



## COMUNE DI POMARANCE

Provincia di Pisa

SETTORE SVILUPPO E PROMOZIONE DEL TERRITORIO,  
COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE

---

*P.za S. Anna n°1 56045 - Pomarance (PI) - Tel.0588/62311 Fax 0588/65470*

### **PROCEDURA APERTA PER L’AFFITTO D’AZIENDA DEL COMPLESSO ALBERGHIERO –RISTORANTE “IL POMARANCIO”**

(Gara indetta con Determinazione del Direttore del Settore n. 228 del 16.04.2021)

### ***DISCIPLINARE DI GARA***

#### **1. STAZIONE APPALTANTE**

Comune di Pomarance Settore Sviluppo e promozione del territorio, Comunicazione istituzionale, Piazza Sant’Anna, 1 56045 Pomarance (PI) telefono 0588/62311 fax 0588/65470 posta elettronica [n.raspollini@comune.pomarance.pi.it](mailto:n.raspollini@comune.pomarance.pi.it) Indirizzo Internet (URL) [www.comunepomarance.it](http://www.comunepomarance.it)

#### **2. OGGETTO DELLA GARA**

La gara ha per oggetto l’affitto d’azienda del complesso denominato “IL POMARANCIO”, destinato ad albergo e somministrazione alimenti e bevande (Ristorante), sito nel Comune di Pomarance Via Roncalli, 18, con classificazione 3 stelle in base alla Legge Regionale 20 dicembre 2016, n. 86, completo di strutture, impianti, macchinari, attrezzature ed arredi al fine del suo utilizzo e della sua gestione come struttura ricettiva e di somministrazione alimenti e bevande e comunque destinata a tutti gli altri usi compatibili con la dimensione, la destinazione d’uso e la localizzazione della struttura, nel rispetto dei titoli abilitativi di cui il gestore potrà dotarsi ai sensi della normativa vigente. Le caratteristiche dell’immobile sono dettagliatamente descritte nel capitolato.

L’affittuario prenderà in carico l’immobile, le sue pertinenze e l’attrezzatura connessa nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente.

L’immobile e le sue pertinenze dovranno essere visionati da parte dei soggetti che intendano partecipare alla procedura. A tal fine è espressamente previsto, a pena di esclusione, il previo sopralluogo obbligatorio che potrà essere effettuato a partire dal giorno 03.05.2021 e fino a tre giorni antecedenti la scadenza per la presentazione delle domande. La richiesta di sopralluogo dovrà pervenire tramite posta elettronica alla casella mail [n.raspollini@comune.pomarance.pi.it](mailto:n.raspollini@comune.pomarance.pi.it) . La conferma della data del sopralluogo sarà comunicata per lo stesso tramite, all’indirizzo indicato dall’interessato nella richiesta. Il sopralluogo potrà essere effettuato per conto di ogni impresa da parte di almeno uno dei seguenti soggetti, che dovranno essere indicati nella mail di richiesta: legale rappresentante, direttore tecnico, procuratore generale o speciale dell’impresa, o dell’impresa mandataria in caso di RTI costituita, persona all’uopo delegata dal legale rappresentante dell’impresa (in tal caso occorre presentare formale delega), tutti i componenti dell’eventuale costituendo RTI.

Nella mail dovrà essere chiaramente indicato il soggetto interessato per cui si effettua il sopralluogo, fornendo i recapiti necessari. Ciascun soggetto che presenzierà al sopralluogo non potrà rappresentare più di un concorrente.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata attestazione, da inserire nella busta n. 1.

### **3. PROCEDURA DI GARA**

L'affitto del complesso alberghiero-ristorante denominato "IL POMARANCIO" sito nel Comune di Pomarance (PI), di proprietà del Comune di Pomarance, sarà concesso mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La presente procedura è regolata dalle disposizioni dell'avviso pubblico di gara, dal capitolato e dal presente disciplinare.

Per tutto quanto non espressamente previsto negli atti richiamati, trovano applicazione il R.D. 23-5-1924 n. 827 e il Codice Civile. Non trovano applicazione alla presente procedura, se non in quanto espressamente richiamate, le disposizioni del D.Lgs. 50/2016.

Il Comune di Pomarance potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché giudicata congrua e conveniente.

