



## **UNIONE COMUNI GARFAGNANA**

**Via V.Emanuele, 9 – 55032 Castelnuovo Garfagnana (LU)**

### **AVVISO SELEZIONE**

**PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DELLA  
STRUTTURA DEL RIFUGIO "BURIGONE" NEL COMUNE DI CASTIGLIONE  
GARFAGNANA SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICA PIU'  
VANTAGGIOSA**

#### **IL DIRIGENTE**

**PREMESSO** che la Unione Comuni ha provveduto al recupero della struttura del "Burigone" nel Comune di Castiglione di Garfagnana, appartenente al Patrimonio Agricolo Forestale della Regione Toscana, ai fini della creazione di un rifugio Alpino e per il turismo ambientale;

Che l'Unione Comuni Garfagnana gestisce ai sensi della Legge Regionale 39/2000 il Patrimonio Regionale Agricolo Forestale di proprietà della Regione Toscana;

## **RENDE NOTO**

Che la Unione Comuni Garfagnana intende procedere all'affidamento a favore di terzi della gestione del Rifugio "Burigone" nel Comune di Castiglione Garfagnana.

A tal fine si precisa che la destinazione d'uso degli spazi che costituisce il Rifugio oggetto della gestione è la seguente:

fabbricato ad uso rifugio alpino, costituito da (vedi planimetria allegata al presente bando):

- vano cucina, salone e sala pranzo e servizi;
- Camerata e appartamento gestore con servizi;
- Vano per la lavorazione dei prodotti;
- Vano tecnico centrale termica
- Vano ad uso bivacco annesso alla costruzione principale;
- Area a pascolo con recinzione;

Riferimenti catastali:

- Comune di Castiglione Garfagnana - Mapp. 1088 Fabbricato rurale;
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp.177 mtq. 221,66
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp.179 mtq. 2.467,21
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp.1091 mtq. 24.056,42
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp.407 mtq. 486,07
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp.405 mtq. 247,07
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp.810 mtq. 68,91
- Comune di Castiglione Garfagnana – Fog.5 sez.D mapp. 183 mtq. 3.248,03

### CONDIZIONI PREVISTE PER LA GESTIONE

La gestione del Rifugio, che sarà oggetto di specifica-concessione amministrativa ai sensi della L.R.77/04, si baserà sulle seguenti condizioni ed elementi fondamentali come meglio specificato nel capitolato d'oneri

a) obbligo, a carico del gestore, dell'assunzione dei seguenti impegni:

- utilizzare la struttura e l'area circostante per le finalità cui la stessa è destinata (Rifugio per il turismo escursionistico e ambientale);
- provvedere, a proprie spese, alla manutenzione ordinaria della struttura (verniciatura degli infissi, imbiancatura delle pareti) e dell'area di sosta esterna (verniciatura degli arredi, staccionate e bacheche informative, sfalcio dell'erba,

taglio di arbusti, raccolta rifiuti), al fine di mantenerle in perfetta efficienza (le manutenzioni straordinarie che si dovessero rendere necessarie verranno eseguite in accordo tra le parti);

- provvedere alla sostituzione o riparazione di suppellettili, arredi e attrezzature in dotazione e risultanti dall'apposito verbale di consegna da sottoscrivere antecedentemente alla consegna della struttura, alle quali vengono arrecati danni o soggette a normale usura;

- richiedere alla Unione Comuni Garfagnana specifica autorizzazione preventiva per interventi non rientranti negli obblighi dei punti precedenti;

- stipulare, assumendosi i relativi oneri, apposita polizza assicurativa a copertura almeno dei seguenti rischi: incendio, allagamento, scoppio, fulmine, atti di vandalismo, responsabilità civile terzi.

