



**COMUNE DI PIATEDA**  
*Provincia di Sondrio*

Area Tecnico/Manutentiva  
Ufficio/Servizio **TECNICO**

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE “Edificio ex Asilo Guicciardi in frazione Boffetto con nuova destinazione ad uso Ostello per la Gioventù” in comune di Piateda (SO)**

**1) OGGETTO DEL BANDO DI GARA:** il Comune di Piateda in qualità di proprietario dell’edificio sito in via Galeazzi in località Boffetto di Piateda e comunemente denominato *ex Asilo Guicciardi*, in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 26 in data 07.03.2016 nonché della determinazione n. 88 del 14.03.2016 intende procedere all’individuazione del soggetto gestore di tale immobile destinato ad “*Ostello per la Gioventù*”, meglio indicato nelle planimetrie allegate al presente bando e secondo le specifiche indicate nel presente bando e nel capitolato d’oneri.

**2) FINALITÀ DELLA GESTIONE:** Il servizio di ostello si inserisce nell’ambito del programma regionale “Nuova generazione di idee. Le politiche e le linee di intervento per i giovani di Regione Lombardia” che intende potenziare la rete regionale degli ostelli al fine di sviluppare le occasioni che permettono ai giovani di trasformare il tempo libero in tempo utile attraverso la partecipazione ad attività, anche ludico-ricreative, che consentono di aumentare il patrimonio di conoscenze, competenze e capacità dei ragazzi. **L’edificio ristrutturato potrà avere un massimo di 24 posti letto.** Condizione minima ed inderogabile per accedere al bando, oltre al possesso dei requisiti meglio indicati di seguito e nel capitolato d’oneri, è l’impiego prevalente di personale al di sotto dei 30 anni per l’esecuzione del servizio.

**3) DESCRIZIONE DELL’IMMOBILE:** L’Ostello si trova in un edificio pubblico originariamente adibito ad uso asilo per l’infanzia, realizzato nella prima metà del XX sec. e oggetto di un integrale intervento di ristrutturazione e aumento volumetrico. Nella realizzazione dei lavori di rinnovamento, ultimata nei mesi scorsi, è stata posta particolare attenzione al miglioramento delle prestazioni energetiche del fabbricato, con la realizzazione di sistema di isolamento a cappotto- posa di serramenti ad alta efficienza energetica- l’installazione di riscaldamento a pavimento ad alte prestazioni con caldaia a condensazione a metano, e alle finiture di pregio, come il tetto in legno con copertura in lastre di pietra locale “piode della Valmalenco” e lattoneria in rame- posa di pavimenti e rivestimenti in gres con elevate qualità estetiche- mantenimento del parapetto storico- eleganti pavimentazioni e finiture degli spazi esterni, il tutto con l’obiettivo di mantenere alti gli standard qualitativi e funzionali della struttura di proprietà.

L’edificio si sviluppa su tre piani fuori terra e uno seminterrato, con collegamento interno tramite vano scale continuo e ascensore (fino al piano II).

Al Piano seminterrato sono presenti 2 spazi ad uso magazzino, un locale multiuso e il vano adibito a centrale termica e vano tecnologico. Gli spazi hanno accesso diretto dall’esterno tramite porta sul fronte ovest e apertura indipendente sul locale caldaia a sud.

Al Piano terra/rialzato troviamo l’atrio di ingresso con Reception e bancone bar, due ampie sale da pranzo con aperture verso il giardino sul retro a ovest, cucina industriale con vano separato uso dispensa/locale pulizia, servizi igienici comuni con WC disabili. Nel lato nord si trova una sala conferenze con accesso indipendente in modo da renderne autonomo l’utilizzo, con possibilità di uso della stessa in capo all’Amministrazione comunale. Al piano è presente un secondo accesso per le camere dell’ostello, separato dagli altri spazi principali per una migliore gestione nelle ore notturne, direttamente raggiungibile dalla

piazzetta anteriore all'edificio.

Le camere hanno tutte il servizio igienico privato e sono facilmente adattabili in "mini-appartamenti" grazie alle predisposizioni impiantistiche presenti. Si sviluppano sui piani primo e secondo della struttura, così divise: 3 cameroni di 50 mq c.a. e 2 camere da 25 mq c.a. con terrazzo aperto comune a tutte al piano primo, 4 camere da 30 mq c.a. al piano secondo con locale comune multiuso.

Al piano terzo troviamo un'ultima camera in mansarda non raggiunta dall'ascensore, pensata come possibile alloggio del custode/gestore.

Tutte le camere hanno predisposizione del sistema elettronico di controllo e gestione delle porte di ingresso. La struttura è realizzata con particolare riguardo alle norme di sicurezza antincendio e di eliminazione delle barriere architettoniche.

La struttura non è soggetta a controllo prevenzioni incendi in quanto attività non soggetta ai sensi del DPR 151/2011.

