



COMUNE DI RIPARBELLA

Provincia di Pisa

SERVIZIO FUNZIONI REGIONALI DELEGATE

AVVISO PUBBLICO PER AFFIDAMENTO IN REGIME DI CONCESSIONE DI FABBRICATO DA ADIBIRE A PUNTO RISTORO ALL'INTERNO DEL COMPLESSO FORESTALE REGIONALE "GIARDINO - SCORNABECCHI" NEL COMUNE DI RIPARBELLA, SECONDO IL CRITERIO DEL MIGLIOR PROGETTO DI UTILIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE (OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA)

PREMESSO che:

il Comune di Riparbella con sede in Riparbella, Piazza del Popolo, n. 1, tel. 0586 697111 fax 0586 697327, E-mail: comune.riparbella@postacert.toscana.pi.it, gestisce ai sensi della Legge Regionale 39/2000 il Patrimonio Regionale Agricolo Forestale di proprietà della Regione Toscana;

CONSIDERATO che la presente procedura viene regolata dal regolamento regionale n. 61/R del 23.11.2005, di attuazione della L.R. Toscana n. 77 del 2004, e ss.mm.ii.

RENDE NOTO

Che *il Comune di Riparbella*, in esecuzione della Determinazione del Responsabile del Servizio n. 10 del 04.03.2015 intende procedere all'affidamento a favore di terzi della gestione del "punto ristoro" posto all'interno del complesso forestale regionale "Giardino - Scornabecchi" nel Comune di Riparbella

A tal fine si precisa che l'assegnazione in regime di concessione d'uso, per fini di cui alla lettera f) dell'articolo 27 della L.R. 39/2000, riguarda il fabbricato realizzato presso il complesso immobiliare esistente nel P.A.F.R. Giardino nel Comune di Riparbella in corso di accatastamento.

Tale fabbricato, adibito a punto ristoro, ha una superficie complessiva di mq. 100 ed è dotato dei necessari servizi igienici e distribuzione di spazi interni. E' altresì dotato di forno a legna delle dimensioni interne (diametro) di cm 140 ed esterne di cm. 180 x 190, e di un ampio spazio esterno di pertinenza del fabbricato della superficie complessiva di mq. 2000 circa (come da planimetria) allegata circa che offre la possibilità di allestire una zona esterna con i tavoli. L'immobile è predisposto per l'allaccio alla rete di energia elettrica, di impianto del gas autonomo e dotato di impianto telefonico e di adduzione idrica (acqua non potabile).

La gestione del punto ristoro, oggetto della concessione, si baserà sulle seguenti condizioni ed elementi fondamentali:

- il bene sopra descritto costituisce la base patrimoniale, nello stato di fatto e di diritto in cui si trova, oggetto di concessione;
- il bene oggetto della presente gara dovrà essere gestito, nel rispetto delle finalità indicate alla lettera f) dell'articolo 27 della L.R. 39/2000 e cioè per la "promozione dell'uso sociale del bosco e delle attività ricreative culturali ad esso correlate";
- le condizioni generali di gestione del bene oggetto della presente gara sono regolate per mezzo di apposito disciplinare di concessione da sottoscrivere con l'affidatario, il cui schema si riporta in allegato al presente bando;
- le condizioni specifiche di gestione dovranno essere quelle proposte nel Progetto di Utilizzazione e Valorizzazione presentato dal soggetto che risulterà assegnatario della concessione. Dovranno in ogni caso essere rispettate le seguenti condizioni di gestione che, costituendo obbligo, non sono assoggettate all'attribuzione di un punteggio in fase di valutazione del progetto presentato dal proponente:
 - arredare la struttura e renderla funzionante (gli arredi dovranno essere adeguati e consoni alle caratteristiche dell'area e conformi ad eventuale regolamento per gli arredi esterni);
 - garantire l'apertura al pubblico della struttura almeno nei seguenti periodi: dal 1 maggio al 30 settembre, il periodo natalizio (da 23 dicembre a 6 gennaio, la settimana di Pasqua, tutti i festivi e tutti i fine settimana dell'anno esclusi i mesi di novembre, dicembre (se non rientranti nel periodo natalizio e se non festivi) e gennaio;
 - Effettuare la manutenzione della strada di accesso indicata nella planimetria allegata al disciplinare
 - Garantire la potabilizzazione dell'acqua a servizio del fabbricato che è approvvigionato tramite acquedotto privato interno all'azienda "Giardino – Scornabecchi"
 - Consentire all'Ente concedente l'utilizzo della struttura, anche attraverso la somministrazione di pasti a menu concordati, in occasione di manifestazioni sportive, folkloristiche, culturali e promozionali organizzate e/o patrocinate dal Comune di Riparbella.. Le date degli eventi, per un numero massimo di 10 giornate nell'arco temporale di un anno solare, saranno comunicate e, ove possibile, concordate con il concessionario entro il termine del 31 Marzo di ogni anno, ed impegneranno la struttura per un solo pasto giornaliero (pranzo o cena).

