaforma telematica di negoziazione di cui al successivo paragrafo **4**.

Il Concessionario, con il contratto di concessione, assumerà il «**rischio operativo**», così come definito

all'art. 3, comma 1 - lett. zz), del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero il rischio legato alla gestione dei servizi sul lato della domanda e sul lato dell'offerta o di entrambi.

La controprestazione a favore del concessionario consiste, pertanto, unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente i servizi ed i beni immobili affidati, assumendosi completamente il rischio d'impresa relativo alla gestione.

4. PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE - SISTEMA PER GLI ACQUISITI TELEMATICI DELL'EMILIA ROMAGNA (SATER)

Per l'espletamento della presente gara, l'Unione Terre di Castelli si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (in seguito: SATER), accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>.

Tramite il predetto sito si accede alla procedura nonché alla documentazione del presente avviso.

Al fine della partecipazione alla presente procedura, è indispensabile:

- **un personal computer** collegato ad internet e dotato di un browser;
- **la firma digitale** rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- **la registrazione al SATER**, con le modalità ed in conformità alle indicazioni di cui al successivo paragrafo 5.

5. REGISTRAZIONE AL SATER

La partecipazione alla procedura in oggetto è subordinata alla registrazione da parte dell'operatore economico concorrente al SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

Detta registrazione dovrà essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, accetta e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile al medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso e l'utilizzo del SATER, come pure la partecipazione alla/e procedura/e, comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei relativi bandi di gara, nei pertinenti allegati e nelle guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito stesso.

6. NORME DI RIFERIMENTO E ALLEGATI

Sono norme di riferimento della presente procedura:

- artt. 164-177 del D.Lgs. n. 50/2016;
- Legge Regionale n. 16/2004;
- Deliberazione di Giunta Regionale nr. 2186 del 19/12/2005;
- Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle Strutture ricettive extralberghiere e altre tipologie ricettive in Emilia Romagna (prot. 0381907/2020);
- Codice Civile.

Ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. n. 50/2016, alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali ed ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, nonché alle modalità di esecuzione.

Costituisce parte integrante e sostanziale del presente avviso pubblico il seguente documento:

- Capitolato speciale descrittivo e prestazionale **(All. A)**;

Costituisce, altresì, parte integrante e sostanziale del presente avviso pubblico il seguente facsimile predisposto per agevolare gli operatori economici nella presentazione della manifestazione di interesse:

- Modulo di presentazione candidatura **(All. B)**;

7. OGGETTO DELLA CONCESSIONE - SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione ha per oggetto la gestione della struttura ricettiva extralberghiera denominata "Ostello San Giacomo", di proprietà del Comune di Zocca (MO), con relative pertinenze, sita in Zocca – Frazione Montetortore – Via San Giacomo n. 680/690.

La struttura oggetto di gestione è riportata in Catasto nel seguente modo:

- Ostello San Giacomo posto all'interno del complesso immobiliare denominato Fondo San Giacomo identificato catastalmente al Foglio 46, mappale 160 subalterni 1 (T-1) e 3 (T);
- Area cortiliva di cui al mappale 160 subalterni (S1-T) di uso comune.

Trattasi di un complesso turistico, costituito da due edifici: subalterno 1 e subalterno 3 e più precisamente:

- Subalterno 1 piano terra costituito da 3 bagni, deposito, n. 3 sale e cucina;
- Subalterno 1 primo piano costituito da 5 bagni e 5 camere;
- Subalterno 3 piano terra costituito da n. 2 camere, n. 2 bagni ed ingresso.

L'area cortiliva è di uso comune.

L'area è ubicata in frazione Montetortore, località Monte San Giacomo. I locali hanno accesso da un'ampia area di pertinenza ai fabbricati. Sono raggiungibili tramite Via San Giacomo. La zona dista 4 km da Zocca capoluogo.

Ai sensi dell'art. 51, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, il servizio in concessione è costituito da un solo lotto.

