



COMUNE DI VILVALLELONGA

Provincia di L'Aquila

UFFICIO TECNICO

C.F. 00207820663 tel. 0863/949117 0863/949118 fax 0863/949600

e-mail: utc@comune.villavallelonga.aq.it

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DELL'EDIFICIO COMUNALE "EX OSTELLO" SITO IN VIA AIA CANALE NEL COMUNE DI VILVALLELONGA".

PREMESSO CHE:

- con delibera di Giunta Comunale n.47 del 11/09/2020 si dava atto di indirizzo al responsabile UTC, arch. Piergiorgio Iannuzzi, per la redazione degli atti conseguenti alla deliberazione di cui sopra, ivi compresa, la scelta della procedura per l'affidamento della gestione di che trattasi;
- con determinazione a contrarre del Responsabile dell'Area Tecnica del Comune di Luco dei Marsi n. 220 del 01/10/2020, si è stabilito di procedere all'affidamento della concessione in gestione dell'edificio comunale "ex ostello" sito in via Aia Canale nel comune di Villavallelonga".;

1. ENTE APPALTANTE:

Comune di: Villavallelonga, Piazza Olmi, 2 C.A.P. 67050,
città Villavallelonga, Provincia L'Aquila, Telefono 0863/949117, Fax 0863/949600,
PEC protocollo.comunedivillavallelonga@pec.it.

Responsabile del Procedimento (R.U.P.): arch. Piergiorgio Iannuzzi

2. OGGETTO e LUOGO DI ESECUZIONE.

"CONCESSIONE IN GESTIONE DELL'EDIFICIO COMUNALE "EX OSTELLO" SITO IN VIA AIA CANALE NEL COMUNE DI VILVALLELONGA".

Il presente bando ha per oggetto la concessione in gestione dell'edificio comunale "Ex Ostello" sito in via Aia Canale all'interno del territorio comunale.

La modulistica per la partecipazione alla gara viene allegata al presente bando come anche la documentazione fotografica del suddetto immobile.

3. FINALITÀ 'DELL 'AFFIDAMENTO IN GESTIONE

Al concessionario spetterà gestire i servizi di accoglienza, alloggio ed eventuale ristorazione nella struttura a favore degli avventori della stessa, in particolare:

- l'accoglienza di visitatori mediante l'ospitalità nella struttura, alloggio ed eventuale servizio di somministrazione di alimenti e bevande (*il gestore deve essere in possesso dei requisiti necessari. L'Amministrazione Comunale è sollevata da qualsiasi responsabilità relativa ad eventuali violazioni inerenti la gestione, comprese quelle fiscali*) punto informativo di carattere naturalistico, escursionistico e turistico;
- l'organizzazione di tutti i servizi connessi con la buona tenuta degli immobili (utilizzo, custodia, pulizia, manutenzione ordinaria, gestione della sicurezza, pagamento di utenze e consumi in genere - con intestazione al concessionario, per la durata del contratto, dei contratti d'utenza, -

oneri fiscali e assicurazioni, personale idoneo alla gestione, rimborsi spese per eventuale attività di volontariato, ivi compresi gli spazi di pertinenza).

4. CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA

L'immobile oggetto della presente concessione è situato in Via Aia Canale nel comune di Villavallelonga (AQ), ricade nella zona censita dal N.C.E.U. al Fg. 10 Part. 2247, sub 2 cat.D2 (Alberghi e pensioni con fini di lucro).

La struttura oggetto di concessione ha una superficie complessiva di mq 1.150 circa, suddivisa su tre livelli collegati fra loro da tre scale e un ascensore indipendente, è fruibile anche da persone portatrici di handicap ed è dotata di sistemi di sicurezza antincendio secondo le normative vigenti in materia. Più in dettaglio il fabbricato si suddivide:

- **al piano seminterrato**, accessibile da via Aia Canale, presenta un'ampia hall, una reception, degli uffici, una cucina attrezzata, servizi ed un ampio salone.
- **al piano terra** percorrendo un ballatoio è possibile accedere a n.5 stanze da letto (doppie e triple), munite dei relativi servizi indipendenti, inoltre, attraverso una scala adiacente alla hall si accede ad un ulteriore ala del fabbricato che presenta tre ampie camerate e i relativi servizi comuni.
- **al piano primo** le distribuzioni delle n.5 stanze rispecchiano in parte quelle del piano inferiore, ad eccezione di una camera che presenta cinque posti letto.

La distribuzione interna dei locali è desumibile dalla planimetria e documentazione fotografica "ALLEGATO 1".

Il fabbricato è parzialmente arredato. L'eventuale implementazione o sostituzione degli arredi sarà a carico del concessionario. In ogni caso la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature sarà a carico del concessionario.