La Unione Comuni Garfagnana dovrà essere considerata terzo garantito ai fini della R.C.T.;

- sottoporsi al monitoraggio dei competenti uffici dell'Unione dei Comuni, così come dettagliato nel capitolato d'oneri e riferiti agli obiettivi indicati nel piano di Gestione;

- riservare l'uso gratuito della struttura per le esigenze particolari della Regione Toscana e/o dell'Unione Comuni Garfagnana, che dovranno essere concordate e dalla stessa comunicate con preavviso scritto di almeno 15 gg., avendo cura di non arrecare danni economici alla gestione;

b) pagamento a favore della Unione Comuni Garfagnana di un canone annuo, nella misura offerta in sede di esperimento di gara per l'affidamento della gestione.

c) costituzione, da parte del gestore affidatario, prima della stipula della relativa concessione, di una cauzione pari al 10% del canone annuo a base di gara, in numerario o mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa;

d) durata della concessione: 5 anni rinnovabile ai sensi dell'art.42 della L.R.77/04;

## CONDIZIONI E CRITERI PER L'INDIVIDUAZIONE E SCELTA DEL SOGGETTO CONDUTTORE E GESTORE

La concessione verrà rilasciata a chi, enti, associazioni senza fini di lucro, Società, imprese individuali e persone fisiche, presenterà il progetto di utilizzazione del rifugio giudicato migliore, unitamente all'offerta economica, e al curriculum vitae, da parte della commissione appositamente nominata, che provvederà ad effettuare tali valutazioni sulla base dei parametri indicati nel presente bando.

Ciascun interessato potrà partecipare, presentando apposita domanda e progetto che dovrà essere contenuto, a pena di esclusione dalla gara, in un plico chiuso e sigillato recante la dicitura **"Progetto di utilizzo per il Rifugio "Burigone"**.

Il plico sopra indicato dovrà contenere:

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

**1a** - Domanda di partecipazione sottoscritta dall'interessato, in competente bollo, recante le generalità del concorrente, il domicilio o la sede, l'indicazione del numero di codice fiscale e della partita IVA o l'impegno, per quest'ultima, alla presentazione prima della sottoscrizione della concessione;

**1b** - Dichiarazioni rese ai sensi dell'art.76 del D.P.R. 445 del 28/12/2000.

per le persone fisiche, ovvero:

a) di non avere a proprio carico sentenze definitive di condanna che determinino incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione ai sensi della normativa vigente in materia;

b) di non essere interdetto, inabilitato o fallito e di non avere in corso procedure per la dichiarazione di uno di tali stati;

per le persone giuridiche:

a1) Iscrizione al registro delle imprese (indicare numero e C.C.I.A.A. e nominativo delle persone designate a rappresentare ed impegnare la Società);

b1) che i soci non sono interdetti, inabilitati, falliti e non abbiano in corso procedure per la dichiarazione di uno di tali stati;

- c) che i soci non abbiano a proprio carico sentenze definitive di condanna che determinino incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione, ai sensi della normativa vigente in materia;
- d) che la società non si trova in stato di fallimento, liquidazione, concordato preventivo, amministrazione controllata e che non sono in corso procedure per la dichiarazione di una delle predette situazioni;

**1c)** fotocopia di un documento di identità del soggetto presentatore debitamente sottoscritto per conferma;

**1d)** dichiarazione attestante l'impegno a rispettare tutte le condizioni previste dal presente bando, la presa visione ed accettazione dello schema di concessione, del capitolato d'oneri, nonché la conoscenza dello stato dei luoghi e la presa visione della ubicazione e dell'accesso al Rifugio.

**1e)** Autocertificazione attestante di essere in possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.4 della L.R.34/2007

**1f)** Curriculum vitae e delle attività svolte con particolare riferimento ad esperienze simili nello specifico settore, nonché titoli di studio o specifiche qualifiche professionali attinenti al settore dell'escursionismo, della ristorazione, dell'accoglienza, etc.

**2.** Busta chiusa recante la dicitura "**BUSTA B: Progetto di gestione**" redatto secondo il modello allegato.

**3.** Busta chiusa recante la dicitura "**BUSTA C: offerta economica**" redatta secondo il modello allegato.

Il plico sopra descritto dovrà pervenire, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 30 settembre 2013** al seguente indirizzo:

Unione Comuni Garfagnana

Via V.Emanuele, 9

55032 Castelnuovo Garfagnana (LU)

La seduta pubblica di ammissibilità si svolgerà presso la sede della Unione Comuni Garfagnana il giorno 01/09/2013 alle ore 11.00 e il proseguo della gara si svolgerà in una successiva seduta riservata.