### **4. CANONE**

Il canone di affitto mensile a base d'asta e soggetto a rialzo in sede di offerta economica, è fissato in tre distinti scaglioni crescenti come di seguito descritto:

- Per i primi cinque anni, fatto salvo il periodo di avviamento di diciotto mesi (decorrenti dal 01/01/2022), **€ 1.000,00**
- Dal sesto al decimo anno **€ 1.500,00**
- Dall'undicesimo al quindicesimo anno **€ 2.000,00**

Il canone è soggetto ad iva.

In caso di rinnovo di cui all'art. 5 il canone potrà essere rideterminato dall'Amministrazione anche sulla base dell'andamento del mercato.

A partire dal settimo anno di gestione il canone, come risultante dall'offerta, sarà rivalutato in misura pari al 75% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati. La rivalutazione decorrerà senza necessità di apposita richiesta né scritta né verbale da parte del Comune.

Il canone mensile dovrà essere versato trimestralmente secondo le indicazioni fornite dall'ufficio competente e dettagliate in sede di contratto. Il Comune, dandone preventiva comunicazione, si riserva la possibilità di modificare le modalità, le coordinate bancarie ed il soggetto presso il quale effettuare il versamento dell'affitto, senza che il gestore nulla possa eccepire, anche nell'ipotesi di maggior aumento delle spese per l'effettuazione del bonifico bancario.

Il pagamento del canone o di quant'altro dovuto, anche per oneri accessori, non potrà essere sospeso o ritardato da pretese o eccezioni dell'affittuario, ivi compreso, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il mancato ottenimento delle autorizzazioni per l'apertura al pubblico, anche solo parziale, della struttura, qualunque ne sia la ragione.

Il mancato pagamento, di sei mensilità consecutive del canone, o di nove mensilità anche non consecutive nel corso dell'anno, sarà causa di risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, fatto salvo il risarcimento del danno.

Per eventuali somme non versate alle scadenze prestabilite l'affittuario sarà tenuto al pagamento degli interessi moratori in ragione del tasso legale vigente. Ai sensi dell'articolo 1194 del Codice Civile, qualsiasi versamento del gestore sarà sempre imputato in primo luogo a copertura di eventuali interessi di mora e spese e successivamente alla trimestralità di canone. Resta espressamente convenuto che qualunque contestazione sollevata dall'affittuario non potrà in alcun modo autorizzare l'affittuario stesso a sospendere il puntuale pagamento dei canoni secondo le scadenze pattuite.

## **5. DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto ha la durata di anni 15 (quindici), decorrenti dalla data di consegna dell'immobile. La consegna stessa potrà avvenire anche in pendenza della stipula del contratto, senza che l'aggiudicatario nulla possa eccepire in tal senso. Alla sua scadenza naturale il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori 5 (cinque) anni sulla base di scelta discrezionale del Comune previa esplicita richiesta dell'affittuario che dovrà pervenire almeno sei mesi prima della scadenza naturale.

E' escluso a favore dell'affittuario il diritto di prelazione in caso di vendita dell'immobile.

## **6. SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA DI GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla gara oggetto del presente disciplinare gli operatori economici:

- di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) del D.Lgs. 50/2016, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi;
- Associazioni temporanee di imprese (ATI, RTI) i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- che non incorrano nei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016, nonché all'art. 71 del Decreto Legislativo 26.3.2010 n. 59 ed agli artt. 11 e 92 del Regio Decreto 18 giugno 1931 n. 773 in quanto tutti incidenti sulla capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- in possesso dell'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura; all'operatore di altro Stato non domiciliato in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza/domicilio, in uno dei registri professionali o commerciali vigenti nello Stato nel quale è stabilito, mediante apposita certificazione ovvero mediante dichiarazione giurata o attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è stabilito. Il candidato sarà tenuto ad aggiornare ove richiesto e necessario la propria posizione presso la CCIAA.
- In possesso dei requisiti morali e professionali richiesti dalla normativa regionale vigente in materia di gestione di servizi alberghieri (L.R. 86/2016), somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, attività di mensa (L.R. 62/2018), preparazione artigianale di alimenti (L.R. 53/2008), attività di agriturismo (L.R. 30/2003);

- che hanno maturato un'esperienza almeno quinquennale - anche non continuativa - negli ultimi sette anni in attività turistico-ricettiva, di ristorazione o preparazione di alimenti - anche cumulativamente - nei settori di cui al punto precedente;

Nell'eventualità in cui partecipino alla presente procedura consorzi si applica la disciplina prevista per tali soggetti dal D.Lgs. 50/2016 (art. 47 e 48), in quanto compatibile.