L'acquisto di tutte le suppellettili (pentolame, stoviglie, coperte, biancheria...) sarà a completo carico del concessionario.

5. DURATA DELLA GESTIONE DELLA STRUTTURA

La concessione dalla struttura avrà la durata di anni 9 (Nove) rinnovabili, per identico periodo, con incremento del 10% rispetto al prezzo aggiudicato comprensivo la rivalutazione ISTAT del canone annuo, a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

Pertanto, alla scadenza della concessione, senza richiesta di rinnovo (almeno 90 gg prima della stessa) da parte del gestore e accoglimento della stessa da parte dell'Amministrazione, la concessione si intende risolta di diritto senza alcuna formalità.

L'apertura della struttura è prevista per tutto l'anno e comunque secondo quanto specificato nel paragrafo 8 del presente bando.

6. IMPORTO GESTIONE

E' relativo al canone mensile che il concessionario dovrà riconoscere al Comune per tutta la durata della concessione. Il canone base mensile minimo è pari a € 400,00, tale importo sarà soggetto al migliore aumento offerto in sede di gara.

Detto canone dovrà essere versato presso la Tesoreria Comunale in rate mensili consecutive e sarà aggiornato dal secondo anno di gestione in base all'indice ISTAT del costo della vita rilevato nel mese precedente a quello di scadenza di ciascuna annualità.

Il canone complessivo base calcolato per tutta la durata contrattuale è pari a € 43.200,00 (euro/mese 400,00 x 12 mesi x 9 anni) al netto del rialzo che sarà offerto in sede di gara.

6.1 Corrispettivo di gestione

Al concessionario spetterà il diritto di percepire tutte le entrate derivanti dall'applicazione delle tariffe relative all'utilizzo delle strutture e all'organizzazione delle attività.

Il Comune si impegna, così come indicato nella deliberazione di Giunta n. 47 del 11.09.2020 "atto di indirizzo" a promuoverne attivamente la valorizzazione della struttura anche con propri mezzi, per fare

in modo che si realizzino tutte le benefiche ricadute a livello sociale, culturale, economico, in primis sull'intera comunità del Comune di Villavallelonga.

7. OBBLIGHI ED ONERI DEL GESTORE

Il gestore concessionario si impegna a mantenere in efficienza la struttura secondo la sua destinazione, con assoluto divieto di modificarla e risponde della conservazione e manutenzione ordinaria dell'immobile e delle dotazioni, salvo il normale degrado d'uso.

Sono a carico del gestore gli oneri dei lavori di manutenzione ordinaria, ivi compresi gli adempimenti di cui al D.Lgs 81/08 e smi per quanto applicabili relativamente all'eventuale personale dipendente e/o alle imprese impiegate per la realizzazione degli interventi di manutenzione ordinaria. La manutenzione ordinaria comprende tutti gli interventi di riparazione e di rinnovamento di parti anche limitate delle finiture degli edifici e delle attrezzature, nonché tutti quelli necessari per mantenere in efficienza e in stato di accettabile decoro gli edifici, gli impianti e le attrezzature in uso, nonché gli ulteriori obblighi.

A titolo esemplificativo vengono elencati i seguenti:

- garantire la corretta manutenzione delle attrezzature in dotazione alla struttura;
- mantenere buone condizioni igienico - sanitarie, pulizia delle aree adiacenti;
- Il gestore si impegna a mantenere in efficienza la struttura ricettiva secondo la sua destinazione e con la consegna dell'arredamento e del complesso dei beni il gestore, risponde da tale momento della conservazione e della manutenzione ordinaria dell'immobile, salvo il normale degrado d'uso.
- non procedere ad opere di trasformazione, modifica e miglioria di locali, impianti, attrezzature, nonché delle aree di pertinenza, senza la preventiva autorizzazione scritta del Comune, che si riserva di accertarne la necessità e l'opportunità;
- corrispondere al Comune il canone di concessione determinato in sede di aggiudicazione, nei modi e nei tempi definiti dal paragrafo 5 e 9;
- segnalare tempestivamente al Comune la presenza di danni alla struttura e la necessità di interventi di manutenzione straordinaria; le segnalazioni saranno esaminate dal Comune, che provvederà all'esecuzione dei lavori richiesti in ragione della loro priorità e delle risorse di bilancio disponibili;
- consentire le verifiche congiunte sulla gestione della struttura, nell'ottica di un reciproco rapporto di buona fede, al personale del Comune;

Sono inoltre a carico del gestore:

1. il versamento del deposito cauzionale di valore pari al 10% dell'importo contrattuale (determinato sull'intera durata del contratto), da prodursi anche a mezzo polizza fidejussoria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere durante la gestione per fatto del gestore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio (vedasi paragrafo 9 - pagamenti);
2. la stipula di idonee polizze assicurative: assicurazione furto e incendio per la quota di attrezzature e beni di sua proprietà e relativa al periodo di gestione (non potrà essere richiesto alcun risarcimento danni nei confronti dell'Amministrazione Comunale); assicurazione per i rischi locativi; polizza di assicurazione per la responsabilità civile della propria attività (vedi paragrafi 20 e 21).