- L'affidamento avverrà per mezzo di concessione onerosa con rapporto d'uso per un periodo di anni 9 (nove);
- Il canone base annuale oggetto di offerta di rialzo è pari ad € 12.000,00; sarà riconosciuta una fase di avvio dell'attività che prevede la corresponsione per la prima annualità di un importo pari al 50% del canone stabilito in sede di gara; per la seconda annualità di un importo pari al 60% del canone stabilito in sede di gara; per la terza annualità di un importo pari al 70% del canone stabilito in sede di gara e per la quarta annualità di un importo pari all' 80% del canone stabilito in sede di gara. Alla quinta annualità verrà corrisposto il 100% del canone stabilito in sede di gara e a partire dal sesto anno il canone sarà soggetto all'incremento annuo in misura pari al 100% della variazione accertata dall'ISTAT dei prezzi al consumo di famiglie, operai ed impiegati. calcolato sulla base del canone dell'anno precedente
- I soggetti interessati devono eseguire un sopralluogo preliminare ai beni oggetto della concessione, con sottoscrizione di apposito verbale;
- I soggetti interessati dovranno presentare, contestualmente all'istanza di partecipazione, un apposito Progetto di utilizzazione e valorizzazione con specificazione dell'importo offerto come canone annuale di concessione, il quale dovrà essere al rialzo rispetto al canone base sopra citato (non sono ammesse offerte al ribasso).

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE:

Sono ammessi a partecipare alla gara persone fisiche o giuridiche, singole o costituite in raggruppamenti temporanei.

Nel caso di raggruppamenti temporanei non ancora costituiti l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti e/o consorzi e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di gara.

A pena di esclusione è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo ovvero di partecipare alla gara in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I partecipanti non devono avere a proprio carico sentenze definitive di condanna, anche come pena accessoria, che determinino incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione ai sensi della

normativa vigente in materia. Inoltre non devono trovarsi in stato di interdizione, inabilità o fallimento e non devono avere in corso procedure per la dichiarazione di uno di tali stati.

Non sono ammessi a partecipare soggetti che risultano morosi e/o in contenzioso con l'amministrazione concedente.

Il concorrente può comprovare l'inesistenza della situazione di cui sopra mediante dichiarazione sostitutiva, compilata sull'allegato A, resa dal singolo soggetto, dal titolare (nel caso di impresa individuale), dal legale rappresentante (nel caso di persona giuridica e/o di costituzione in raggruppamenti temporanei), ai sensi dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii, alla quale andrà allegata, a pena di esclusione, la fotocopia del documento di identità del sottoscrittore.

Gli interessati a concorrere all'assegnazione dovranno presentare apposita domanda e progetto che dovranno essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, in un plico chiuso e sigillato recante la dicitura **“Progetto di utilizzo e valorizzazione per il fabbricato adibito a “punto ristoro”** al seguente indirizzo:

Comune di Riparbella – Piazza del Popolo 1
56046 **RIPARBELLA** (PI)

entro e non oltre le ore 10,00 del giorno Martedì 7 Aprile 2015.