I requisiti di partecipazione devono essere posseduti nei termini di seguito indicati:

a. il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura deve essere posseduto dal consorzio.

b. Il requisito relativo all'esperienza deve essere posseduto:

- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016, direttamente dal consorzio medesimo;
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 50/2016, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli dei consorziati, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

c. il requisito relativo alla/e referenza/e bancaria/e deve essere soddisfatto dal consorzio e dai singoli consorziati.

Nell'eventualità in cui partecipino alla presente procedura ATI o RTI i requisiti di partecipazione devono essere posseduti nei termini di seguito indicati:

- a) il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura deve essere posseduto da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.
- b) Il requisito relativo all'esperienza professionale deve essere posseduto da ogni soggetto facente parte del raggruppamento.
- c) Il requisito relativo alla referenza bancaria deve essere soddisfatto da ciascuna impresa aderente

## **7. CAUZIONE**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, l'affittuario dovrà costituire e mantenere in essere per tutta la durata del rapporto contrattuale cauzione definitiva determinata nella misura del 10% del valore complessivo del contratto (il canone mensile offerto dall'aggiudicatario in sede di gara moltiplicato per il numero di mensilità oggetto del contratto stesso, compreso il periodo di rinnovo ed esclusi i 18 mesi in cui il canone non sarà corrisposto). Detto deposito potrà essere costituito mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicurative autorizzate. L'importo della garanzia potrà essere progressivamente ridotto a partire dal decimo anno di affitto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia da parte dell'amministrazione beneficiaria) con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

## **8. TERMINE DI RICEZIONE DELLE ISTANZE**

L'offerta e la documentazione richiesta dovranno essere redatte in lingua italiana e **pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del trentacinquesimo giorno dalla pubblicazione**, direttamente all'ufficio Protocollo Generale dell'Ente o a mezzo servizio postale con raccomandata A.R., in plico sigillato, siglato sui lembi di chiusura, indirizzato al Comune di Pomarance Piazza Sant'Anna, 1 56045 Pomarance – (PI). Nel caso in cui il termine suddetto cada in giorno festivo o prefestivo con chiusura degli uffici la scadenza è prorogata al primo giorno feriale successivo.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto per mezzo del servizio postale o recapitato a mano presso l'ufficio Protocollo Generale del Comune entro il suddetto termine.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile, ovvero pervenga non integro o non perfettamente sigillato come sopra descritto, l'offerta non sarà ammessa.

Le modalità di presentazione sono dettagliate al successivo art. 10

## **9. VALIDITA' DELL'OFFERTA**

L'offerente è vincolato alla propria offerta per il periodo di 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta medesima.

## **10. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Ai fini della partecipazione alla presente gara d'appalto, i concorrenti dovranno attenersi, pena l'esclusione, alle prescrizioni di seguito indicate.

➤ **In apposita busta contrassegnata con la dicitura “N. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA per la Gara per l'affitto d'azienda dell'Hotel Pomarancio”, chiusa, sigillata e siglata sui lembi di chiusura, il concorrente dovrà inserire, a pena di esclusione, la seguente documentazione:**

**a) Istanza di partecipazione e autocertificazione** in carta libera presentata sulla base dello schema “Allegato A”. Le dichiarazioni contenute nell’“Allegato A” sono obbligatorie.

La richiesta di partecipazione e l'autocertificazione, corredate da copia fotostatica di un documento d'identità valido del sottoscrittore ovvero dei sottoscrittori, devono essere rese dalla persona fisica, dal legale rappresentante o suo procuratore abilitato a ciò dalla legge. In tale ultimo caso va trasmessa, pena l'esclusione, copia conforme della relativa procura.

Per i concorrenti non residenti in Italia, dovrà essere prodotta documentazione idonea equivalente resa secondo la legislazione dello stato di appartenenza.

I Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi fra imprese artigiane e i consorzi stabili devono indicare il nominativo dei consorziati per i quali il consorzio concorre. A questi consorziati è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara.

La domanda deve esser sottoscritta a pena di esclusione.

