

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 "CAMPEGGIO COMUNALE DI MONTEQUESTIOLO".

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 "Campeggio di Montequestiolo", con relative pertinenze, sita in Zocca – Via Montequestiolo n. 184.

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'Amministrazione 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).
- 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 Settore Edilizia Privata e Urbanistica n. 21 del 23/06/2022.
- 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 55220000-2 "Campeggi ed altre sistemazioni non alberghiere".

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 di gara.

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 atti 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.

La Piattaforma assicura l'integrità, la segretezza e la non disponibilità a soggetti non autorizzati delle informazioni, anche attraverso l'uso di idonee tecniche di crittografia e offuscamento a protezione delle stesse, mantenendo, altresì, la tracciabilità degli accessi.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'art. 1176, comma 2, del codice civile e dai documenti "Manuali Sater", ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'art. 1375 c.c.;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'art. 1175 c.c.;
- segretezza delle offerte;
- gratuità.

Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico per il mero utilizzo della Piattaforma. L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è normalmente accessibile sempre, senza limitazioni di orario. Si avvisa che l'accesso alla Piattaforma potrebbe comunque essere, rallentato, ostacolato o impedito anche durante gli orari indicati, per malfunzionamenti o problematiche tecniche.

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 "Campeggio di Montequestiolo", di proprietà del Comune di Zocca (MO), con relative pertinenze, alle condizioni dell'allegato Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e del presente avviso.

La struttura denominata "Campeggio di Montequestiolo", è sito in Zocca – Via Montequestiolo n. 184. L'accesso al campeggio avviene attraverso Via M. Questiolo, laterale della strada Comunale di Rosola; il tracciato è completamente asfaltato.

DESCRIZIONE CATASTALE:

Detti cespiti sono attualmente descritti presso l'Agenzia del Territorio del Comune di Zocca (MO), così come segue:

- Catasto dei Terreni, intestato a:

COMUNE DI ZOCCA con sede in ZOCCA (MO) C.F. 00717780365 per 1/1

Fg. Mapp.	Qualità Cl.	Cons.	R.D.	R.A.	
51 310	bosco ceduo	1	00.24.22	€ 3,00	€ 0,63
51 311	seminativo	3	00.04.23	€ 1,07	€ 1,20
51 319	cast. frutto	2	00.21.06	€ 1,31	€ 0,44
51 381	bosco ceduo	1	01.01.69	€ 13,13	€ 2,63
51 438	bosco ceduo	1	00.02.94	€ 0,36	€ 0,08

Totale particelle n. 5 01.54.14

TOTALE SUPERFICIE CATASTALE = MQ 15.414,00

- Catasto dei Fabbricati, intestato a:

COMUNE DI ZOCCA con sede in ZOCCA (MO) C.F. 00717780365 per 1/1

Fg. Mapp.	Sub.	Piano	Cat.	Cl.	Cons.	Sup.	Cat.	Rendita
51 366	1	PS1-T	E/9					€ 9.296,22
51 383	/	T	A/3	1	2,5 vani	26 m2		€ 142,03
51 384	/	T	A/3	1	2,5 vani	26 m2		€ 142,03
51 385	/	T	A/3	1	3,5 vani	33 m2		€ 198,84
51 386	/	T	A/3	1	3,5 vani	33 m2		€ 198,84
51 497	/	T	A/3	1	6 vani	108 m2		€ 340,86

Totale U.I. n. 6

CONFINI:

I terreni di cui si tratta sono tra loro confinanti e insieme costituiscono l'appezzamento sul quale si articola, compresi i fabbricati, il campeggio comunale.

Di seguito sono quindi indicati, nel loro complesso, i confini di detto appezzamento:

- sul lato nord [Mapp. 310, 319 e 497] con ragioni mappali 104, 106, 109 e 435;
- sul lato est [Mapp. 319, 310, 311, 438 e 497] con ragioni mappali 435 e strada comunale Montequestiolo;
- sul lato sud [Mapp. 438 e 381] con ragioni mappali 437 e foglio 50 mappale 101;
- sul lato ovest [Mapp. 381] con ragioni mappale 103.

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.