L'apertura delle buste e la valutazione delle proposte pervenute è prevista il giorno Martedì 7 Aprile 2015 alle ore 11,00, e verrà eseguita da un'apposita commissione.

Il plico deve essere spedito a mezzo servizio postale con raccomandata A.R, posta celere, a mezzo corriere o agenzia autorizzata o consegnato a mano all'ufficio protocollo dell'ente. Non fa fede il timbro postale. Ai fini della accoglibilità della richiesta farà fede la data di ricezione al Protocollo dell'Ente.

L'invio dei plichi avverrà ad esclusivo rischio del mittente e non sarà tenuto conto alcuno di plichi pervenuti dopo la scadenza anche se sostitutivi o integrativi di offerte già pervenute

PLICO

Il plico sopra indicato dovrà contenere:

1. Busta chiusa recante la dicitura **“BUSTA A: Domanda di partecipazione”** e contenente:

- a)** Domanda di partecipazione al bando, redatta utilizzando l'allegato modulo A, contenente le generalità complete del richiedente, la richiesta di ammissione a partecipare, la dichiarazione

di presa visione dei beni, le dichiarazioni relative ai requisiti di partecipazione, le dichiarazioni di impegno alla realizzazione di quanto indicato nel Progetto di utilizzazione e valorizzazione proposto ed al rispetto degli obblighi di gestione richiesti e all'assunzione di ogni relativo onere nonché al rispetto di quanto previsto e stabilito nel presente bando e nel disciplinare di concessione,;

- b)** Copia di attestazione di versamento o fideiussione per un valore pari al 10% del canone base a garanzia degli impegni derivanti dall'esecuzione di una offerta; i pagamenti possono essere eseguiti nel seguente modo: Bonifico bancario sul conto seguente : IBAN: IT09U0637071140000000000001 oppure versamento su c/c postale n. 13164561, entrambi intestati a Comune di Riparbella, causale "deposito cauzionale Bando concessione per punto ristoro";
- c)** Attestazione di presa visione rilasciata dal personale dell'Ente; (a tal fine contattare il seguente personale: Biancani Luca - tel. 329-6508039 - per effettuare il sopralluogo)
- d)** Autocertificazione attestante il possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.4 della L.R.34/2007.
- e)** Curriculum professionale con particolare riferimento ad esperienze simili nello specifico settore, nonché titoli di studio o specifiche qualifiche professionali attinenti alla ristorazione e l'accoglienza.
- f)** Copia fotostatica di documento di identità valido del richiedente.

L'omissione della firma del modulo A e il mancato inserimento dei documenti di cui punti b), c), d) e f) saranno causa di esclusione.

2. Busta chiusa e controfirmata sui lembi recante la dicitura "BUSTA B: "Progetto di Utilizzazione e Valorizzazione" contenente il Progetto di Utilizzazione e Valorizzazione in carta libera, in cui si dovrà evidenziare :

- modalità di conduzione (familiare/conto terzi/imprenditoria giovanile);
- indotto economico: risorse e mezzi da impiegare comprese le prospettive occupazionali
- tipologia di approvvigionamenti (filiera)
- interventi e investimenti da realizzare nel corso della concessione, specificando gli obiettivi imprenditoriali, gestionali ed eventualmente occupazionali che si intendono raggiungere.
- modalità di gestione (specificando periodi di apertura/chiusura e offerta turistica che si vuole proporre oltre al minimo previsto dal bando);

- cronoprogramma degli interventi e degli investimenti proposti corredato da stima e/o preventivi dei costi necessari alla loro realizzazione;
- proposta di valorizzazione sinergica con il territorio all'interno del quale è inserito il P.A.F.R. e le relative attività aziendali;

Il progetto, pena esclusione, dovrà essere obbligatoriamente firmato dal soggetto proponente.