La Commissione valuterà unicamente le proposte di gestione ritenute a proprio insindacabile giudizio rispettose dell'allegato Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, dell'interesse pubblico ed effettivamente realizzabili.

Sono **servizi obbligatori** ai sensi della deliberazione della Giunta Regionale nr. 2186/2005:

- servizio di ricevimento assicurato per almeno 8 ore su 24 ore;
- servizio di pulizia delle camere almeno una volta al giorno;
- fornitura costante di energia elettrica, di acqua calda ed impianto di riscaldamento dei locali (periodi dal 01 ottobre al 30 aprile);
- cambio della biancheria ad ogni cambio del cliente o servizio della fornitura della biancheria da camera e da bagno su richiesta, ove il servizio non sia offerto di base;
- nel caso in cui il pernottamento sia fornito in camerate: servizio di deposito bagaglio o armadietti forniti di serrature per un numero non inferiore al 10% dei posti letto;
- almeno un apparecchio telefonico ad uso comune;
- presenza di almeno una cassetta contenente materiale di pronto soccorso.

Risulteranno **a carico del concessionario**, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i seguenti oneri ed obblighi:

- apertura con orari da concordare con il Comune di Zocca, comunque in linea col piano di gestione proposto in sede di gara. L'apertura dovrà essere garantita almeno per il periodo e gli orari di cui all'art. 17 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- comunicare preventivamente al Comune le tariffe applicate per ciascun anno, che dovranno essere conformi a quelle di strutture analoghe;
- garantire l'ingresso alla struttura ai gruppi ad un prezzo agevolato, che dovrà essere comunicato al Comune di Zocca;
- favorire l'accesso ai giovani delle scuole materne e dell'obbligo, società sportive ecc..., mediante forme di abbonamenti scontati o ingressi ridotti, da comunicare al Comune;
 - rispettare quanto previsto dalla normativa nazionale e Regionale in merito agli aspetti igienico sanitari per la manutenzione e la vigilanza delle strutture ricettive extralberghiere;
 - comunicare all'amministrazione Comunale, al termine della stagione estiva e comunque entro il 31 dicembre di ogni anno, il monitoraggio delle presenze nella struttura per consentire di conoscere l'andamento dell'affluenza turistica;

- comunicare annualmente il rendiconto gestionale della struttura;
- corrispondere all'Amministrazione Comunale il canone annuale determinato sulla base d'asta, maggiorato della percentuale di rialzo offerta in sede di gara, ed aggiornato annualmente sulla base degli indici ISTAT, da versare con le modalità di cui all'art. 5 del Capitolato Speciale;
- eseguire a propria cura e spese gli interventi obbligatori di cui agli articoli 6 (Interventi obbligatori) e 7 (Migliorie offerte in sede di gara) del Capitolato Speciale;
- sostenere le spese per la provvista di acqua, gas, energia elettrica, energia termica, telefono, pubblicità, raccolta dei rifiuti, nonché quelle relative al pagamento della tassa sui rifiuti solidi urbani e di ogni altro tributo inerente l'esercizio della struttura mediante intestazione di tutte le utenze;
- sostenere tutte le spese inerenti alla gestione ordinaria della struttura, le spese di voltura, canoni ecc...;
- provvedere, con relative spese a proprio carico, alla manutenzione ordinaria degli immobili, ivi comprese le parti in legno, delle aree esterne, dei mobili e delle attrezzature in dotazione, ai fini del loro corretto uso, funzionamento e conservazione;
- provvedere, con relative spese a proprio carico, alla manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici esistenti nella struttura (nell'attuale posizionamento);
- provvedere, con relative spese a proprio carico, alla manutenzione ordinaria delle coperture relative agli immobili escluso il porticato di competenza del gestore del Museo del Castagno;
- riconsegnare, alla scadenza del contratto, dei beni immobili, dei beni mobili e delle attrezzature in buono stato manutentivo;
- svolgere il servizio di pulizia di tutti i locali interni della struttura, servizi igienici compresi, e delle aree esterne, con una frequenza tale da garantire sempre un buon livello di igiene e decoro;
- provvedere, con relative spese a proprio carico, all'acquisizione dei materiali di consumo ed in generale di tutto l'occorrente per la gestione del servizio;
- provvedere all'acquisto e alla corretta conservazione e reintegrazione del materiale necessario a interventi di pronto soccorso;
- provvedere alla custodia della struttura e delle relative attrezzature;
- in generale tutti i costi necessari al concessionario per offrire i servizi nel rispetto del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e della normativa in materia.