8. ORARI E PERIODI DI APERTURA

L'apertura della struttura è consentita tutti i giorni dell'anno fatto salvo eventuali disposizioni del Sindaco per ragioni di sicurezza e/o di Protezione Civile.

9. PAGAMENTI

Il pagamento dell'importo per la gestione, che il concessionario dovrà versare al Comune di Villavallelonga sarà, per il 50 % entro il termine del 01 febbraio e per il restante 50% entro il 30 settembre dell'anno di riferimento. Eventuali ritardi di pagamento di quanto concordato dalle date suindicate, determineranno l'applicazione degli interessi di mora nella misura dell'interesse legale relativo all'anno di competenza.

Il gestore è inoltre tenuto al versamento di un deposito cauzionale di valore pari al 10% dell'importo contrattuale, da prodursi anche a mezzo polizza fidejussoria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere durante la gestione per fatto del gestore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

10. MODALITÀ DI GARA

All'appalto si procede mediante la forma della procedura aperta, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata da apposita commissione giudicatrice, tenendo conto dei seguenti parametri:

1. Offerta Tecnica (max 80 punti);
2. Offerta economica al rialzo (max 20 punti);

11 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara pubblica per la concessione in oggetto sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che sarà valutata come tale in base al punteggio complessivo determinato dalla commissione giudicatrice individuata ai sensi del successivo paragrafo 13, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione e relativi pesi e sottopesi indicati nel presente disciplinare di gara, secondo il metodo di attribuzione discrezionale dei coefficienti per i criteri qualitativi come indicato nel prosieguo del presente disciplinare.

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa, quale il prezzo, si procederà mediante l'applicazione della formula sotto riportata.

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo le modalità di seguito indicate:

A Offerta tecnica: massimo punti 80

B Offerta economica: massimo punti 20

Totale massimo punti 100

Ai fini dell'aggiudicazione verranno attribuiti i seguenti punteggi:

1. **Offerta Tecnica** (qualità del piano di gestione) massimo 80 punti così suddivisi:

	Descrizione	Punteggio massimo
A.1	Piano di collaborazione con l'Amministrazione comunale e con organismi (nazionali e internazionali) specializzati in strutture ricettive del turismo sociale e giovanile	20
	<i>Dovrà essere sviluppato un piano con le modalità operative attuate dal concessionario nei confronti dell'Amministrazione Comunale e con organismi (nazionali e internazionali) specializzati in strutture ricettive del turismo sociale e giovanile. Nello specifico dovranno essere illustrate le collaborazioni atte a inserire la struttura nel circuito nazionale e internazionale per una pronta utilizzazione da parte del turismo.</i>	
A.2	Piano delle migliorie da apportare alla struttura.	15
	<i>Dovrà essere sviluppato, nel dettaglio, un piano delle migliorie che si intendono apportare alla struttura al fine di rendere più funzionale e accogliente la stessa. Dovranno essere specificati gli interventi che si intendono effettuare, costi e tempi di realizzazione sintetizzati in apposita tabella riepilogativa con relativo cronoprogramma. Si precisa che i termini dell'offerta verranno riportati nella convenzione di gestione e costituiranno obbligo contrattuale, il cui adempimento verrà verificato sulla base di idonea documentazione contabile. - Tutte le attrezzature fisse e gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria migliorativa apportati diventeranno automaticamente di proprietà del Comune ed il richiedente non potrà in alcun modo pretenderne la restituzione o il rimborso. - Resta inteso che, a prescindere dalla valutazione e dal punteggio riportati in gara, il progetto di miglioria del concessionario - una volta sottoscritta la convenzione concessoria - dovrà essere redatto, articolato e formalizzato secondo la normativa vigente in materia di lavori pubblici, nonché approvato dal Comune concedente il quale potrà chiederne modificazioni e/o aggiustamenti per particolari esigenze o per adeguamento a normativa sopravvenuta.</i>	