**b) Capitolo debitamente sottoscritto per accettazione.**

**c) Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata e sottoscritta da un rappresentante del Comune**

**d) Documento di identità in corso di validità**

➤ **In altra busta contrassegnata con la dicitura “N. 2 - OFFERTA TECNICA per la Gara per l'affitto d'azienda dell'Hotel Pomarancio”**, chiusa, sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà essere contenuto il progetto gestionale.

Detto progetto, di non oltre 20 pagine, ivi compresa la parte inerente il “Piano di Miglioramento” di cui all'art. 8 del capitolato speciale, *redatto con carattere Times New Roman non inferiore a 12*, contenente le indicazioni richieste dal presente disciplinare, dovrà essere esecutivo, cioè applicabile e realizzabile. Il progetto dovrà essere redatto indicando e dettagliando specificamente gli elementi di valutazione di cui all'art. 11. Detto progetto dovrà essere sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante e dal legale rappresentante dell'impresa indicata come mandataria in caso di ATI/RTI.

La busta N. 2 relativa all'offerta tecnica dovrà contenere, pena esclusione, il solo progetto senza alcun altro documento o indicazione sull'offerta economica.

➤ **In altra busta contrassegnata con la dicitura “N. 3 - OFFERTA ECONOMICA per la Gara per l'affitto d'azienda dell'Hotel Pomarancio”**, chiusa, sigillata e siglata sui lembi di chiusura, il concorrente dovrà esprimere la propria offerta economica.

Detta offerta, redatta in lingua italiana, redatta utilizzando l'Allegato **B**, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare/legale rappresentante dell'impresa e corredata da un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore/sottoscrittori dovrà contenere l'indicazione del rialzo offerto sul canone mensile posto a base di gara, in cifre ed in lettere, IVA esclusa. In caso di discordanza tra il valore indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più favorevole per l'amministrazione.

Le offerte che prevedano un canone pari o inferiore a quello posto a base di gara, comporteranno l'attribuzione di punti 0.

L'impresa concorrente, nella determinazione del canone da corrispondere al Comune di Pomarance, dovrà tenere conto di ogni costo connesso o derivante dallo svolgimento dell'attività, ivi compreso a titolo esemplificativo ma non esaustivo il costo del personale e quello per dotare il complesso di tutto quanto necessario al buon funzionamento dell'attività e comunque per garantire che la struttura sia dotata dei requisiti minimi obbligatori per l'attuale classificazione a “tre stelle”.

Non sono, inoltre, ammesse offerte:

- espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra gara;
- che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione della misura espressa;
- condizionate o con riserva.

Si avverte che saranno esclusi dalla gara tutti i concorrenti che non abbiano fatto pervenire il plico contenente le buste con la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e l'offerta economica nel luogo e nei termini sopra indicati ovvero nelle quali manchi o risulti incompleta o irregolare la documentazione richiesta. Resta salva la possibilità di sanare le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D. lgs. 50/2016.

Non verrà considerata altresì valida alcuna offerta pervenuta oltre i termini indicati, anche sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di presentare idonea documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.

## **11. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata mediante l'attribuzione di un massimo di punti 100, sulla base dei seguenti elementi di valutazione, più dettagliatamente indicati ai successivi punti:

- **Progetto tecnico;**

**- Offerta economica.**

L'individuazione dell'aggiudicatario del servizio verrà effettuata da una Commissione giudicatrice, appositamente nominata e composta da tre membri tra i quali un presidente e due commissari di cui almeno uno di categoria D. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, in base agli elementi di valutazione di seguito indicati, per ciascuno dei quali è individuato il relativo punteggio massimo attribuibile:

- **PROGETTO TECNICO** : max **80** punti
- **OFFERTA ECONOMICA**: max **20** punti

La procedura di valutazione delle offerte prevede le seguenti fasi di esame:

**A)** La Commissione giudicatrice procederà, in primo luogo, in seduta pubblica, nel giorno ed ora che sarà indicato sul portale istituzionale del Comune alla verifica della regolarità e completezza della documentazione amministrativa e di quella tecnica presentata dai concorrenti e contenuta nelle buste n. 1 e 2. I lavori della Commissione di gara potranno proseguire nei giorni successivi a quello fissato per l'inizio delle operazioni della gara stessa, senza bisogno di ulteriori comunicazioni.

**B)** In una seconda fase, in seduta non pubblica, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte contenenti il progetto tecnico (busta n. 2).