8. FINALITA' DELLA CONCESSIONE

La concessione viene effettuata per realizzare le seguenti finalità di rilevante interesse pubblico:

- concorrere in modo determinante al mantenimento/potenziamento dell'offerta turistica del paese;
- ottenere una conduzione economica efficiente ed efficace della struttura;
- salvaguardare il patrimonio delle strutture oggetto di concessione;
- improntare l'uso dei locali alla massima fruibilità da parte di cittadini, delle scuole, associazioni ricreative, turistiche e sociali;
- promuovere proposte finalizzate al miglioramento dell'offerta turistica;
- individuare forme atte a valorizzare la struttura anche dal punto di vista turistico ricreativo/ricettivo e promuovere attività collaterali atte a migliorare l'offerta turistica;
- garantire la massima fruibilità della struttura;
- garantire una puntuale e corretta gestione e manutenzione della struttura;
- garantire l'apertura per almeno 8 mesi/anno;
- consentire, alla luce della possibilità di estendere la durata della concessione fino a 9 anni, iniziative da parte del privato per la valorizzazione della struttura.

9. CONVENZIONE

La gestione sarà regolata da apposita convenzione in base alla quale il funzionamento della struttura è considerato quale **servizio pubblico** ed improntato al criterio di favorire la **massima fruibilità** della struttura stessa.

10. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata presunta di 5 (cinque) anni, decorrenti dalla data di consegna della struttura, che avverrà con apposito verbale. Tale durata sarà invece aumentata di ulteriori 4 anni, per un totale complessivo di anni 9 (nove), qualora il concorrente si impegni all'ammodernamento degli arredi di cui all'art. 7 del Capitolato Speciale. La concessione decadrà di pieno diritto senza necessità di alcuna comunicazione, preavviso o messa in mora da parte dell'Amministrazione contraente.

Gli investimenti/migliorie e/o lavori strutturali offerti, dovranno essere conformi ai vincoli presenti sull'area in concessione (storici, architettonici, paesaggistici, naturalistici, idrogeologici, ecc.).

La Commissione valuterà unicamente le proposte migliorative nei limiti di cui al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

Nella suddetta ipotesi le forniture e relative installazioni dovranno essere avviate entro la prima annualità e concluse entro la terza annualità pena la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui la durata della concessione sia pari ad anni 9 (nove), le parti, al termine del quinto anno, possono addivenire alla risoluzione consensuale della concessione a condizione che:

- il gestore abbia già adempiuto alle proprie obbligazioni previste nel quinquennio e le eventuali forniture offerte in sede di gara;
- il Comune non debba sostenere spese e/o rimborsi e/o risarcimenti.

Al termine del contratto, sarà redatto apposito verbale, in cui si darà atto dello stato degli immobili e delle attrezzature riconsegnate al Comune.

L'Amministrazione contraente si riserva la facoltà di richiedere l'attivazione del servizio in concessione anche in pendenza di formale stipula del contratto.

11. CANONE DI CONCESSIONE

La concessione è a titolo oneroso. Il canone posto a base di gara, che il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Zocca e con riferimento al quale i concorrenti dovranno presentare offerte in aumento, è fissato in € 3.000,00 (euro tremila) all'anno.

12. VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, il valore presunto della concessione, stimato sulla base degli incassi derivanti dalla gestione e tenuto conto di tutte le eventuali forme di protrazione nel tempo della concessione stessa, ammonta ad € 180.000,00 (al netto dell'IVA).

13. SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE E REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento in oggetto gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 del medesimo Decreto Legislativo.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura di affidamento si intendono come «microimprese, piccole e medie imprese», le imprese come definite nella *Raccomandazione n. 2003/361/CE* della Commissione del 6 maggio 2003 e, in particolare, sono:

- **medie imprese** le imprese che hanno meno di 250 occupati e un fatturato annuo non superiore a 50 milioni di euro, oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 43 milioni di euro;
- **piccole imprese** le imprese che hanno meno di 50 occupati e un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 10 milioni di euro;
- **micro imprese** le imprese che hanno meno di 10 occupati e un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro.

13.1 REQUISITI GENERALI:

Non è ammessa la partecipazione alla gara di operatori economici per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

I candidati devono essere, inoltre, in possesso dei seguenti requisiti soggettivi:

- 1) non avere riportato condanne a pene restrittive della libertà personale superiori a tre anni, per delitti non colposi senza aver ottenuto la riabilitazione (art. 11 del TULPS);
- 2) non essere sottoposti a sorveglianza speciale o a misura di sicurezza personale nonché di non essere stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza (art. 11 del TULPS);
- 3) non avere riportato una condanna per delitti contro la personalità dello Stato o contro l'ordine pubblico, ovvero per delitti contro le persone commessi con violenza, o per furto, rapina, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione, o per violenza o resistenza all'autorità e di godere di buona condotta (art. 11 del TULPS);
- 4) non essere stati condannati per reati contro la moralità pubblica ed il buon costume o contro la sanità pubblica o per giochi d'azzardo, o per delitti commessi in stato di ubriachezza o per

contravvenzioni concernenti la prevenzione dell'alcolismo, per infrazioni alla legge sul lotto o per abuso di sostanze stupefacenti (art. 92 del TULPS).

Non è, altresì, ammessa la partecipazione alla gara di operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-*ter*, del D.Lgs. n. 165/2001.

13.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: i candidati devono essere in possesso ai sensi dell'art. 83, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, dell'iscrizione nel registro della camera di commercio, industria e artigianato, per attività coerenti con quelle oggetto del presente avviso di manifestazione d'interesse.

14. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione sarà aggiudicata ai sensi dell'art. 173 del Codice, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in termini di:

	PUNTEGGIO
Offerta tecnico-qualitativa	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

14.1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'**offerta tecnico-qualitativa** sarà attribuito dalla Commissione giudicatrice sulla base dei criteri di valutazione, elencati nella sottostante tabella, con le relative ripartizioni dei punteggi:

- nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
- nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
- nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	Criterio di valutazione	Punti MAX		Sub-Criteri di valutazione	Punti D MAX	Punti Q MAX	Punti T MAX
1	QUALITÀ DEL PROGETTO GESTIONALE	50	1.1	<p>Caratteristiche innovative e coerenza complessiva della proposta progettuale con la valorizzazione dello stabile.</p> <p>Verranno valutate: la descrizione dell'organizzazione delle attività di gestione e le modalità di funzionamento della Struttura oggetto di concessione, avuto riguardo alla vigente normativa regionale in materia, e con riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla qualità dei servizi forniti; - allo sviluppo dell'accoglienza e dell'offerta turistica; - al rafforzamento della competitività del territorio come destinazione turistica; - alla capacità di strutturare le risorse e attrattive del territorio, unendole ai servizi offerti, in modo tale da costituire veri "prodotti turistici territoriali". 	20		