**4) STAZIONE APPALTANTE:** Amministrazione Comunale di Piateda – Via Ragazzi del 99 n.1 - 23020 Piateda (SO) - telefono 0342.370221 – e-mail: [tecnico@comunepiateda.gov.it](mailto:tecnico@comunepiateda.gov.it) - PEC: [protocollo.piateda@cert.provincia.so.it](mailto:protocollo.piateda@cert.provincia.so.it)

**5) ARREDI:** L'edificio verrà consegnato privo dell'arredamento dei locali e delle attrezzature necessarie alla gestione dell'ostello. Allo stato attuale la struttura è dotata esclusivamente della cucina e piano bar.

Per 6 (sei) annualità la Quota fissa di concessione non verrà versata all'Ente in quanto andrà a compensare la prestazione posta a carico del Concessionario relativa all'acquisto e alla fornitura degli arredi descritti nell'elaborato "abaco arredo" redatto dall'ufficio tecnico, corrispondente ad una fornitura base dell'importo complessivo di spesa di € 39.000,00 + iva.

La fornitura degli arredi offerti in sede di gara dovrà essere effettuata entro il termine 180 giorni, in caso contrario il contratto verrà automaticamente risolto per colpa del concessionario, con incameramento della cauzione.

Gli arredi offerti in sede di gara entreranno a far parte del patrimonio dei beni mobili del Comune dalla data della loro consegna.

Resta inteso che al termine del contratto concessorio, ancorché conclusosi in via anticipata e per qualsiasi motivo (ivi compreso quello della decadenza, del recesso e della risoluzione), gli arredi offerti in sede di gara resteranno acquisiti nel patrimonio comunale senza che nulla possa essere preteso dal concessionario.

La Ditta Concessionaria dovrà produrre, prima della sottoscrizione del contratto, idonea polizza fideiussoria di € 40.000,00 con istituto di credito o primaria compagnia assicurativa a garanzia della regolare e puntuale consegna dell'arredo offerto in sede di gara, nonché a garanzia della riconsegna, al termine del contratto, del suddetto arredo e di quello fornito dal Comune, nel medesimo stato di consegna, salvo il deterioramento d'uso.

**6) PROCEDURA DI GARA:** Poiché trattasi di Concessione di servizi, la procedura è esclusa dal campo di applicazione del D. Lgs 12/04/2006 n. 163 ai sensi dell'art. 30 - comma 1 - dello stesso e, conseguentemente, del D.P.R. 05/10/2010 n. 207. Essa, pertanto, resta assoggettata alla lex specialis costituita dal presente Bando di gara e dal relativo Capitolato d'oneri compresi, e in quanto applicabili, ai richiami ivi effettuati alle singole disposizioni del D. Lgs 12/04/2006 n. 163 e del D.P.R. 05/10/2010 n. 207. Per tutto ciò che non è esplicitamente disciplinato, si rinvia comunque alle corrispondenti disposizioni di tali norme purché queste risultino non in contrasto o non incompatibili con quanto invece espressamente stabilito. Trattasi di procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 54 comma 2, dell'art. 55 comma 5, dell'art. 81 e dell'art. 83 del D. Lgs 12/04/2006 n. 163, secondo quanto qui stabilito.

La proposta di aggiudicazione avverrà sulla base del giudizio tecnico-economico espresso insindacabilmente da apposita Commissione giudicatrice che valuterà le offerte sulla base delle indicazioni e delle prescrizioni contenute nei documenti di gara.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione in caso di progetti tecnici ritenuti non idonei e/o insoddisfacenti ovvero nel caso di rivalutazione dell'interesse pubblico o in mancanza di documenti necessari per rendere operativa la struttura.

**7) CRITERIO DI AFFIDAMENTO E DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA:**

Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 12/04/2006 n. 163:

**All'offerta tecnica** saranno attribuiti un massimo di **70 punti** determinati sulla base del seguente criterio:

- a) Personale che si intende impiegare: qualifica, competenza, curriculum (conoscenze linguistiche, background culturale, formativo e professionale). **Max. 10 punti**;
- b) Progetto di marketing della struttura e dell'attività. **Max. 10 punti**;
- c) Progetto definitivo che descriva la fornitura degli arredi minimi richiesti (come da abaco predisposto dalla Stazione Appaltante) con indicazione dei tempi di attuazione (si evidenzia che la fornitura completa degli arredi proposta in sede di gara non dovrà essere inferiore a 180 giorni) che il concorrente, a propria cura e spese, intende realizzare per rendere completamente funzionante la struttura. La descrizione deve essere completata con indicazione analitica dei materiali e dei costi relativi alle soluzioni di arredo e attrezzature che saranno utilizzati. Le soluzioni individuate dovranno tener conto delle norme di sicurezza di prevenzione incendi, di igiene ecc. derivanti da norme comunitarie, nazionali, regionali o da regolamenti comunali. **Max. 30 punti**;
- d) Progetto definitivo degli arredi delle camere e tutti gli altri spazi che si intende fornire in aggiunta rispetto allo schema predisposto dalla Stazione Appaltante. **Max. 20 punti**.