Tale progetto, nella forma della relazione di cui all'art. 10 (Offerta tecnica), dovrà essere organizzato in sottosezioni corrispondenti agli elementi di valutazione di seguito riportati, per i quali la Commissione attribuirà il relativo punteggio fino a quello massimo a fianco di ciascuno indicato, secondo i seguenti requisiti e i relativi punteggi:

<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile ai singoli elementi</b>
<p><b>1. Ampliamento dei giorni di apertura dell'albergo</b></p> <p>Si terrà conto dell'ampliamento dei giorni di apertura dell'albergo rispetto al minimo indicato nel capitolato (dieci mesi). Verranno attribuiti massimo 15 punti come di seguito indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ulteriori 15 giorni di apertura: punti 5</li><li>- Ulteriori 30 giorni di apertura: punti 10</li><li>- Ulteriori 45 giorni di apertura: punti 12</li><li>- Apertura di 365 giorni: punti 15</li></ul> <p><i>Non sono ammessi periodi di apertura intermedi rispetto a quelli indicati (es. 20, 50 giorni ecc)</i></p>	<b>15</b>
<p><b>2. Ampliamento dei giorni di apertura dell'attività di somministrazione alimenti e bevande</b></p>	<b>10</b>

<p>Si terrà conto dell'ampliamento dei giorni di apertura dell'attività di somministrazione rispetto al minimo indicato nel capitolato (dieci mesi). Verranno attribuiti massimo 10 punti come di seguito indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulteriori 15 giorni di apertura: punti 3</li> <li>- Ulteriori 30 giorni di apertura: punti 5</li> <li>- Ulteriori 45 giorni di apertura: punti 8</li> <li>- Apertura di 365 giorni: punti 10</li> </ul> <p><i>Non sono ammessi periodi di apertura intermedi rispetto a quelli indicati (es. 20, 50 giorni ecc)</i></p>											
<p style="text-align: center;"><b>3. Azioni per la riduzione dei rifiuti e per il perseguimento del risparmio energetico</b></p> <p>Saranno valutate tutte le azioni che si intendono intraprendere per la riduzione della produzione di rifiuti, il massimo riciclo/riuso nonché per il perseguimento del risparmio energetico.</p> <p>I 5 punti assegnati per il presente criterio verranno attribuiti secondo le percentuali sotto indicate corrispondenti ai seguenti giudizi espressi dalla Commissione:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">- ottimo</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>- molto buono</td> <td style="text-align: right;">75%</td> </tr> <tr> <td>- buono</td> <td style="text-align: right;">55%</td> </tr> <tr> <td>- sufficiente</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> <tr> <td>- inadeguato</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> </table>	- ottimo	100%	- molto buono	75%	- buono	55%	- sufficiente	35%	- inadeguato	0	<b>5</b>
- ottimo	100%										
- molto buono	75%										
- buono	55%										
- sufficiente	35%										
- inadeguato	0										
<p style="text-align: center;"><b>4. Azioni di miglioramento (Art. 8 Capitolato)</b></p> <p>Il presente punteggio verrà assegnato in relazione al piano di miglioramento presentato che dovrà prevedere investimenti ulteriori rispetto a quelli necessari a rendere la struttura esercibile in ossequio alla normativa vigente e futura (art. 8 capitolato).</p> <p>Il piano dovrà indicare dettagliatamente le migliorie e le tempistiche che l'operatore economico propone di apportare alla struttura ed al complesso dei beni, al fine</p>	<b>15</b>										