Le **attività**, da realizzarsi nell'ambito della gestione della struttura extralberghiera denominata "Campeggio di Montequestiolo", devono rispettare i limiti e le caratteristiche della normativa vigente in materia per tale struttura con particolare riferimento alla L.R. Emilia Romagna nr. 16/2004, Delibera Giunta Regionale Emilia Romagna nr. 417 del 26.03.2018 di parziale modifica della delibera n. 2150/04 e successive, qualificabili in via generale come di seguito specificato:

- Attività preordinate alla valorizzazione funzionale e sociale della Struttura e delle sue potenzialità, finalizzate a fornire risposte agli utenti, al turismo stagionale e da fine settimana estivi:
 - apertura al pubblico della struttura nel periodo minimo di sei mesi come previsto all'art. 16 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
 - eventuale organizzazione di piccoli eventi ed animazione.Quanto sopra nel rispetto e nei limiti di cui alla normativa in materia.
- Attività preordinate alla gestione ed allo sviluppo operativo, nonché attività complementari, finalizzate alla gestione ottimale del campeggio, al suo miglioramento funzionale operativo ed alla migliore fruibilità quali:
 - gestione e conservazione manutentiva dei beni mobili ed immobili afferenti il campeggio, compresi gli interventi di cura generale e di pulizia, in relazione alle principali finalizzazioni d'uso dello stesso;
 - sviluppo delle attività inerenti l'organizzazione per l'utilizzo anche in collaborazione con Associazioni, Enti e Gruppi;
 - gestione dell'attività per la custodia e sorveglianza dei beni mobili ed immobili afferenti il campeggio nonché delle attività relative alla regolazione degli accessi allo stesso;
 - eventuale ampliamento della dotazione degli arredi o quant'altro ritenuto opportuno, volto alla riqualificazione e valorizzazione della struttura.

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

- a) apertura, da concordare con il Comune di Zocca, comunque in linea col piano di gestione proposto in sede di gara;
- b) la comunicazione preventiva al Comune delle tariffe applicate. Le tariffe dovranno essere conformi a quelle di strutture analoghe;
- c) garantire l'ingresso alla struttura ai gruppi, ad un prezzo agevolato da comunicare al Comune di Zocca;
- d) 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;
- e) rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e Regionale in merito agli aspetti igienico sanitari per manutenzione e la vigilanza delle strutture ricettive extralberghiere;
- f) comunicare al termine della stagione estiva, e comunque entro il 31 dicembre di ogni anno, all'Amministrazione Comunale, il monitoraggio delle presenze nella struttura per consentire di conoscere l'andamento dell'affluenza turistica. Dovrà essere inoltre comunicato annualmente il Rendiconto gestionale della struttura;

- g) la corresponsione all'Amministrazione Comunale del 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 descrittivo e prestazionale;
- h) l'esecuzione a propria cura e spese degli interventi obbligatori di cui all'art. 6 e degli interventi migliorativi offerti in sede di gara di cui all'art. 7 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- i) la provvista di acqua, gas, energia elettrica, energia termica, telefono, pubblicità, raccolta dei rifiuti, pagamento della tassa sui rifiuti solidi urbani e di ogni altro tributo inerente l'esercizio della struttura mediante intestazione di tutte le utenze. Il Concessionario è tenuto a procedere alla volturazione di tutte le utenze a proprie spese ovvero all'attivazione di nuovi contratti. Sono altresì a carico del gestore tutte le spese inerenti alla gestione ordinaria della struttura, le spese di voltura, canoni ecc...;
- j) la 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;
- k) la manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici esistenti nella struttura (nell'attuale posizionamento);
- l) la manutenzione ordinaria delle coperture relative agli immobili;
- m) la riconsegna, alla scadenza del contratto, dei beni immobili, dei beni mobili e delle attrezzature in buono stato manutentivo;
- n) 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. Si precisa che sono comprese tutte le strutture, aree ecc. descritte all'art. 2 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- o) la stipulazione delle assicurazioni di cui all'art. 20 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- p) i costi dei beni mobili, delle attrezzature, degli arredi, del personale e quant'altro occorra per la gestione;
- q) l'acquisizione dei materiali di consumo ed in generale di tutto l'occorrente per la gestione del servizio;
- r) l'acquisto e la corretta conservazione e reintegrazione del materiale necessario a interventi di pronto soccorso;
- s) la custodia della struttura e relative attrezzature;
- t) 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.

Il gestore dovrà inoltre provvedere, a proprie spese, ad adottare tutti i provvedimenti necessari a garantire il regolare funzionamento della struttura.