In caso di carenza e/o assenza di alcuni elementi occorrenti per la valutazione dell'offerta tecnica la Commissione giudicatrice non assegnerà alcun punteggio e non si darà corso alla aggiudicazione.

**All'offerta economica** che andrà a determinare il canone di concessione (formato da una quota fissa e una quota variabile) saranno attribuiti massimo **30 punti** così determinati:

- a) Quota fissa: € 6.500,00 annuo (non soggetta né a ribasso né a rialzo), rivalutabile dal secondo anno nella misura del 100% dell'aggiornamento dell'indice Istat dei prezzi al consumo FOI.  
Per 6 (sei) annualità la Quota fissa non verrà versata all'Ente in quanto andrà a compensare la prestazione posta a carico del Concessionario relativa all'acquisto e alla fornitura degli arredi descritti nell'abaco redatto, in data febbraio 2016, dall'ufficio tecnico, nell'importo complessivo di spesa di € 39.000,00 + iva. **0 punti**;
- b) Quota variabile: valore espresso in punti percentuali di rialzo al base d'asta del 5% (cinque per cento) del fatturato (ricavi dell'esercizio). La suddetta percentuale del 5% dovrà essere oggetto di rialzo a valere per tutta la durata della concessione.  
Non sono ammesse offerte alla pari o in ribasso sulla quota variabile stabilita a base d'asta nel 5% del fatturato. **Max. 30 punti**.

Il punteggio relativo all'offerta economica sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$PA_1 = CO_Y \times 70 / CA_Y$$

dove  $PA_1$  è il punteggio da assegnare,  $CA_Y$  la percentuale più alta offerta (quota variabile) e  $CO_Y$  la percentuale offerta (quota variabile).

L'amministrazione comunale si riserva di escludere i partecipanti che abbiano presentato un'offerta non completa o discordante rispetto a quanto richiesto.

**IN CASO DI OFFERTE CON UGUAL PUNTEGGIO SI PROCEDERÀ A SORTEGGIO.**

**ANCHE IN CASO DI UNA SOLA OFFERTA SI PROCEDERÀ CON L'AGGIUDICAZIONE QUALORA L'OFFERTA SIA RITENUTA ECONOMICAMENTE VANTAGGIOSA.**

**8) DURATA DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO:** La concessione ha durata di anni 6 dalla data della sottoscrizione.

La consegna dell'immobile è prevista indicativamente nel mese di **APRILE 2016** previa sottoscrizione di contratto/convenzione e previa predisposizione dei titoli abilitanti l'attività (SCIA, autorizzazioni, ecc...) da parte del gestore.

Alla scadenza del termine, il contratto potrà essere, affidato al medesimo Concessionario per ulteriori anni sei, a seguito di decisione dell'Amministrazione Concedente previa valutazione positiva e definizione dei termini e rinegoziazione delle condizioni tra le parti, da effettuarsi entro 4 mesi prima della scadenza.

Il contratto non potrà rinnovarsi tacitamente.

**9) OBBLIGHI DEL GESTORE:** In particolare, il Concessionario assume i seguenti obblighi in adempimento degli standard minimi obbligatori ed ai requisiti funzionali imposti da Regione Lombardia relativamente agli ostelli per la gioventù:

- impiego prevalente di personale avente età inferiore a 30 anni alla data di presa in consegna dell'edificio;
- apertura al pubblico per almeno 6 mesi l'anno secondo specifico calendario da presentare ad inizio anno e concordato con l'Amministrazione Comunale, eventuali variazioni del calendario dovranno essere preventivamente concordate;
- servizio quotidiano di pulizia;
- servizio di ricevimento assicurato in loco almeno 6 (sei) ore su 24 (ventiquattro);
- conoscenza, da parte degli addetti al ricevimento, almeno della lingua inglese;
- personale disponibile a chiamata nelle ore notturne (servizio di reperibilità entro 20 minuti – documentati - dalla chiamata);
- garantire il trasferimento di chiamata o segreteria telefonica da attivarsi nell'arco temporale non coperto dalla presenza del personale per il servizio di ricevimento (servizio di reperibilità entro 20 minuti – documentati - dalla chiamata);
- servizio di trasporto dei bagagli assicurato per mezzo di un carrello negli orari in cui è garantito il servizio di ricevimento (il carrello non è in dotazione);
- garantire per gli ospiti una postazione di accesso ad internet, l'uso di un fax (non in dotazione) e di una fotocopiatrice (non in dotazione);
- garantire agli ospiti la possibilità di conservare oggetti personali in cassaforte;
- garantire la possibilità di soggiorno anche di ospiti singoli;
- garantire la possibilità di assegnazione di un posto letto anche in camere multiple;
- garantire la promozione di eventi sociali o culturali con cadenza almeno mensile;
- disponibilità di materiale utile a promuovere le specificità del territorio regionale e locale, con particolare attenzione all'ambito culturale, paesaggistico, ambientale ed eno-gastronomico;
- partecipazione alla rete di relazioni tra gli ostelli della Lombardia ([www.hostellombardia.net](http://www.hostellombardia.net)) e diffusione di ogni notizia utile sulle possibilità di soggiorno presso gli stessi ostelli;
- fornire e procurare il personale qualificato – ed in possesso dei requisiti richiesti dalle vigenti normative in relazione alle mansioni cui è adibito – necessario alla gestione, alla manutenzione ed alla conduzione dell'immobile nonché, in generale, al corretto funzionamento dello stesso. Il personale addetto al funzionamento della struttura dovrà essere in numero sufficiente ed idoneo a mantenere regolare e continuo il servizio. Il gestore è obbligato al rispetto integrale dei C.C.N.L. per la specifica categoria di dipendenti, nonché degli accordi territoriali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo in cui vengono eseguiti i servizi oggetto di concessione, con particolare riguardo ai minimi retributivi ed agli strumenti di tutela dell'occupazione; in particolare vige l'obbligo, per il concessionario, ancorché non aderente alle associazioni firmatarie, di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti la contribuzioni e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere le retribuzioni previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui la concessione fa riferimento. L'obbligo di applicazione del contratto e degli accordi sussiste anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e i suddetti obblighi vincolano il concessionario anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o se recede da esse ed indipendentemente dalla struttura e dimensione della sua organizzazione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. E' fatto obbligo al concessionario di risultare in regola con i versamenti contributivi dei propri dipendenti e di certificare periodicamente l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali e la regolare corresponsione delle retribuzioni ai lavoratori; l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento la documentazione comprovante l'avvenuto pagamento. La ditta concessionaria è altresì obbligata a fornire gli elenchi nominativi del personale addetto e la loro qualifica, nonché di dotare il personale di un cartellino di riconoscimento contenente oltre che il nome della persona addetta, la fotografia e l'indicazione della posizione INPS, INAIL e il nome della Ditta. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'ispettorato del lavoro, il Comune medesimo comunica al concessionario, e se del caso anche all'ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata. In caso di inottemperanza grave e reiterata agli obblighi precisati nel presente Articolo è facoltà dell'Amministrazione appaltante di risolvere unilateralmente il rapporto contrattuale.

- provvedere all'assicurazione antinfortunistica degli addetti.

**10) ULTERIORI OBBLIGHI VINCOLANTI IN CAPO AL GESTORE:** Il soggetto gestore è obbligato a provvedere a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria, straordinaria e riparazione (sostituendo quanto danneggiato con materiale della medesima tipologia e qualità) della struttura, degli impianti e delle attrezzature in dotazione, come da verbale di consistenza allegato al verbale di consegna, ad esclusione della completa sostituzione delle parti strutturali dell'immobile stesso se non derivanti da negligenza nella gestione della struttura, in tal caso l'onere sarà a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà segnalare immediatamente al Comune, tramite formale comunicazione da inviare al protocollo dell'Ente, eventuali carenze strutturali dell'immobile.

**10.1) MIGLIORIE:** Eventuali proposte di realizzazione di opere di miglioria, modifiche, addizioni alla struttura o installazioni di attrezzature fisse potranno essere presentate solo se corredate da idonei elaborati tecnici degli interventi proposti.

Qualora la Giunta Comunale ritenga possano essere di particolare interesse per il miglioramento della struttura ricettiva, previo parere favorevole del Responsabile Tecnico, potrà accogliere la richiesta presentata disciplinando volta per volta le modalità di attuazioni.

**10.2) ONERI E OBBLIGHI:** Il Concessionario si obbliga a presentare al Comune:

- relazione dettagliata entro il 31 marzo di ogni anno, che contenga:
  - le informazioni sui flussi turistici (numero di presenze per nazioni) e le iniziative svolte nel corso dell'anno precedente;
- l'analisi dettagliata dei costi e dei ricavi, supportato da documenti contabili;
- lo stato dell'immobile e la condizione dei beni mobili, attrezzature e arredi;
- il resoconto sugli eventuali investimenti ed iniziative promozionali realizzate;
- a nominare un responsabile operativo della struttura e il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione;
- a provvedere alla voltura delle utenze esistenti: elettrico, gas e acquedotto entro 30 giorni dalla consegna dell'immobile
- sono a totale carico del Concessionario, oltre ad ogni spesa annessa e connessa alla gestione (comprese quelle per l'acquisto di materiali e delle attrezzature occorrenti):
- tutte le spese relative a tasse, imposte, tributi, registrazioni ed, in generale, tutti gli oneri comunque derivanti dalla Concessione dell'impianto;
- le spese relative al consumo di acqua, gas, energia elettrica, manutenzione periodica estintori, etc..
- gli oneri accessori per spese telefoniche e di accesso ad internet e per la manutenzione annuale ascensore e la visita ispettiva periodica (biennale). In relazione alla manutenzione ascensore il gestore dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale l'avvenuto adempimento normativo trasmettendo copia del contratto di manutenzione sottoscritto e/o certificato rilasciato dall'ispettore.