3. Busta chiusa e controfirmata sui lembi recante la dicitura **“BUSTA C: offerta economica”** contenente la Proposta di offerta economica per l'assegnazione in concessione d'uso onerosa del punto ristoro oggetto del presente bando ubicato in Comune di Riparbella, redatta utilizzando l'allegato modulo B. Qualora ci sia discordanza tra l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo offerto, sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere. L'offerta, pena esclusione, dovrà essere obbligatoriamente firmata dal soggetto proponente

MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

Tutti gli atti riguardanti la gara, dall'apertura dei plichi fino alla redazione della graduatoria finale da sottoporre all'approvazione dell'organo competente, saranno effettuati da una commissione appositamente nominata.

La gara si svolgerà con le seguenti modalità:

In seduta pubblica la Commissione verificherà:

- L'integrità del plico e l'ammissibilità dello stesso in base al rispetto dei termini temporali stabiliti nel presente bando
- La presenza delle tre buste A), B) e C);
- Procederà all'apertura della busta A "Documentazione Amministrativa" verificando la regolarità e adeguatezza della documentazione prodotta;
- Procederà all'apertura della busta B "Progetto Utilizzazione e Valorizzazione", solo per verificare la presenza del progetto;

In successiva seduta non pubblica la Commissione procederà alla valutazione "Progetto di massima di gestione e valorizzazione" assegnando i punteggi secondo i criteri di cui al successivo punto A) del paragrafo "Valutazione" del presente bando;

Successivamente, con seduta pubblica, la Commissione procederà alla lettura dei punteggi assegnanti al progetto e all'apertura della busta C) "Offerta economica", assegnando i punti secondo quanto indicato al punto C) del paragrafo "Valutazione" del presente bando e predisponendo quindi la relativa graduatoria;

La Commissione di gara, una volta accertata la ammissibilità e regolarità formale delle singole offerte, procederà nella determinazione della migliore offerta; quindi formulerà la graduatoria finale rimettendo gli atti al Responsabile del Servizio per la definitiva approvazione. L'aggiudicazione sarà operante solo dopo l'approvazione, mediante proprio atto, del Responsabile del Servizio.

Il Responsabile del Servizio, qualora nessun progetto-proposta raggiunga, a giudizio della Commissione, gli obiettivi prefissati dal bando, non procederà ad alcuna assegnazione senza che il soggetto primo classificato possa vantare diritti a risarcimento danni neppure per responsabilità di natura pre contrattuale a carico dell'Ente.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta, purché sia conforme al minimo dei requisiti richiesti. La decisione dell'Ente concedente è insindacabile. La concessione sarà regolata dalle condizioni riportate nello schema di disciplinare che si allega;

Soggetti che possono presenziare alle sedute pubbliche: nelle sedute pubbliche è ammessa la presenza del legale rappresentante delle imprese partecipanti o suo delegato che verrà identificato dalla Commissione prima dell'inizio della seduta.

VALUTAZIONE

L'affidamento avverrà secondo il criterio di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa con attribuzione di un punteggio secondo i seguenti criteri espressi in punti (punteggio complessivo massimo: **100 punti**) .

A) Valutazione progetto - fino a 26 punti

Ai requisiti minimi richiesti come da punto B) del paragrafo "Requisiti di partecipazione" verrà attribuito un punteggio pari a zero. Per tutte le attività ulteriori proposte verrà attribuito un punteggio come di seguito specificato:

- per periodi di apertura superiori a quelli obbligatori massimo 6 punti così attribuiti:

- 2 punti fino a 20 gg di apertura ulteriore
- 4 punti fino a 280 gg totali di apertura
- 6 punti fino a 300 gg totali di apertura

- Iniziative proposte per la valorizzazione del punto ristoro. Proposte di implementazione delle attività in corso e/o organizzate presso l'Azienda "Giardino – Scornabecchi". Attività di promozione e valorizzazione della tradizione agro-alimentare ed enogastronomica locale e dei prodotti del mercato a filiera corta – massimo 6 punti

- valorizzazione dell'immobile intesa come incremento del valore dello stesso in seguito all'investimento – massimo 2 punti;