A.3	Piano di gestione	25
	<i>Il Piano deve relazionare sulla gestione che si intende svolgere in tale struttura, specificandone dettagliatamente come la stessa sia idonea alla struttura di cui trattasi. Con il Piano di Gestione si deve dimostrare anche la copertura dei costi di gestione per tutta la durata della concessione. Tale piano dovrà indicare tutti i costi/ricavi previsti per la gestione, gli incassi ipotizzati, gli oneri per gli interventi di manutenzione, eventuali contribuzioni o finanziamenti di Privati e di Enti Terzi.</i>	
A.4	Piano di organizzazione dei servizi, eventi, manifestazioni per la valorizzazione della struttura e del territorio	15
	<i>Dovrà essere sviluppato un piano dettagliato su come si intenderà organizzare i servizi, le manifestazioni e gli eventi a supporto di tale struttura al fine sia della valorizzazione della stessa e del territorio</i>	
A.5	Eventuali servizi aggiuntivi che s'intendono proporre (es. noleggio attrezzature sportive...)	5
	Criteri di attribuzione dei punteggi Verranno valutate positivamente le offerte che: - dimostreranno dettaglio pratico e conoscenza della realtà territoriale - denoteranno l'intento di valorizzazione della Valle in una logica di rete	
	TOTALE	80

La gestione della struttura sarà affidata al candidato che otterrà il maggior punteggio complessivo in base ai criteri di scelta sopra indicati. In caso di parità nel primo posto della graduatoria finale, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che ha riportato il punteggio maggiore nella parte tecnica. In caso d'ulteriore parità si procederà con sorteggio.

L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente ed idonea da parte dell'Amministrazione Comunale.

La presentazione delle proposte non dà alcun diritto ai concorrenti di ottenere compensi di alcun genere anche a solo titolo di rimborso spese.

In seduta riservata la commissione procederà all'esame dell'offerta tecnica di ciascun concorrente (contenuto della Busta B) "OFFERTA TECNICA" la quale dovrà essere organizzato nelle sottosezioni corrispondenti agli elementi sopra riportati (sia per gli aspetti riguardanti le capacità professionali che per la qualità del piano di gestione), per i quali la Commissione, a proprio insindacabile giudizio, attribuirà il relativo punteggio.

NB. Per la relazione tecniche viene fissato il limite massimo di n° 5 facciate in formato A4.

Attribuzione dei punteggi per i criteri qualitativi

Il criterio di attribuzione dei punteggi sarà effettuato dalla Commissione giudicatrice in seduta riservata attribuendo, a proprio insindacabile giudizio e parere, per i diversi criteri di valutazione/elementi qualitativi: un punteggio discrezionale, variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara.

Pertanto, a ciascun concorrente ammesso alla gara viene assegnato, rispetto ai sub criteri A.1), A.2), A.3), A.4), A.5), un "coefficiente", variabile da zero (0) a uno (1).

Una volta che ciascun commissario abbia attribuito il coefficiente a ciascun concorrente per il singolo sub criterio, la commissione calcola la media dei coefficienti attribuiti e viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato; di conseguenza gli altri coefficienti vengono riparametrati proporzionalmente. La valutazione dei sub criteri A.1), A.2), A.3), A.4), A.5), viene ottenuta secondo i valori indicati nella tabella che segue:

Coefficiente di valutazione relativa ad ogni singolo sub criterio	
PROPOSTA OTTIMA/ECCELLENTE	0,751 – 1,00
PROPOSTA BUONA	0,501 – 0,75
PROPOSTA PIU' CHE SUFFICIENTE	0,301 – 0,50
PROPOSTA SUFFICIENTE	0,101 – 0,30
PROPOSTA NON ATTINENTE O INADEGUATA	0,01 – 0,10
PROPOSTA ASSENTE	0,00

Una volta ottenuta la valutazione dei sub criteri A.1), A.2), A.3), A.4), A.5), si procederà ad ottenere il valore complessivo del criterio A) attraverso la sommatoria delle valutazioni ottenute dai suddetti criteri.

2. **Offerta economica**, massimo 20 punti, da assegnare sulla base della seguente formula:
 $P = 20 \times (\text{canone in aumento/canone più alto offerto})$
dove P è il numero di punti assegnati

Gli elementi dell'offerta sopra indicati saranno valutati da apposita commissione.