**11) USO SALA CONFERENZE:** L'Amministrazione comunale si riserva per fini istituzionali, l'utilizzo prioritario e gratuito della sala conferenze al piano terra, angolo nord-ovest della struttura, con accesso indipendente. L'uso è da intendersi comprensivo delle attrezzature ivi presenti. Le date di utilizzo saranno concordate preventivamente con il gestore (uso diretto o a mezzo di associazioni o gruppi autorizzati dall'Amministrazione).

Durante tale impiego, il gestore dovrà consentire, se richiesto, l'uso delle attrezzature e spazi Comuni ai piani terra e seminterrato della struttura.

Il gestore potrà concedere in uso la suddetta sala conferenze per fini istituzionali a enti terzi previa comunicazione all'Amministrazione Comunale

E' fatto espresso divieto di cedere in subappalto la gestione dell'attività a soggetti terzi, di qualunque natura e specie.

E' tassativamente vietato locare o sublocare gli spazi oggetto della Gestione a Soggetti Terzi, di qualunque natura e specie, per finalità diverse da quelle turistico ricettive.

**12) CESSAZIONE ANTICIPATA DEL RAPPORTO DI CONCESSIONE:** La concessione può cessare anticipatamente per recesso, per risoluzione del contratto.

Le parti potranno recedere dal contratto con preavviso di 4 (quattro) mesi da comunicare mediante raccomandata a/r o PEC. In ogni caso nessun indennizzo o risarcimento è dovuto al Concessionario.

La violazione da parte del Concessionario degli obblighi da lui assunti causerà la risoluzione di diritto del Contratto di Concessione in danno del Concessionario, con ogni conseguenza a suo carico in ordine ai danni conseguentemente provocati all'Ente concedente.

L'Ente concedente potrà invocare la risoluzione del Contratto di Concessione, con effetto immediato, mediante comunicazione inoltrata al Concessionario con raccomandata postale a.r. o tramite PEC.

In particolare, costituiranno causa di risoluzione di diritto del Contratto di Concessione per fatto del Concessionario:

- il mancato rispetto del Contratto di Concessione;
- la destinazione dell'immobile ad usi diversi da quelli consentiti dal Contratto di Concessione o da atti autorizzativi;
- la sub-concessione, sia totale che parziale;
- la locazione, sia totale che parziale;
- la cessione del Contratto di Concessione, sia totale che parziale;
- la chiusura dell'immobile al di fuori delle fattispecie stabilite;
- la mancata stipula delle polizze assicurative previste;
- le ripetute violazioni, constatate dalle Autorità competenti, alla vigente normativa riguardante l'utilizzo di personale qualificato per il tipo di attività ed il relativo trattamento economico, previdenziale, assistenziale ed assicurativo;
- le ripetute violazioni, constatate dalle Autorità competenti, alla vigente normativa in materia di igiene, di sanità, di sicurezza sul lavoro e di ordine pubblico;
- il mancato ottenimento di autorizzazioni, di nulla osta e di quanto occorrente e/o necessario per l'apertura ed l'esercizio dell'immobile;
- la mancata tempestiva segnalazione all'Ente concedente di qualsivoglia danno, guasto o disfunzione che dovesse verificarsi all'immobile;
- il mancato versamento del canone entro un mese dal ricevimento della messa in mora da parte del concedente, qualora il concessionario non abbia ottemperato entro il termine contrattualmente previsto;
- la mancata attuazione degli interventi nei tempi e nei modi previsti dalla proposta gestionale, nonché da altri obblighi assunti con la stessa e costituenti elementi di valutazione dell'offerta;
- la mancata ricostituzione della cauzione entro un mese dal ricevimento dell'atto di messa in mora da parte del Comune.
- l'utilizzo dell'immobile per finalità diverse dal servizio ricettivo ostello al quale è finalizzato;
- per condanne per le quali sia prevista l'inibizione della possibilità di condurre le attività proprie delle gestioni delle strutture ovvero sia prevista l'interdizione dall'esercizio della professione o dell'arte;
- per fallimento del concessionario;
- per ogni altro fatto o condizione considerati dalla legge limitativi od impeditivi alla gestione dei servizi pubblici.