<p>di accrescere la qualità e quantità dei servizi offerti, caratterizzare la struttura come maggiormente fruibile, moderna e multifunzionale.</p> <p>Dovrà essere presentata una descrizione dettagliata della tipologia degli interventi e/o acquisti proposti.</p> <p>In valutazione di quanto sopra verranno attribuiti 15 punti secondo le percentuali sotto indicate, corrispondenti ai seguenti giudizi espressi dalla Commissione:</p> <table border="0"> <tr> <td>- ottimo</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>- molto buono</td> <td>75%</td> </tr> <tr> <td>- buono</td> <td>55%</td> </tr> <tr> <td>- sufficiente</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>- inadeguato</td> <td>0%</td> </tr> </table> <p><u>Si evidenzia che l'attuazione del Piano di Miglioramento e la conseguente effettuazione degli interventi non dovrà comunque eccedere i primi tre anni di gestione.</u></p>	- ottimo	100%	- molto buono	75%	- buono	55%	- sufficiente	35%	- inadeguato	0%	
- ottimo	100%										
- molto buono	75%										
- buono	55%										
- sufficiente	35%										
- inadeguato	0%										
<p style="text-align: center;"><b>5. Valutazione esperienza professionale</b></p> <p>Verrà valutata l'esperienza acquisita nel settore ricettivo e della ristorazione come indicati nel presente disciplinare. Ai fini di tale criterio si terrà conto delle indicazioni fornite in sede di domanda. La relazione dovrà pertanto contenere soprattutto una descrizione più dettagliata dell'attività svolta (ade esempio indicano il numero dei posti letto gestiti in caso di strutture ricettive e posti tavola indicativi in caso di somministrazione), l'indicazione dei riconoscimenti, attestati, abilitazioni e collaborazioni avute che dimostrano la particolare attitudine allo svolgimento delle attività richieste con il presente avviso.</p> <p>In valutazione di quanto sopra verranno attribuiti 12 punti secondo le percentuali sotto indicate, corrispondenti ai seguenti giudizi espressi dalla Commissione:</p> <table border="0"> <tr> <td>- ottimo</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>- molto buono</td> <td>75%</td> </tr> <tr> <td>- buono</td> <td>55%</td> </tr> <tr> <td>- sufficiente</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>- inadeguato</td> <td>0%</td> </tr> </table>	- ottimo	100%	- molto buono	75%	- buono	55%	- sufficiente	35%	- inadeguato	0%	<p><b>12</b></p>
- ottimo	100%										
- molto buono	75%										
- buono	55%										
- sufficiente	35%										
- inadeguato	0%										

<p><i>Nella valutazione del giudizio si terrà in particolare conto lo svolgimento congiunto dell'attività ricettiva ai sensi della L.R. 86/2016 e di somministrazione alimenti e bevande ai sensi della L.R. 62/2018. Inoltre sarà tenuto conto dello svolgimento delle seguenti attività: <b>albergo e ristorante</b>. (Per soddisfare il presente criterio occorre dimostrare il possesso di due distinti titoli abilitativi). Saranno valutati anche eventuali riconoscimenti, attestati e collaborazioni ottenuti dal titolare o dai soci dell'impresa che potranno essere allegati senza incidere sul numero massimo di pagine stabilite per il progetto pari a 20.</i></p>											
<p style="text-align: center;"><b>6. Progetto di gestione</b></p> <p>Si valuteranno le modalità di organizzazione e gestione della struttura, anche con riferimento al personale utilizzato e alla relativa professionalità nonché ai servizi aggiuntivi offerti. In particolare si terrà conto, anche se in via non esclusiva, della proposta di attivazione di progetti/convenzioni per il coinvolgimento/reinserimento o servizi offerti rivolti a soggetti in condizioni di fragilità; accordi di collaborazione con l'istituto Alberghiero di Volterra; tutte quelle azioni che mirino all'interazione con il territorio dell'Alta Val di Cecina, soprattutto dal punto di vista della promozione dei prodotti tipici del territorio, della cultura e del turismo, con particolare attenzione alle forme di turismo c.d. lento.</p> <p>In valutazione di quanto sopra verranno attribuiti 18 punti secondo le percentuali sotto indicate, corrispondenti ai seguenti giudizi espressi dalla Commissione:</p> <table data-bbox="343 1691 901 1881"> <tr> <td>- ottimo</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>- molto buono</td> <td style="text-align: right;">70%</td> </tr> <tr> <td>- buono</td> <td style="text-align: right;">50%</td> </tr> <tr> <td>- sufficiente</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> <tr> <td>- inadeguato</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> </table>	- ottimo	100%	- molto buono	70%	- buono	50%	- sufficiente	35%	- inadeguato	0%	<p><b>18</b></p>
- ottimo	100%										
- molto buono	70%										
- buono	50%										
- sufficiente	35%										
- inadeguato	0%										
<p style="text-align: center;"><b>7. Ulteriori condizioni di favore riservate all'Amministrazione</b></p> <p>Saranno attribuiti 5 punti in base alle condizioni di favore applicate in favore</p>	<p><b>5</b></p>										