12. REQUISITI DI AMMISSIONE

Sono ammessi a partecipare tutti i concorrenti che abbiano i seguenti requisiti alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande di ammissione al bando:

- Mancanza di condanne penali o di carichi pendenti che incidano sulla moralità professionale dei soggetti interessati;
- Mancanza di sentenze definitive di condanna che determinano incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione
- Non essere stato interdetto oppure inabilitato o dichiarato fallito e non avere in corso procedure per la dichiarazione di uno di tali stati;
- l'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50;
- il non avvalersi di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/01 e s.m.i. ovvero, nel caso in cui il concorrente si sia avvalso di piani individuali di emersione di cui alla suddetta legge, che si sia concluso il periodo d'emersione, alla data di presentazione dell'offerta;
- l'insussistenza di cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione secondo quanto è previsto dal D.Lgs. 8/6/2001, n. 231;
- non essere stato destinatario nell'ultimo biennio di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche, ai sensi dell'art.36-bis del D.L. 4/7/2006, n. 223 convertito in legge 4/8/2006, n. 448;
- l'insussistenza di rapporti di controllo o collegamento, ai sensi dell'art. 2359 Codice Civile, con altre società concorrenti alla stessa gara, nonché di non partecipare alla procedura di che trattasi contestualmente come ditta singola e come associazione temporanea di imprese o consorzio (anche tra cooperative) ed infine, che non vi sono coincidenze tra il legale rappresentante della ditta per la quale si presenta richiesta di partecipazione con altri legali rappresentanti di ditte che hanno presentato o che presenteranno richiesta di partecipazione per la stessa gara;

In particolare sono ammessi a partecipare i seguenti soggetti:

Possono partecipare alla gara i soggetti rientranti in almeno una delle seguenti categorie:

- a) Impresa/ditta individuale iscritta alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto della concessione;
- b) Cooperative iscritte alla C.C.I.A.A. e all'Albo Nazionale delle Società Cooperative per l'attività oggetto della concessione;

Tutti i suddetti Soggetti dovranno essere in regola con i requisiti previsti dal D. Lgs. 50/2016, nei loro confronti non dovranno sussistere le cause ostative previste dall'art. 67 del D. Lgs. n. 159/2011 e dovranno essere in possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

A) Requisiti di ordine generale.

- **(soggetti di cui all'art. 12 lettere a), b)**, Non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste D. Lgs. n.50/16;
- **(soggetti di cui all'art. 12 lettera a)** iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia) o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.Lgs. n.50/16 (se chi

esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia) per le attività di cui alla lettera c) del precedente art. 12;

- **(soggetti di cui all'art. 12 lettera b)** iscrizione nel registro presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura e all'Albo Nazionale delle Società Cooperative per l'attività di cui il presente appalto;

B) Requisiti di capacità tecnica-economica e finanziaria:

1. **di essere in possesso** delle risorse strumentali (mezzi e materiali) e umane necessarie per la gestione della struttura oggetto della concessione, secondo le modalità previste dal presente bando;
2. **di essere in possesso** dei requisiti per la gestione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dalla vigente normativa:
 - possedere i requisiti morali di cui all'art. 71 del D.Lgs. nr. 59 del 26/03/2010 e dagli art. 11, 12 e 92 del TULPS;
 - possedere i requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6 del D.Lgs. nr. 59 del 26/03/2010.

I sopraelencati requisiti dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, alla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, ad eccezione di quelli previsti al punto 2. della Lettera B. che dovranno essere dichiarati dall'aggiudicatario in fase di presentazione S.C.I.A. (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).

La mancanza dei suddetti requisiti comporterà l'esclusione del soggetto dalla gara.

Le categorie sopra elencate devono possedere il requisito professionale di accesso all'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dunque disporre della partita IVA ed essere iscritte nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. nei settori oggetto della ristorazione o gestione di strutture ricettive, ovvero ad analogo registro professionale per imprese aventi sede in altro Stato U.E.

Si precisa che la stipulazione della convenzione con il concorrente aggiudicatario sarà subordinata alla positiva verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara, nonché dell'assenza delle cause ostative alla partecipazione agli appalti pubblici della normativa vigente.

Qualora dal controllo delle dichiarazioni rese, effettuato anche d'ufficio ex artt.71, 75 e 77 del D.P.R. n.445/2000, nonché ai sensi D.Lgs. n.50/2016 (ad es. casellario, certificato DURC, Agenzia entrate, Prefettura, ecc.) emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, o comunque la sussistenza di cause di esclusione, l'impresa decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, con contestuale incameramento della cauzione provvisoria e segnalazione alle Autorità Competenti.

13. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DELLA DOCUMENTAZIONE

I concorrenti per partecipare alla gara devono presentare apposita istanza secondo le modalità di seguito precisate.

I plichi contenenti l'offerta e la documentazione possono pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Villavallelonga, a rischio dei concorrenti, per mezzo della posta o di terze persone o a mano, con l'avvertenza che non saranno presi in considerazione i plichi che per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore o di fatto di terzi, non risultino pervenuti a destinazione entro il termine di scadenza.

