

### All.C alla determina a contrarre

“Affidamento in concessione del servizio di gestione di Palazzo Brandano per finalità turistico - ricettive e di valorizzazione del territorio”.

## ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa la stazione appaltante assume gli elementi e i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

◆ OFFERTA TECNICA: punti massimi 80/100

◆ OFFERTA ECONOMICA: punti massimi 20/100

Totale punti massimi **100**

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica saranno attribuiti dalla Commissione di gara in base alle indicazioni fornite dai concorrenti nell'offerta tecnica secondo quanto di seguito specificato al punto I) OFFERTA TECNICA.

I punteggi relativi all'offerta economica saranno attribuiti dalla Commissione di gara applicando le formule di seguito riportate al punto II) OFFERTA ECONOMICA.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto (max 100 punti)** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. La Stazione Appaltante si riserva quindi la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

**Non saranno ammesse offerte economiche in diminuzione, parziali o condizionate.**

### **I - OFFERTA TECNICA**

#### **MASSIMO 80/100 PUNTI**

L'offerta tecnica sarà valutata sulla base degli elementi di seguito riportati.

I concorrenti dovranno presentare una **relazione denominata “OFFERTA TECNICA”** (max 8 pagine, carattere Times New Roman 12, interlinea singola), scritta e debitamente sottoscritta in calce dal concorrente, ripartita in n. 5 paragrafi corrispondenti agli elementi di valutazione A, B, C, D, E.

La suddetta relazione tecnico/organizzativa deve esplicitare, con chiarezza, lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, che l'offerente propone di effettuare in piena autonomia riguardo all'organizzazione e alla gestione dell'immobile comunale.

A	<b>Progetto gestionale</b>		Max 30
A1	<p>Modalità di organizzazione e gestione dell'attività turistico-alberghiera e di ristorazione. In particolare il progetto dovrà esporre su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- professionalità tecniche specifiche e competenze che si intendono impiegare nell'erogazione dei servizi. Verrà data priorità all'assunzione di persone disabili, oltre la quota d'obbligo prevista dalla legge n. 68/1999 (max punti 5)</li> <li>- eventuale organizzazione di manifestazioni ed eventi (max punti 5)</li> <li>- possibili servizi gratuiti o a tariffe agevolate in favore della collettività locale e delle scuole di ogni ordine e grado presenti nel territorio comunale (max punti 5)</li> <li>- ampliamento rispetto agli orari minimi di apertura (max punti 5) (Ved. art. 4 Capitolato Speciale)</li> </ul>	20	
A2	<p>Piano di manutenzione degli impianti e delle strutture volto a garantire il perfetto funzionamento nel tempo e la piena efficienza della struttura al momento della riconsegna al termine della concessione.</p> <p>L'attribuzione del punteggio è subordinata alla presentazione di un Piano di manutenzione della struttura, comprensivo di dettagliato cronoprogramma economico e temporale di esecuzione dei diversi interventi, che comprenda tutte le componenti della struttura.</p>	10	
B	<b>Utilizzo di prodotti derivanti dalla filiera corta</b>		20
	<p>- Il concorrente dovrà specificare i prodotti provenienti dalla filiera corta che si impegna ad utilizzare per tutta la durata della gestione indicando la loro provenienza.</p> <p>Per filiera corta si intende l'impiego di prodotti finiti che abbiano viaggiato poco (distanza massima 75 KM) e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola (max punti 10)</p> <p>- Il concorrente dovrà specificare i prodotti locali a chilometro zero che si impegna ad utilizzare per tutta la durata della gestione, dimostrando con l'esibizione di pre-accordi sottoscritti con fornitori locali. Per prodotti locali a km. Zero si intendono quelli provenienti dal territorio di Trequanda, utilizzando materie prime locali. (max punti 10)</p>		
C	<b>Iniziative di promozione della cucina locale e dei prodotti tipici</b>		10
	Il concorrente dovrà descrivere le iniziative di promozione della cucina locale e dei prodotti tipici che verranno realizzate a proprio carico durante ciascun anno di durata della gestione ed il relativo programma temporale di attuazione.		
D	<b>Iniziative di promozione del territorio e del settore turistico</b>		10
	<p>Il concorrente dovrà descrivere le iniziative di promozione del territorio e del settore turistico che verranno realizzate a proprio carico durante ciascun anno di durata della gestione ed il relativo programma temporale di attuazione.</p> <p>Saranno considerati prioritari i progetti di filiera in collaborazione con altre realtà imprenditoriali che operano sul territorio da dimostrare con l'esibizione di pre-accordi sottoscritti con Soggetti locali.</p>		
E	<b>Sviluppo ricettivo del territorio</b>		
	<p>Il concorrente dovrà descrivere soluzioni e metodologie per lo sviluppo ricettivo del territorio ed il coinvolgimento di soggetti/associazioni pubbliche e/o private del territorio, anche alla luce della novità introdotte dalla legge regionale toscana n. 86 del 20 dicembre 2016.</p> <p>Saranno considerati prioritari i progetti di filiera in collaborazione con altre realtà imprenditoriali che operano sul territorio da dimostrare con l'esibizione di pre-accordi sottoscritti con Soggetti locali.</p>		10

**Le proposte dell'offerta tecnica del soggetto aggiudicatario, saranno recepite integralmente nel capitolato d'oneri e nel contratto.**

## **II - OFFERTA ECONOMICA**

### **MASSIMO 20/100 PUNTI**

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Trequanda un canone concessorio annuo il cui importo a base di gara è così articolato.:

1° anno € 5.000,00

2° anno € 12.000,00

3° anno € 20.000,00

4° anno € 20.000,00

5° anno € 25.000,00

6° anno € 25.000,00

7° anno € 25.000,00

8° anno € 30.000,00

9° anno € 30.000,00

Il valore complessivo a base di gara è dunque pari ad € 192.000,00 (centonovantaduemila/00) oltre IVA per la durata contrattuale della concessione (nove anni). Rispetto al canone a base di gara, il concorrente dovrà presentare un'offerta al rialzo.

Saranno prese in considerazione solo offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Quanto offerto in aumento dal concorrente, sarà ripartito uniformemente sui canoni concessori annui.

### **OBBLIGHI DEL SOPRALLUOGO**

E' obbligo per le ditte concorrenti effettuare il sopralluogo presso l'immobile oggetto della concessione.

L'ufficio comunale competente rilascerà apposita attestazione di presa visione dei locali che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante dell'impresa o da persona da quest'ultima appositamente incaricata. In caso di A.T.I il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa capogruppo. L'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo in nome e per conto di altre imprese.