- occupazione in termini di unità lavorativa all'anno (ULA*) – massimo 2 punti;
- impiego risorse rinnovabili/riduzione consumi – massimo 2 punti;
- tempo di start (data in cui si rende attiva e fruibile la struttura) – massimo 2 punti;
- congruità complessiva del progetto valutata dalla Commissione sulla base del dettaglio progettuale riferito anche alle potenzialità di utilizzo dei beni concessi in uso - massimo 6 punti

*Per occupati si intendono:

- i dipendenti a tempo determinato o indeterminato, iscritti nel libro matricola e legati all'impresa da forme contrattuali che prevedono il vincolo di dipendenza;
- i proprietari gestori (imprenditori individuali);
- i soci che svolgono attività regolare nell'impresa e che percepiscono un compenso per l'attività svolta diverso da quello di partecipazione agli organi amministrativi della società. Il socio che percepisce tali compensi viene considerato una ULA a meno che il contratto, che regola i rapporti tra le società e il socio stesso, specifichi una durata inferiore all'anno (in tal caso si calcola la frazione di ULA).

Il calcolo si effettua a livello mensile, considerando un mese l'attività lavorativa prestata per più di 15 giorni solari.

Non devono essere conteggiati:

- gli apprendisti con contratto di apprendistato e le persone con contratto di formazione o con contratto di inserimento;
- i dipendenti in cassa integrazione straordinaria;
- la durata dei congedi di maternità o parentali.

Ai fini del calcolo delle ULA i dipendenti occupati part-time sono conteggiati come frazione di ULA in misura proporzionale al rapporto tra le ore di lavoro previste dal contratto part-time e quelle fissate dal contratto collettivo di riferimento. Ad esempio, qualora il contratto di riferimento preveda l'effettuazione di 36 ore settimanali e quello part-time di 18, il dipendente viene conteggiato pari a 0,5 ULA per il periodo di lavoro; qualora il contratto di riferimento preveda l'effettuazione di 40 ore settimanali e quello part-time di 28, il dipendente viene conteggiato pari a 0,7 ULA per il periodo di lavoro.

Il concorrente dovrà indicare il livello di occupazione che intende attivare, in stretto rapporto al livello di investimento attuato.

B) Affidabilità tecnico-economica - fino a 4 punti

Curriculum professionale, esperienza nel settore, gestione di impianti pubblici e/o aperti al pubblico;

C) Offerta economica – fino a 70 punti

In ordine all'offerta economica di canone di concessione su base annua, il valore minimo oltre il quale sono ammissibili le offerte è pari a euro 12.000,00. I punteggi verranno assegnati sulla base della seguente formula:

$$V_n = (P_n/P_{max}) \times 70$$

Dove:

V_n = punteggio assegnato all'n-esimo concorrente;

P_n = offerta del concorrente n-esimo

P_{max} = offerta massima;

Il Comune di Riparbella si riserva di aggiudicare la concessione anche in caso di una sola offerta valida, qualora riscontrasse la valenza del progetto di gestione anche in assenza di comparazione.

Tutela dei dati personali (D.Lgs n. 196/2003): I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori, per le finalità connesse allo svolgimento della gara di appalto e per la eventuale successiva stipula e gestione della convenzione, saranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D.lgs n.196/2003 e saranno comunicati ai terzi solo per la stipula e gestione della concessione.

Pubblicità: Il presente bando di gara sarà pubblicato nei modi e forme di legge all'Albo Pretorio dell'Ente, sul sito web del Comune di Riparbella (www.comune.riparbella.pi.it).

Per ulteriori informazioni, per ottenere copia del bando, del disciplinare e dei relativi allegati e per l'inoltro della domanda, gli interessati potranno rivolgersi al Comune di Riparbella – Serena Modric - 0586697304 o consultare il sito internet: www.comune.riparbella.pi.it

Riparbella, lì 6 Marzo 2015

Il Responsabile del Servizio
f.to Rag. Serena Modric