Nei casi di cessazione del rapporto, ivi compresi quelli di decadenza, risoluzione o recesso:

- il Concessionario dovrà restituire l'immobile, le attrezzature ed ogni altro accessorio relativo nello stato derivante dal normale deperimento d'uso;
- il Concessionario potrà asportare dall'immobile soltanto gli arredi da lui approvvigionati nel corso della concessione (sono esclusi degli arredi offerti in sede di gara).

**13) CANONE CONCESSORIO E DECORRENZA ECONOMICA:** Il soggetto gestore è obbligato a versare all'Amministrazione Comunale il corrispettivo offerto in sede di gara per l'affidamento della gestione.

Il canone di concessione dovuto dal Concessionario sarà quello offerto dallo stesso in sede di gara, comprendente:

A) Quota fissa: € 6.500,00 annuo, per sei anni, (non soggetto né a ribasso né a rialzo), rivalutabile dal secondo anno nella misura del 100% dell'aggiornamento dell'indice Istat dei prezzi al consumo FOI. Per 6 (sei) annualità la Quota fissa non verrà versata all'Ente in quanto andrà a compensare la prestazione posta a carico del Concessionario relativa all'acquisto e alla fornitura degli arredi descritti nell'abaco redatto, in data febbraio 2016, dall'ufficio tecnico, nell'importo complessivo di spesa di € 39.000,00 + iva.

B) Quota variabile: percentuale offerta (maggiore del 5% (cinque per cento) del fatturato (ricavi dell'esercizio)

Il canone di concessione, come definito in sede di aggiudicazione, dovrà essere versato al Comune entro il 31 marzo, unitamente alla documentazione comprovante il fatturato dell'esercizio di riferimento dell'anno precedente

Se pagamento avviene oltre 60 giorni dalla scadenza lo steso dovrà essere incrementato dagli interessi legali. Il mancato pagamento oltre 6 mesi dal termine comporterà la decadenza della concessione, salva l'escussione della fidejussione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi alla attivazione delle procedure amministrative per la individuazione del nuovo concessionario.

**14) INFORMAZIONI E DOCUMENTAZIONE:** le informazioni necessarie alla partecipazione al presente bando ed eventuale ulteriore documentazione illustrativa possono essere richiesti all'Ufficio Tecnico Comunale della STAZIONE APPALTANTE.

**15) TERMINE, INDIRIZZO E MODALITA' DI PRESENTAZIONE:** le offerte delle ditte interessate alla gara dovranno pervenire, con libertà di mezzi, a pena di esclusione dalla gara,

ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12.00 DEL GIORNO 29.03.2016

all'Amministrazione Comunale di Piateda - Via Ragazzi del' 99, 1 - 23020 - Piateda (SO) - per le consegne a mano si rammenta che gli orari dell'ufficio protocollo sono i seguenti: da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 13.30, Lunedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00.

**16) DOCUMENTI DA PRESENTARE PER L'OFFERTA:** il plico di offerta, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura - con indicato all'esterno il nominativo completo del mittente e la dicitura:

« Offerta per l'affidamento del servizio di gestione "Edificio ex Asilo Guicciardi in frazione Boffetto con nuova destinazione ad uso Ostello per la Gioventù" in Comune di Piateda (SO) »

deve contenere al suo interno 3 buste anch'esse idoneamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, contenenti rispettivamente la seguente documentazione:

**BUSTA A:** recante la dicitura "Busta A - Gestione ostello - documentazione amministrativa"

1. Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciato dall'Ufficio Tecnico dell'Amministrazione Comunale di Piateda;
2. Certificazione di possesso dei requisiti generali previsti dalla normativa vigente, art 38 del D. Lgs 163/2006 resa dal legale rappresentante dell'impresa offerente, accertati anche nelle forme stabilite dal d.P.R. 445/2000 e dichiarazione di impegno ad impiegare nella gestione prevalentemente giovani di età inferiore ai 30 anni alla data di affidamento delle gestione, (certificazione sostitutiva di atto notorio - vedi fac-simile predisposto mod. A),
3. Copia documento di identità del legale rappresentante della ditta offerente, in corso di validità,
4. Cauzione provvisoria di €. 2.000,00 (duemila/00) di cui al punto 20/a) del presente bando;

**BUSTA B:** recante la dicitura "Busta B - Gestione ostello - offerta tecnica"

- Descrizione del personale che si intende impiegare: qualifica, competenze, curriculum (conoscenze linguistiche - background culturale, formativo e professionale);
- Progetto di marketing della struttura e dell'attività;
- Progetto definitivo che descriva la fornitura degli arredi minimi richiesti (vedi "abaco arredi" predisposto dalla Stazione Appaltante) con indicazione dei tempi di attuazione che il concorrente, a propria cura e

spese, intende realizzare per rendere completamente funzionante la struttura.