Oltre il termine di scadenza non sarà considerata valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto ad offerte precedenti.

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno far pervenire al Comune di Villavallelonga (AQ), P.zza Olmi, 2 - 67050 entro e non oltre le ore 12.00 del giorno Lunedì 2 Novembre 2020

Il termine si riferisce al momento della consegna del plico all'ufficio protocollo del Comune di Villavallelonga e non alla data di spedizione dello stesso.

Per la consegna a mano all'ufficio protocollo, l'orario di apertura al pubblico è il seguente: dal lunedì al sabato dalle ore 8,00 alle ore 14,00.

CONTENUTO DEL PLICO

Il plico contenente l'offerta e la documentazione dovrà essere debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e recare sull'esterno la seguente dicitura: **"OFFERTA PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DELL'EDIFICIO COMUNALE "EX OSTELLO" SITO IN VIA AIA CANALE NEL COMUNE DI VILVALLELONGA"** oltre all'intestazione del mittente, relativo indirizzo dello stesso, c.f./partita iva, n. telefono e fax, indirizzo mail e PEC.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE) vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti, già costituiti o da costituirsi.

Il plico dovrà contenere all'interno, **pena l'esclusione, TRE BUSTE**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente, l'oggetto della gara come sopra indicata e riportare la dicitura, rispettivamente:

Busta A – documentazione amministrativa

Busta B – offerta tecnica

Busta C - offerta economica

1. Busta chiusa recante la dicitura " DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e contenente:

- **Domanda di partecipazione**, in carta legale con **marca da bollo di € 16,00** redatta secondo il modello A, comprensiva della dichiarazione unica con cui gli interessati attesteranno il possesso dei requisiti richiesti dal Comune di Villavallelonga.

- **Cauzione provvisoria**, per un importo di € 864,00 (Euro ottocentosessantaquattro/00), pari al 2% del valore della concessione come determinato all'art. 6. La cauzione potrà essere costituita, a scelta dell'offerente, mediante fideiussione bancaria o assicurativa che dovrà, pena l'esclusione dalla gara, essere prestata solo da:

- a. Istituti di credito o da banche autorizzate all'esercizio dell'attività bancaria;
- b. Imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione;
- c. Intermediari finanziari iscritti nell'elenco di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

La garanzia deve contenere e prevedere:

- i dati identificativi dell'appalto (stazione appaltante, oggetto, valore dell'appalto);
- l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta del Comune.;
- la validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta;
- l'impegno del fideiussore a prestare la cauzione definitiva nel caso in cui l'offerente risulti aggiudicatario della gara.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari - tranne che al concorrente la cui offerta segue immediatamente quella del miglior offerente - la cauzione verrà restituita contestualmente al provvedimento di aggiudicazione e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione medesima.

- **Dichiarazione di presa visione dei luoghi**, dello stato dell'immobile e delle condizioni di accesso alla struttura, rilasciata direttamente dall'ufficio tecnico comunale, a seguito di sopralluogo congiunto con personale preposto;

- **Dichiarazione inerente il possesso dei requisiti** di capacità economica-finanziaria e di capacità tecnica redatta in lingua italiana e in carta semplice a firma del legale rappresentante;
- **Fotocopia di documento di identità** del/dei sottoscrittori.

2. Busta chiusa recante la dicitura "OFFERTA TECNICA" contenente:

- Relazione Piano di gestione di cui punto 11.1 del presente bando suddiviso, a pena di esclusione, nei seguenti capitoli con riferimento agli elementi oggetto di valutazione, come descritto al paragrafo "CRITERI DI AGGIUDICAZIONE".

A.1	Piano di collaborazione con l'Amministrazione comunale e con organismi (nazionali e internazionali) specializzati in strutture ricettive del turismo sociale e giovanile
A.2	Piano delle migliorie da apportare alla struttura.
A.3	Piano di gestione
A.4	Piano di organizzazione dei servizi, eventi, manifestazioni per la valorizzazione della struttura e del territorio
A.5	Eventuali servizi aggiuntivi che s'intendono proporre (es. noleggio attrezzature sportive...)

La relazione dovrà essere redatta in numero massimo di 5 facciate A4 (dimensione minima carattere 12), a cui potranno aggiungersi grafici, diagrammi, schemi ritenuti funzionali ad una maggiore comprensione del progetto operativo.

Tutti i punteggi di cui al presente punto "B - Offerta Tecnica", saranno attribuiti, in seduta segreta, secondo quanto stabilito nel paragrafo "modalità di aggiudicazione" del presente disciplinare.