<p>dell'Amministrazione per iniziative istituzionali o dalla medesima promosse. Le predette condizioni sono da intendersi aggiuntive rispetto a quanto già previsto dall'art. 4 punto 6) del capitolato. Il punteggio sarà secondo le percentuali sotto indicate, corrispondenti ai seguenti giudizi espressi dalla Commissione:</p> <table> <tr> <td>- ottimo</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>- molto buono</td> <td>70%</td> </tr> <tr> <td>- buono</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>- sufficiente</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>- inadeguato</td> <td>0%</td> </tr> </table>	- ottimo	100%	- molto buono	70%	- buono	50%	- sufficiente	35%	- inadeguato	0%	
- ottimo	100%										
- molto buono	70%										
- buono	50%										
- sufficiente	35%										
- inadeguato	0%										

**Non saranno ammessi all'apertura dell'offerta economica i concorrenti che non abbiano totalizzato almeno 30 punti nel progetto tecnico.**

C) La Commissione, dopo le suddette operazioni, nuovamente in seduta pubblica, darà lettura dei punteggi parziali attribuiti ai singoli concorrenti relativamente alla valutazione dei progetti tecnici e procederà, quindi, all'apertura delle offerte contenute nella busta “**N. 3 - OFFERTA ECONOMICA-**” attribuendo il relativo punteggio.

Per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica (prezzo) si procederà attribuendo al miglior offerente 20 punti; alle offerte degli altri partecipanti sarà attribuito un punteggio in proporzione al rialzo offerto, secondo la seguente formula:

$$P_{ei} = P_{emax} (R_i/R_{best})^\alpha$$

dove:

- **PEI** = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo
- **PEmax** = punteggio economico massimo assegnabile
- **Ri** = Importo complessivo (rialzo) offerto dal concorrente i-esimo
- **Rbest** = Importo complessivo (rialzo) dell'offerta più conveniente
- **α** = 0,60

L' “importo complessivo” è inteso come il canone mensile offerto nei tre periodi di cui all'art. 4 moltiplicato per il numero di mensilità per le quali il canone medesimo sarà corrisposto (escluso il periodo di rinnovo).

D) La Commissione, a seguito dell'attribuzione di tutti i punteggi, formerà la graduatoria individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa.

In presenza di due o più offerte che presentino lo stesso punteggio si procederà all'aggiudicazione dell'operatore che abbia ottenuto il punteggio maggiore nel criterio dell'esperienza professionale. In caso di ulteriore parità si procederà a norma dell'art. 77, comma 2, del R.D. 827/1924.

## 12. AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che, ai sensi del capitolato e del presente disciplinare, avrà conseguito il maggior punteggio complessivo (Offerta tecnica e offerta economica).

L'Ente si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i presupposti o l'interesse specifico, di non effettuare motivatamente l'aggiudicazione, ovvero di effettuarla, anche se si trattasse dell'unica offerta valida rimasta o presentata, purché qualitativamente adeguata.

L'aggiudicazione da parte del Responsabile del Procedimento effettuata sulla base della proposta della Commissione e già impegnativa per l'aggiudicatario, diviene efficace e pertanto vincolante per l'Amministrazione Comunale, a seguito della positiva verifica dei requisiti.

### **13. VERIFICA DEI REQUISITI**

I controlli sul possesso dei requisiti professionali e di quelli di ordine generale saranno effettuati prima di procedere alla sottoscrizione del contratto.

L'ente si riserva, altresì, la facoltà di acquisire direttamente documenti ritenuti necessari per la verifica dell'insussistenza di motivi di esclusione dalla partecipazione.

Il dichiarante è esposto alle conseguenze penali previste dalla normativa vigente in caso di contenuto non corrispondente a veridicità ovvero nel caso di omissioni colpose.

Nel caso siano riscontrate irregolarità in merito al possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara da parte del concorrente aggiudicatario, si procederà a dichiararne la decadenza, con aggiudicazione all'impresa che segue in graduatoria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tali controlli anche dopo l'aggiudicazione definitiva della gara. L'esito negativo di tali controlli potrà determinare la comminatoria di sanzioni, ivi compresa la revoca dell'aggiudicazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti, ferme restando le ulteriori responsabilità previste dalla legge per dichiarazioni mendaci e/o falsità in atti.