			<p>1.2 Programmazione delle aperture includenti anche periodi per festività natalizie o altre. Verranno valutati: le giornate e gli orari di apertura della struttura in aumento rispetto ai periodi di attività obbligatoria ai sensi del Capitolato.</p> <p>Il punteggio massimo previsto verrà assegnato al maggior numero di ore annuali di apertura, offerte in aumento rispetto ai periodi di attività obbligatoria, tramite la formula: Punteggio * (Valore offerta/Massimo valore offerta)</p>		5	
			<p>1.3 Programmazione di pacchetti dedicati a scuole, società sportive ecc.. Verranno valutate le offerte dirette alla promozione di pacchetti turistici "in offerta" riservate a determinate categorie di soggetti al fine di aumentare l'attrattività della struttura e del territorio.</p>	10		
			<p>1.4 Organizzazione di eventi per la promozione della struttura, del territorio, dell'associazionismo: verranno valutati gli eventi di promozione offerti da ciascun concorrente con riferimento a:</p> <p>a) <u>l'organizzazione di eventi diurni/serali per anno a tema libero:</u> → n. eventi offerti inferiori a 4: punti 0 → n. eventi offerti pari o superiori a 4: punti 4</p> <p>b) <u>l'organizzazione di eventi diurni/serali per anno in collaborazione con l'associazionismo locale:</u> → n. eventi offerti inferiori a 2: punti 0 → n. eventi offerti pari o superiori a 2: punti 4</p> <p>c) <u>l'organizzazione di eventi diurni/serali per anno volti alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali:</u> → n. eventi offerti inferiori a 4: punti 0 → n. eventi offerti pari o superiori a 4: punti 4</p> <p>Si precisa che un medesimo evento potrà concorrere ai fini dell'attribuzione del punteggio solo con riferimento ad una delle voci sopra elencate alle lettere a), b) e c). Per conseguire il massimo dei punti attribuibili per il presente sub-criterio di valutazione andranno, pertanto, offerti almeno 10 eventi ripartiti come suindicato.</p>			12
			<p>1.6 Programmazione della conduzione della struttura con particolare riferimento alle miglorie offerte, rispetto alla pulizia e sanificazione delle camere e dei servizi igienici. Verranno valutate: le modalità di organizzazione dei servizi di pulizia e sanificazione della struttura, aggiuntivi rispetto a quelli previsti nel Capitolato e nella normativa regionale di riferimento, con particolare riferimento alle camere ed ai servizi igienici.</p>	3		
			<p>1.7 Misure di gestione ambientale finalizzate alla riduzione dei consumi energetici ed alla riduzione dei rifiuti ed alla relativa raccolta differenziata.</p>	5		
2	QUALITA' DEL CONCESSIONARIO	20	<p>2.1 Esperienze precedenti di gestione di strutture di servizio similare (Strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, agriturismi, B&B, ecc.).</p>	10		

		2.2	<p>Presenza nella società di giovani (Almeno un giovane di età inferiore ad anni 40) Soci o soggetti con poteri di rappresentanza).</p> <p>L'attribuzione del punteggio (comprensivo delle prime due cifre decimali dopo la virgola) relativo al numero di giovani con età inferiore ad anni 40 sarà effettuata secondo la seguente formula:</p> $P = U40 / U40MAX * 10$ <p>dove: <i>P = punteggio attribuito all'offerta di investimento del Concorrente</i> <i>U40 = numero persone di età inferiore ad anni 40, presenti all'interno della ditta offerente</i> <i>U40MAX = offerta con numero massimo degli under 40</i></p>		5	
--	--	-----	---	--	----------	--

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 30 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" delle tabelle, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio sulla base delle formule a lato espresse di ogni singolo elemento quantitativo.