La descrizione deve essere completata con indicazione analitica dei materiali e dei costi relativi alle soluzioni di arredo e attrezzature che saranno utilizzati.

Le soluzioni individuate dovranno tener conto delle norme di sicurezza di prevenzione incendi, di igiene ecc. derivanti da norme comunitarie, nazionali, regionali o da regolamenti comunali.

- Progetto definitivo degli arredi delle camere e tutti gli altri spazi che si intende fornire in aggiunta rispetto allo schema fornito dalla Stazione Appaltante completo di descrizione analitica dei materiali e dei costi.

**BUSTA C:** recante la dicitura “Busta C - Gestione ostello - offerta economica”

- L’offerta economica dovrà essere redatta su fac-simile allegato (mod. B) e deve contenere il nominativo completo dell’offerente e riportare la percentuale dell’aumento offerto sulla quota variabile posta a base d’asta;

**17) APERTURA DELLE OFFERTE:** l’apertura delle offerte è indetta in seduta pubblica per il giorno 30/03/2016 alle ore 10:30, presso la sede degli uffici dell’Amministrazione Comunale di Piateda in Via Ragazzi del’ 99, 1 – 23020 – Piateda (SO), alla presenza della commissione all’uopo nominata dal Responsabile del Servizio.

**18) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE:** la partecipazione alla gara è riservata ai soggetti sotto indicati purché iscritti alla C.C.I.A.A. per attività corrispondenti, similari o comunque riconducibili a quella del servizio in oggetto:

1. I soggetti di cui all’art. 34 - comma 1 - del D.Lgs. n. 163/2006 nel pieno rispetto di quanto stabilito dagli artt. 35, 36 e 37 dello stesso, che risultino in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, economico-finanziario e tecnico organizzativi stabiliti dal presente Bando di gara.
2. Ai soggetti stabiliti in Stati diversi dall’Italia si applica la disciplina di cui all’art. 47 del D.Lgs. n. 163/2006.
3. Saranno esclusi dalla gara i Concorrenti che dovessero risultare anche soltanto in una delle condizioni previste dall’art. 38 - comma 1 - del D.Lgs. n. 163/2006.

**19) SOGGETTI AMMESSI AD ASSISTERE ALL’APERTURA DELLE OFFERTE:** i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

**NON SI DARA’ CORSO AL PLICO CHE:**

- non risulti pervenuto entro il termine perentorio fissato al punto 15 del presente Bando di Gara;
- non sia debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura.

**SI FARA’ LUOGO ALL’ESCLUSIONE DALLA GARA NEL CASO CHE:**

- manchino o risultino incompleti uno o alcuni dei documenti richiesti;
- la documentazione non sia contenuta nell’apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “Busta A - Gestione Ostello - Documentazione amministrativa” ed il nominativo dell’impresa offerente;
- l’offerta tecnica non sia contenuta nell’apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “Busta B - Gestione Ostello Offerta tecnica” ed il nominativo dell’impresa offerente;
- l’offerta economica non sia contenuta nell’apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura “Busta C - Gestione Ostello Offerta economica” ed il nominativo dell’impresa offerente.

**20) CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:** L’offerta dei concorrenti ai sensi dell’art. 75 D. Lgs 163/2006, deve essere corredata da:

- a) Cauzione provvisoria di €. 2.000,00 (duemila/00) rilasciata da istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell’elenco speciale di cui all’art. 107 del d.lgs. n. 385/1993 completa di dichiarazione contenente l’impegno a rilasciare, in caso di affidamento del servizio di gestione dell’ostello, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza di valore pari a €. 10.000,00 (diecimila/00) relativa alla cauzione definitiva, in favore dell’amministrazione aggiudicatrice valida fino a decorrenza dei termini di affidamento previsti (6 anni).



All'atto del contratto l'aggiudicatario dovrà prestare:

- 1 Cauzione definitiva di € 10.000,00 (diecimila/00) (ai sensi all'art. 113 del D. Lgs n. 163/2006 e art. 123 del D.P.R. n. 207/2010);
- 2 Polizza assicurativa con primaria Compagnia assicurativa, una polizza incendio e/o scoppio con tutte le garanzie accessorie, che resti in vigore per tutta la durata della Concessione e che copra i danni causati all'immobile dal Concessionario e/o dal suo personale e/o da terzi con un massimale per il fabbricato non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00);
- 3 Polizza assicurativa di Responsabilità Civile nei confronti di terzi per i danni che potessero verificarsi in merito alla gestione dell'attività e particolarmente all'utilizzo della struttura, di eventuali attrezzature ed alla somministrazione di cibi e bevande, cose portate dai Clienti e quant'altro inerente la copertura dell'attività oggetto della presente concessione. Il contratto dovrà prevedere un massimale RCT non inferiore a € 2.500.000,00 ed in caso di presenza di dipendenti non inferiore a € 1.000.000,00 RCO e l'esplicita rinuncia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.
- 4 Polizza fideiussoria di € 40.000,00 (quarantamila/00) con istituto di credito o primaria compagnia assicurativa a garanzia della regolare e puntuale consegna dell'arredo offerto in sede di gara, nonché a garanzia della riconsegna, al termine del contratto, del suddetto arredo e di quello fornito dal Comune nel medesimo stato di consegna, salvo il deterioramento d'uso.
- 5 Ricevuta del versamento relativo alle spese contrattuali, interamente a carico dell'aggiudicatario, dell'importo stabilito all'atto del contratto.