### **14. OBBLIGHI AGGIUDICATARIO IN SEDE DI SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO**

Dell'avvenuta aggiudicazione verrà data comunicazione alla ditta aggiudicataria tramite i contatti dichiarati nell'istanza. Con la medesima o altra comunicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma pubblico amministrativa, con i seguenti documenti:

- cauzione definitiva stipulata nei termini di cui al capitolato d'oneri;
- polizze RCT;
- deposito spese di contratto, di registrazione, diritti di segreteria ed accessori, secondo le modalità indicate dall'ufficio competente.

Ove nel termine indicato, l'aggiudicatario non avesse ottemperato a quanto richiesto e/o non si fosse presentato alla stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, il Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione.

### **15. RICHIESTA DI CHIARIMENTI**

I concorrenti possono richiedere chiarimenti sulla documentazione di gara inoltrando apposita richiesta tramite posta elettronica all'indirizzo [n.raspollini@comune.pomarance.pi.it](mailto:n.raspollini@comune.pomarance.pi.it), entro sette giorni precedenti la data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Non verranno presi in considerazione quesiti presentati oltre il termine indicato.

Le risposte ai chiarimenti saranno pubblicate in forma anonima sul portale del Comune nella medesima sezione in cui è stato pubblicato l'avviso.

### **16. ALTRE DISPOSIZIONI**

Per ogni controversia è esclusivamente competente il Foro di Pisa.

Per quanto non espressamente riportato nel presente disciplinare e negli altri atti di gara, oltre alle norme specifiche in materia di affitto d'azienda ed al Codice civile, si fa riferimento alle altre disposizioni statali, regionali vigenti in materia, in quanto compatibili.

Responsabile del procedimento: Dr. Nicola Raspollini Direttore del Settore Sviluppo e promozione del Territorio, Comunicazione istituzionale tel 0588/62379 e mail: n.raspollini@comune.pomarance.pi.it.

I dati raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito della presente gara. Il presente bando sarà pubblicato sul sito internet [www.comunepomarance.it](http://www.comunepomarance.it)

## **17. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (per brevità "**Regolamento**").

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

### **17.1 – Finalità del trattamento**

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella "domanda di partecipazione" e nell'offerta tecnica vengono acquisiti ai fini della partecipazione in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dell'assenza dei motivi di esclusione, del possesso dei criteri di selezione individuati nel capitolato/Disciplinare allegati all'offerta nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili e il pagamento del corrispettivo contrattuale;
- il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il Titolare del trattamento.

### **17.2 – Modalità del trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati verrà effettuato dal personale dell'Amministrazione aggiudicatrice e da eventuali altri addetti, preventivamente individuati, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti 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.

### **17.3 – Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati**

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione aggiudicatrice, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- soggetti anche esterni all'Amministrazione aggiudicatrice, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, incaricati dalla stessa per lo svolgimento di attività di supporto al RUP;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla legge n. 241/1990 e ss.mm.ii.;
- a soggetti, enti o autorità a cui la comunicazione si obbligatoria in forza di disposizioni di legge o di ordini delle autorità;
- ad amministratori di sistema;
- per esercitare i diritti del Titolare, ad esempio il diritto di difesa in giudizio.

#### **17.4 – Diritti del concorrente interessato**

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento.

#### **17.5 – Titolare, responsabili e incaricati del trattamento dei dati**

**Titolare** del trattamento dei dati è il Comune di Pomarance.

**Responsabile** del trattamento dei dati personali è il Dott. Nicola Raspollini

**DPO** Dott. Igor Rossi

#### **17.6 – Periodo di conservazione dei dati**

Il periodo di conservazione dei dati è di 5 anni dal termine della procedura di gara.

#### **17.7 – Natura del conferimento**

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione aggiudicatrice determina l'impossibilità per l'operatore economico di partecipare alla procedura di gara.

Mediante la presentazione dell'offerta l'interessato manifesta il proprio consenso al trattamento dei dati personali, anche di categorie personali di cui all'art. 9 del Reg. 679/2016.

#### **17.8 – Dati sensibili e giudiziari**

Di norma i dati forniti dagli operatori economici non rientrano nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE (vedi art. 22 comma 2 del D. Lgs. 10/08/2018, n. 101).

I "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE (vedi art. 22 comma 2 del D. Lgs. 10/08/2018, n. 101) sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile.

Con la sottoscrizione e l'invio della domanda di partecipazione e della propria offerta, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione al presente procedimento.

**Il Direttore del Settore Sviluppo e promozione del territorio**

**Comunicazione istituzionale**

Dott. Nicola Raspollini