Ogni commissario attribuirà all'**elemento qualitativo**, cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" delle tabelle, un coefficiente, variabile tra 0 e 1, in base ai diversi livelli di valutazione, come di seguito indicato:

Coefficiente	Rispondenza ai parametri valutativi-criteri motivazionali	Giudizio sintetico
0	non valutabile	La qualità dell'offerta tecnica risulta del tutto non significativa e non rispondente a quanto richiesto
0,2	Scarso	La qualità dell'offerta tecnica è valutata poco pertinente e non sufficientemente efficace rispetto a quanto richiesto
0,4	parzialmente adeguato	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta non del tutto sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,6	Sufficiente	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,8	Buono	La qualità dell'offerta tecnica risulta significativa e rilevante per un buon soddisfacimento dell'elemento richiesto
1	Ottimo	La qualità dell'offerta tecnica risulta completa sotto ogni aspetto di valutazione, qualificante e con pieno soddisfacimento rispetto a quanto richiesto

14.2 VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Le offerte economiche saranno valutate sulla base del canone di concessione offerto, in rialzo rispetto al canone minimo posto a base di gara.

Criterio	Descrizione	Punti
1	Canone di concessione offerto	30

Il punteggio dell'offerta economica di ciascun concorrente sarà calcolato in base alla seguente formula:

$$P_a = (C_a / C_{max}) \times 30$$

In cui:

- P_a = Punteggio attribuito all'offerta del Concorrente "a"
 C_a = Valore del Canone offerto dal Concorrente "a"
 C_{max} = Valore del Canone della migliore offerta ricevuta

14.3 CALCOLO PUNTEGGIO COMPLESSIVO

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio ed in relazione a ciascuna offerta presentata, secondo il metodo "aggregativo compensatore".

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

P_i	=	$C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
-------	---	---

dove

- P_i = punteggio concorrente i ;
 C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;
 C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;
.....
 C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;
 P_a = peso criterio di valutazione a ;
 P_b = peso criterio di valutazione b ;
.....
 P_n = peso criterio di valutazione n .

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato (**I riparametrazione**). La c.d. "riparametrazione" si applica ai singoli criteri o, laddove siano previsti, in relazione ai singoli sub-criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente otterrà il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato (**II riparametrazione**).

La riparametrazione non sarà applicata ai criteri, o laddove previsto, ai sub criteri in cui il punteggio è attribuito mediante applicazione di una formula matematica che consenta l'attribuzione del punteggio massimo ed al punteggio con attribuzione on/off.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica e quello ottenuto per l'offerta economica.

15. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli operatori economici interessati, in possesso dei requisiti minimi richiesti e sopra indicati, dovranno presentare la propria manifestazione d'interesse **utilizzando esclusivamente la piattaforma di negoziazione SATER** secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della stessa, accessibili dal sito https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/guide_operatori_economici.

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle succitate guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.

La manifestazione d'interesse, unitamente al capitolato speciale descrittivo e prestazionale firmato per accettazione, dovrà essere collocata sul SATER **entro e non oltre il termine perentorio del 24/05/2021 ore 13:00.**

Non verranno prese in considerazione richieste non pervenute tramite la predetta piattaforma telematica di negoziazione.

Trattandosi di procedura gestita su piattaforma telematica, si raccomanda di avviare e concludere per tempo la fase di collocazione della manifestazione d'interesse sul SATER e di non procedere alla collocazione nell'ultimo giorno e/o nelle ultime ore utili.

16. MODALITA' DI SELEZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI A CUI INOLTRE INVITO ALLA PROCEDURA NEGOZIATA

La Stazione Appaltante **procederà ad invitare**, con successiva comunicazione tramite la piattaforma SATER, **tutti i soggetti che abbiano manifestato interesse** nel termine di cui al presente avviso, in possesso dei requisiti richiesti.

Si precisa che, essendo la presente procedura aperta al mercato e garantendo la possibilità a chiunque di candidarsi a presentare un'offerta, senza determinare limitazioni in ordine al numero di operatori economici ammessi alla procedura stessa, il principio di rotazione è da intendersi rispettato, in conformità a quanto previsto dalle Linee Guida ANAC n. 4.

E' fatta salva la facoltà della Stazione Appaltante di non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento in concessione della gestione in oggetto, ovvero di procedere anche in presenza di una sola manifestazione d'interesse.