La commissione potrà avvalersi della facoltà di richiedere ai concorrenti precisazioni o idonea documentazione comprovante quanto dichiarato e descritto nei documenti di gara.

- Curriculum vitae del gestore

3. Busta chiusa recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA":

- Offerta economica, espressa in termini assoluti, consistente nella somma offerta in aumento sul valore del canone di concessione posto a base di gara, fissato in € 4.800,00 annui (diconsi euro quattromilaottocento,00). L'offerta economica dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, redatta secondo il modello B. In caso di contrasto tra gli importi indicati, prevarrà quello scritto in lettere.

14. ESCLUSIONI DALLA GARA

Non saranno ammesse alla gara le domande che risultino incomplete o irregolari in relazione a qualcuno degli elementi richiesti.

Troverà tuttavia applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016.

15. PROCEDURA DI GARA

In seduta pubblica, nella data che verrà pubblicata sul sito del comune, apposita commissione di gara valuterà l'ammissibilità delle richieste di partecipazione pervenute e comunicherà data e ora della fase finale di aggiudicazione.

Successivamente, la medesima commissione, in seduta "a porte chiuse" attribuirà un punteggio alle offerte tecniche delle istanze ammesse, sulla base dei criteri di cui all'art. 12.

Infine, in seduta pubblica, la commissione procederà alla fase finale dell'aggiudicazione, ovvero all'esame delle offerte economiche, al calcolo del punteggio complessivo di ciascuna istanza ammessa e alla determinazione della graduatoria finale.

La concessione sarà aggiudicata, in via provvisoria, con provvedimento del Responsabile del Servizio, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

In caso di punteggio complessivo uguale, gli interessati verranno invitati a fornire un'ulteriore offerta economica migliorativa e l'affidamento avverrà a favore del concorrente che avrà offerto l'aumento maggiore rispetto alla base di gara.

Resta nella facoltà dell'Amministrazione di non procedere ad alcuna aggiudicazione, ovvero di procedere all'affidamento della struttura anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di mancato possesso dei requisiti richiesti da parte del primo classificato, il Comune di Villavallelonga si riserva la possibilità di procedere all'aggiudicazione al secondo classificato in graduatoria.

Le offerte saranno ritenute valide per giorni 180 (centottanta) dalla data di esperimento della gara.

16. AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

La gestione potrà essere affidata sulla base dell'aggiudicazione provvisoria disposta in base alle risultanze di gara e delle dichiarazioni sostitutive presentate, restando peraltro condizionata al provvedimento di aggiudicazione definitiva. L'aggiudicazione definitiva disposta con determinazione, ed il successivo contratto, resta subordinato all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara.

17. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Al fine di poter procedere alla stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà provvedere agli adempimenti con le modalità e termine che verranno comunicati dall'Amministrazione. Le eventuali spese contrattuali sono a carico del soggetto aggiudicatario.

18. CONTESTAZIONE DEGLI ADDEBITI

Il Comune di Villavallelonga si riserva il diritto di compiere, anche in corso di gestione, visite ispettive effettuate da proprio personale dipendente, eventualmente coadiuvato da soggetti dotati di adeguata professionalità tecnica.

Tali visite hanno lo scopo di verificare la corretta tenuta dei locali, delle strutture e degli arredi da parte del gestore e del personale da questi impiegato, nonché una buona accoglienza degli avventori e nel campo della ristorazione.

Qualora il Comune riscontrasse elementi o comportamenti contrastanti con una buona gestione si procederà alla contestazione formale degli addebiti e relativa diffida ad adempiere.

Eventuali osservazioni da parte del gestore dovranno essere inviate al Comune di Villavallelonga entro dieci giorni dalla ricezione dell'addebito.

Rimane salva la possibilità di risoluzione del contratto qualora il gestore non intenda conformarsi alle indicazioni fornite in sede di contestazione degli addebiti.

19. RESPONSABILITÀ DELL 'AFFIDATARIO

Il gestore è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della buona tenuta dell'immobile e delle sue attrezzature, nonché della buona accoglienza degli avventori della struttura. Di conseguenza, Risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali.

Durante l'esecuzione del contratto, il gestore è responsabile per danni derivanti a terzi, compreso il Comune di Villavallelonga, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.