8. 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.

9. DURATA DELLA CONCESSIONE: La durata del contratto è stabilita in anni 9 (nove) decorrenti dalla data del verbale di consegna, con l'impegno da parte dell'offerente di eseguire le opere obbligatorie di cui all'art. 6 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, al fine del recupero degli investimenti da parte del Concessionario.

Le forniture e relative installazioni gli interventi di cui all'art. 6 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale dovranno essere concluse prima dell'apertura della struttura pena la risoluzione del contratto.

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

Il gestore avrà l'obbligo di restituire la struttura, unitamente a tutte le pertinenze e le attrezzature nello stato in cui sono state consegnate ad eccezione delle integrazioni e migliorie da contratto di cui all'art. 6 (Lavori accessori a carico del concessionario), all'art. 7 (Lavori/Forniture migliorativi in sede di gara) e di cui all'art. 8 (Lavori migliorativi in sede di esecuzione del contratto) del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, tenuto conto del normale deperimento derivante dall'uso o dalla vetustà.

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

L'Amministrazione contraente si riserva la facoltà di applicare l'art. 8, comma 1 – lett. a), della Legge 11 settembre 2020 n. 120 "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale", in virtù del quale è sempre autorizzata l'esecuzione del contratto in via di urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

10. 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 € 2.000,00 (euro duemila/00) all'anno, oltre IVA, soggetto ad unico rialzo percentuale.

11. 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 per l'intera durata dell'affidamento il valore della presente concessione, ammonta ad € 40.000,00 annui (al netto dell'IVA).

La stima degli incassi è stata calcolata sulla base dei ricavi ottenibili dall'erogazione dei servizi presso la struttura in parola, (tariffe ecc..).

Il valore della presente concessione per il periodo massimo previsto di anni nr. 9 è pertanto di € 360.000,00 (euro trecentosessantamila/00).

12. SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE E REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE: Possono presentare domanda, con riferimento alla procedura di affidamento in oggetto, tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 in possesso dei seguenti requisiti:

12.1 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, inoltre, essere 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 sottoposto a sorveglianza speciale o a misura di sicurezza personale nonché di non essere stato dichiarato delinquente abituale, professionale 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 stato condannato 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.

12.2 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.

Si ricorda che l'aggiudicatario deve essere in possesso dei requisiti morali e professionali richiesti dalla vigente normativa di settore per l'esercizio di attività ricettivo-turistiche, attività di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico.

13. 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

13.1 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	55	1.1	Caratteristiche innovative e coerenza complessiva della proposta progettuale con la valorizzazione dello stabile. 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: <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		
			1.2	Programmazione delle aperture includenti anche periodi per festività natalizie o altre. Verranno valutati: le giornate di apertura della struttura in aumento rispetto ai periodi di attività obbligatoria ai sensi del Capitolato. Il punteggio massimo previsto verrà assegnato al maggior numero di giornate annuali di apertura, offerte in aumento rispetto ai periodi di attività obbligatoria, tramite la formula: Punteggio *		5*	
			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 ed al fine di aumentare l'attrattività della struttura e del territorio. In particolare verranno valutate il numero e la qualità delle offerte finalizzate: <ul style="list-style-type: none"> - a favorire l'accesso alla struttura di particolari categorie (Associazioni sportive e/o ricreative, culturali ecc., scuole ecc.); - a favorire l'attrattività della struttura anche attraverso la promozione del territorio, delle sue attrattive e dei suoi impianti sportivi, parchi ecc.. 	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) l'organizzazione di eventi diurni/serali per anno a tema libero: → n. eventi offerti inferiori a 4: punti 0 → n. eventi offerti pari o superiori a 4: punti 4</p> <p>b) l'organizzazione di eventi diurni/serali per anno in collaborazione con l'associazionismo locale: → n. eventi offerti inferiori a 2: punti 0 → n. eventi offerti pari o superiori a 2: punti 4</p> <p>c) l'organizzazione di eventi diurni/serali per anno volti alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali: → 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 migliori offerte, rispetto alla pulizia e sanificazione dei bungalow, degli spazi comuni, dei servizi igienici e degli spazi all'aperto. 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 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	10	<p>2.1 Esperienze precedenti di gestione di strutture di servizio similare (Strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, agriturismi, B&B, ecc.).</p> <p>In particolare verranno valutati il numero di anni di gestione di strutture di servizio similari nell'ultimo decennio precedente la pubblicazione del bando.</p>		5**	
			<p>2.2 Valorizzazione dell'Imprenditoria giovanile Il punteggio in parola verrà attribuito alle imprese giovani che rientrano in uno dei seguenti casi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) le imprese individuali con titolare di età non superiore a 40 anni; 2) le società di persone o le società cooperative in cui almeno il 60% dei soci è costituito da persone fisiche di età non superiore a 40 anni o almeno il 60% delle quote di capitale è detenuto da persone fisiche di età non superiore a 40 anni; 3) le società di capitali in cui almeno il 60% dei componenti dell'organo di amministrazione è costituito da persone fisiche di età non superiore a 40 anni o almeno il 60% delle quote di capitale è detenuto da persone fisiche di età non superiore a 40 anni; 4) i consorzi composti dal 51% o più da imprese giovanili come sopra definite. <p>Per persone fisiche di età non superiore a 40 anni si intendono coloro che, alla data di presentazione della domanda di contributo a valere sul presente bando, non hanno compiuto il quarantunesimo anno di età. I predetti requisiti di prevalente partecipazione giovanile devono essere posseduti alla data di presentazione dell'offerta.</p>			5