**21) ESENZIONE RESPONSABILITA' DEL COMUNE:** Nessuna responsabilità potrà ascriversi al Comune in ordine alla gestione economica, tecnica, sanitaria, amministrativa e contabile del concessionario, il quale garantendo di possedere tutti i requisiti per la conduzione dell'immobile in oggetto, se ne fa carico completo, ivi compreso l'aspetto fiscale. Il concessionario esonera il Comune da ogni responsabilità per danni alle persone ed alle cose, anche di terzi, che potessero in qualsiasi modo e momento derivare da quanto forma oggetto di concessione.

Allo scopo, il concessionario si obbliga a stipulare, con spese a suo totale carico, di cui sopra

**22) ONERI E RESPONSABILITA' PER DANNI:** Il concessionario è responsabile di ogni danno che dovesse verificarsi ai beni mobili ed immobili di proprietà comunale, nonché a terzi e o a cose di terzi per fatti connessi all'attività svolta nella struttura di cui trattasi.

Il concessionario risponde nei confronti degli utenti e dei terzi, degli obblighi e degli impegni derivanti dall'attività ricettiva svolta nelle strutture di cui trattasi.

Il comune resta esonerato da qualsiasi responsabilità connessa all'uso dell'immobile oggetto del presente capitolato.

### **23) ALTRE INFORMAZIONI:**

- a) Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussiste/sussistono:
  1. l'estensione, negli ultimi cinque anni, nei propri confronti degli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge n. 1423/1956, irrogate nei confronti di un convivente;
  2. sentenze, ancorché non definitive, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto;
  3. l'inosservanza delle norme della legge n. 68/1999 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili;
  4. l'inosservanza all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
  5. l'esistenza di una delle forme di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti partecipanti alla gara;
- b) non è ammessa, ai sensi dell'art. 36 comma 5 del D. Lgs 163/2006, la contemporanea partecipazione alla gara come autonomo concorrente e come consorziato di uno dei consorzi, di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) (consorzi stabili), del D. Lgs n. 163/2006, partecipante alla gara, in caso di inosservanza viene applicato l'art. 353 del codice penale;
- c) ai sensi dell'art. 37 comma 7 del D. Lgs 163/2006 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti;

- d) non è ammessa, ai sensi dell'art. 37 comma 7 del D. Lgs 163/2006, la contemporanea partecipazione alla gara come autonomo concorrente e come componente di un raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e), del D. Lgs n. 163/2006, partecipante alla gara;
- e) i consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre, a questi ultimi è fatto divieto partecipare alla medesima gara, in qualsiasi altra forma, in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato;
- f) è vietata l'associazione in partecipazione, inoltre, fatte salve le previsioni di cui all'art. 37 comma 18 e 19, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti, rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;
- g) ai sensi dell'art. 37 comma 10 del D. Lgs. 163/2006, l'inosservanza dei divieti di cui al precedente punto f) comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in associazione o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto;
- h) la Stazione Appaltante si avvale della facoltà, di cui all'art. 34 comma 2 del D. Lgs 163/2006, di escludere dalla gara i concorrenti per i quali si accerti, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- i) la stazione appaltante si riserva di differire o revocare il presente procedimento di gara, ovvero di non procedere all'aggiudicazione dello stesso, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese o quant'altro.
- i) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;
- k) ai sensi dell'art. 81 comma 3 del D. Lgs 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta presentata risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- l) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- m) gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, devono essere espressi in euro;
- n) tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite al foro di Sondrio, è pertanto esclusa la competenza arbitrale;
- o) i dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003 e s.m.i, esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- p) responsabile del procedimento è il geom. Andrea Pusterla; Via Ragazzi del' 99, 1 - 23020 - Piateda (SO) – Tel. 0342370221 (int. 5) – e-mail: [tecnico@comunepiateda.gov.it](mailto:tecnico@comunepiateda.gov.it);
- q) il sopralluogo obbligatorio potrà essere concordato con il geom. Andrea Pusterla, previo appuntamento;
- r) riserva di aggiudicazione: la stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese o quant'altro.

Piateda lì 14 marzo 2016

Il Responsabile del procedimento  
Geom. Andrea Pusterla