Si precisa che la presentazione della candidatura è finalizzata esclusivamente alla concessione in oggetto e non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento, sia di tipo negoziale sia pubblico, indette dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli.

17. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, commi da 1 a 13, del D.Lgs. n. 50/2016, delle **fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione** è l'arch. Lucio Fontana – Responsabile del Servizio Autonomo Lavori Pubblici, Manutenzioni, Protezione Civile, Sport, Informatica.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016, della **fase di affidamento** è la dipendente Carla Zecca - Funzionario delegato alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli.

18. CHIARIMENTI ED INFORMAZIONI

É possibile ottenere chiarimenti sul presente avviso mediante la proposizione di quesiti inviati mediante il SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/> da inoltrare entro e non oltre il giorno **17/05/2021 alle ore 13:00**.

Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modalità diversa da quella esplicitata.

Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite tramite piattaforma SATER e con la pubblicazione sulla stessa, in forma anonima, dei quesiti di interesse generale.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

19. ALTRE INFORMAZIONI

- a. in fase di procedura negoziata sarà obbligatorio la presa visione della struttura oggetto di concessione. Per informazioni in merito alle modalità di effettuazione o per concordare l'appuntamento per il sopralluogo dovrà essere contatto il Responsabile Unico del Procedimento al seguente indirizzo e-mail: fontana.l@comune.zocca.mo.it;
- b. per tutto quanto non espressamente previsto nel presente avviso si rimanda alle disposizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale allegato, alle norme citate nel presente avviso pubblico, al codice civile e ad altre norme in materia, ove applicabili;
- c. si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto della concessione;
- d. è esclusa la competenza arbitrale;
- e. il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata soggetta a registrazione;

- f. tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto saranno a carico del concessionario, ivi comprese quelle relative all'assolvimento dell'imposta di bollo e quelle relative alla registrazione.

20. TUTELA PRIVACY:

Ai sensi del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di lavori, beni o servizi, o comunque raccolti dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

21. CODICE DI COMPORTAMENTO

Il concessionario è tenuto a recepire e a diffondere ai soggetti che a qualsiasi titolo svolgono attività previste dalla procedura in oggetto, il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (D.P.R. n. 62/2013) e sua integrazione approvata dalla Giunta dell'Unione Terre di Castelli con deliberazione n. 13 del 23.01.2014, entrambi disponibili sul sito istituzionale dell'Ente al seguente indirizzo:

http://www.unione.terredicastelli.mo.it/amministrazione_trasparente/disposizioni_generali/atti_generali/index.htm

nonché quello dell'Amministrazione Contraente approvato dalla Giunta del Comune di Zocca con deliberazione n. 1 del 28.01.2014 disponibile sul sito istituzionale dell'Ente al seguente indirizzo:

<http://www.comune.zocca.mo.it/pagine/pag609.aspx>

Ogni violazione degli obblighi comportamentali in essi previsti comporterà, a seconda della fase procedimentale in essere al momento della violazione, la decadenza dall'aggiudicazione o la risoluzione del rapporto contrattuale.

22. PUBBLICITA'

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di pubblicità e trasparenza, è pubblicato per almeno quindici giorni naturali e consecutivi sulla piattaforma di negoziazione SATER, sul profilo del committente ed all'albo pretorio dell'Unione Terre di Castelli e a quello del Comune di Zocca.

Vignola, 06/05/2021

IL RESPONSABILE DELLA CENTRALE
UNICA DI COMMITTENZA
(Carla Zecca)

Atto firmato elettronicamente secondo le norme vigenti: L. 15 marzo 1997 n. 59; DPR 10 novembre 1997 n. 513; D.P.C.M. 8 febbraio 1999, D.P.R. 8 dicembre 2000 n. 445, D.L. 23 gennaio 2002 n. 10 – Certificato rilasciato da InfoCert S.p.a (http://www.firma.infocert.it).