3	LAVORI/FORNITURE MIGLIORATIVI	5	3.1	Caratteristiche e valore dei lavori/forniture migliorative proposte (art. 7 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale). Verrà valutata la qualità e valore della fornitura/intervento offerto in relazione alla valorizzazione della Struttura.	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.

**L'attribuzione del punteggio (comprensivo delle prime due cifre decimali dopo la virgola) relativo al numero di giornate annuali di apertura sarà effettuata secondo la seguente formula:*

$$P = \text{GIORNI} / \text{GIORNI MAX} * 5$$

dove:

P = punteggio attribuito all'offerta di investimento del Concorrente

GIORNI = numero di GIORNI anno, dichiarati dalla ditta offerente

GIORNIMAX = numero massimo dei GIORNI anno (da offerte)

***L'attribuzione del punteggio (comprensivo delle prime due cifre decimali dopo la virgola) relativo al numero di anni sarà effettuata secondo la seguente formula:*

$$P = \text{ANNI} / \text{ANNI MAX} * 5$$

dove:

P = punteggio attribuito all'offerta di investimento del Concorrente

ANNI = numero di anni, dichiarati dalla ditta offerente

ANNI MAX = numero massimo degli anni (da offerte)

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.

A ciascuno dei **criteri qualitativi/discrezionali** (D), cui è assegnato un punteggio discrezionale come indicato in tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della media dei coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Ciascun commissario attribuisce discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno, per ogni criterio o sub criterio di valutazione con i seguenti valori relativi ai diversi livelli di valutazione:

ottimo: 1

buono: 0,8

sufficiente: 0,6

mediocre: 0,4

insufficiente: 0,2

assente: 0

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

13.2 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:

$$Pa = (Ca / Cmax) \times 30$$

In cui:

Pa = Punteggio attribuito all'offerta del Concorrente "a"
Ca = Valore del Canone offerto dal Concorrente "a"
Cmax = Valore del Canone della migliore offerta ricevuta

13.3 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.*

14. 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 dovrà essere collocata sul SATER **entro e non oltre il termine perentorio del 08/07/2022 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.

15. 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, anche nel caso di partecipazione dell'appaltatore uscente.

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

Si precisa che la presentazione della candidatura è finalizzata esclusivamente all'affidamento 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.

16. 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. Stefania Baroni – Responsabile del Servizio Patrimonio del Comune di Zocca.

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.

17. CHIARIMENTI ED INFORMAZIONI: È 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 **27/06/2022 alle ore 18:00**.

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.

18. ALTRE INFORMAZIONI

- a. in fase di procedura negoziata sarà obbligatorio la presa visione della struttura oggetto di concessione;
- 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 autenticata 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.

19. 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.

20. 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, 23/06/2022

**IL RESPONSABILE DELLA CENTRALE
UNICA DI COMMITTENZA
(Carla Zecca)**

Allegati:

- Allegato A – Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale
- Allegato B - Modulo di presentazione candidatura

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>).