E' fatto dunque obbligo all'affidatario di mantenere il Comune di Villavallelonga sollevato ed indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

20. GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario al momento della stipula della convenzione, dovrà essere in possesso delle seguenti polizze

- **garanzia fideiussoria** (da costituirsi mediante polizza fideiussoria per tutta la durata del contratto, o deposito presso la tesoreria) a garanzia del versamento del canone di concessione, della corretta restituzione dei locali alla scadenza contrattuale, del rispetto degli obblighi contrattuali, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale (determinato sull'intera durata del contratto). (vedasi paragrafo 9 - pagamenti);
- **polizza incendio** a garanzia del rischio locativo sul valore di ricostruzione a nuovo, che preveda anche il ricorso terzi da incendio verso proprietà di terzi per un massimale minimo pari ad € 500.000,00;
- **polizza Responsabilità civile** per danni verso terzi e per danni derivanti dalla propria attività alla struttura ed al relativo contenuto di proprietà dell'Ente, con un massimale minimo di € 500.000,00. La garanzia deve comprendere la rinuncia alla rivalsa in caso di danno nei confronti dell'Ente proprietario e di tutti gli eventuali soggetti che operino in nome e per conto dello stesso ad altre soggetti privati e/o pubblici;

21. GARANZIA DEFINITIVA

A partire dall'aggiudicazione provvisoria, spetterà al vincitore costituire entro 30 giorni una garanzia per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale (determinato sull'intera durata del contratto) nelle forme di legge e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale con operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune di Villavallelonga. La mancata prestazione della garanzia definitiva comporterà l'impossibilità di procedere con la stipula del contratto.

22. ANNULLAMENTO O REVOCA DELLA PROCEDURA DI GARA

Il Comune di Villavallelonga si riserva, motivatamente, di annullare o revocare la gara, di non pervenire all'aggiudicazione e di non stipulare il contratto senza incorrere in responsabilità e/o azioni di risarcimento danni e/o indennità e/o compensi a qualsiasi titolo, neanche a sensi degli artt. 1337 e 1338 c.c. Nessun compenso spetterà ai concorrenti per la presentazione dell'offerta. I costi sostenuti dai partecipanti alla gara relativi alla predisposizione della documentazione amministrativa e dell'offerta tecnico - economica saranno a carico esclusivo dei partecipanti stessi.

23. SUBAPPALTO

Non è permesso il subappalto.

24. CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità amministrativa T.A.R. Abruzzo e del Foro di Avezzano (AQ), rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

25. TUTELA DELLA PRIVACY

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, che sono, nel caso specifico, quelle relative alla gestione del procedimento di affidamento in oggetto per conto dell'Amministrazione comunale interessata indicata al punto 1.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata;

l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

Il trattamento sarà effettuato sia con supporti cartacei che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli,

gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamenti secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel Codice dei Contratti.

Il Titolare e responsabile del trattamento dei dati è l'arch. Piergiorgio Iannuzzi.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i. e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. n. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 53 del Codice, l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso; per quanto riguarda la documentazione o parte della documentazione coperta da segreti tecnici/commerciali, qualora l'accesso non sia stato autorizzato dal proprietario dei documenti con motivata e comprovata dichiarazione resa in sede di presentazione dell'offerta, l'accesso non verrà consentito, fatto salvo il disposto dell'art. 53, comma 6, del Codice dei contratti.

26. RESPONSABILE DELPROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è l'arch. Piergiorgio Iannuzzi.

27. ALLEGATI

Sono allegati al presente bando:

- Modello A1 - Domanda di partecipazione
- Modello A2 – Dichiarazioni
- Modello A3 – Offerta Economica
- ALLEGATO_1

A. ANNULLAMENTO GARA: la Stazione Appaltante si riserva di non procedere, con provvedimento motivato di annullamento della procedura, qualora nessuna delle offerte presentate sia ritenuta valida per mancato rispetto di termini e/o modalità di presentazione, o per mancanza dei requisiti di partecipazione e/o di capacità generale e/o speciale indicati nella presente lettera d'invito, ovvero per motivi di pubblico interesse adeguatamente motivati, senza che i partecipanti possano richiedere indennità o compensi di sorta.

B. NUMERO MINIMO OFFERTE: la stazione Appaltante si riserva di procedere anche qualora sia pervenuta una sola offerta valida.

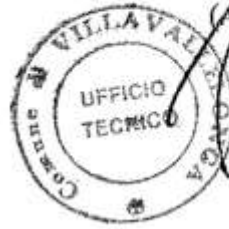
C. DISPOSIZIONI CHE REGOLANO L'APPALTO:

- ✓ norme applicabili del Codice dei Contratti (D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.) e D.P.R. n. 207/2010 per quanto applicabile;
- ✓ norme e condizioni contenute nella presente lettera d'invito e in tutta la documentazione allegata;
- ✓ D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- ✓ norme del codice civile ove applicabili.

Villavallelonga, lì 01/10/2020

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO TECNICO

(Arch. Piergiorgio Annuzzi)



[Handwritten signature]