Gli elementi del progetto, indicati al punto **1f**) (curriculum), **2** (Busta chiusa B: Progetto di gestione) e **3** (offerta economica) saranno valutati da apposita commissione mediante l'assegnazione di un punteggio (variabile da un minimo ad un massimo) secondo la relativa incidenza, come evidenziato nell'allegato.

Sarà nominato affidatario il proponente che avrà conseguito il punteggio massimo ottenuto dalla somma dei punteggi riferiti al curriculum, al progetto di gestione ed all'offerta economica.

In caso di punteggio complessivo uguale, gli interessati verranno invitati a fornire un'ulteriore offerta economica migliorativa e l'affidamento verrà effettuata a favore del concorrente che avrà offerto l'aumento maggiore rispetto alla base di gara. In caso di ulteriore parità o nell'ipotesi di rifiuto di tutti i concorrenti di effettuare offerta migliorativa, si procederà ad estrazione a sorte.

L'Unione Comuni Garfagnana si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di una sola offerta valida.

**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 concessione, 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, dei Comuni competenti, nonché pubblicato sul sito web della Unione Comuni Garfagnana ([www.ucgarfagnana.lu.it](http://www.ucgarfagnana.lu.it))

Per ulteriori informazioni, per ottenere copia del bando nonché della concessione del capitolato e dei moduli per l'inoltro della domanda, gli interessati potranno rivolgersi alla Direzione Gestione del Territorio e Sviluppo Economico dell'Unione Comuni Garfagnana (0583/644911) o consultare il sito internet: [www.ucgarfagnana.lu.it](http://www.ucgarfagnana.lu.it)

Castelnuovo Garfagnana, lì

IL DIRIGENTE  
(Dott. Agr. Sandro Pieroni)

# RIFUGIO DEL BURIGONE

## Piano delle attività

Realizzare un'idea non è certo facile, soprattutto quando si tratta di un'idea imprenditoriale, ma se si prova a mettere su carta quello che si vorrebbe fare le cose possono apparire diverse.

Il presente schema di piano di impresa vuole aiutare il richiedente a conoscere meglio la cosa che si propone di fare, identificare bene l'idea imprenditoriale, raccogliere tutte le informazioni possibili, per illustrare e verificare la fattibilità della gestione ma anche per chiarire le idee, trovare la giusta motivazione, valutare attentamente i rischi, individuare ed accertare la convenienza economica.

Il primo passo da compiere è quello di definire con precisione il percorso che ha portato a maturazione dell'idea e confrontarla con le proprie capacità, competenze e con l'ambiente circostante.

## PARTE DESCRITTIVA

Attraverso analisi di mercato, indagini statistiche e dimostrazioni strategiche, si spiega la fattibilità dell'idea e quindi la realizzazione della stessa in termini convincenti.

### **1. Presentazione sintetica dell'impresa**

Evidenziare il curriculum dei soggetti coinvolti sia direttamente sia ad altro titolo (specificare)

Elencare in particolare:

- il periodo di attività e l'esperienza maturata in gestione strutture di cui alla L.R.42/2000 ed in particolare in strutture di tipologia simile (specificare), o aziende agrituristiche
- L'esperienza di cucina in strutture similari (specificare)
- Le qualifiche di guida GAE o Guida Alpina (anche con accordo di collaborazione con idonei soggetti da allegare alla domanda)

Max 3000 battute



Ragione sociale (se l'impresa è già costituita)

Cosa si propone di offrire

Max 2000 battute

Struttura giuridica (se l'impresa è già costituita)

## **2. Analisi del mercato**

2.1 Definizione del mercato in cui opera, o opererà, l'impresa

Codice ATECO: (per imprese di nuova formazione specificare se ancora da definire)

2.2 Zona geografica di riferimento

Individuazione dell'area geografica servita all'interno della quale si determineranno le dimensioni di mercato in termini di clienti potenziali e numero di concorrenti

max 2000 battute

### 2.3 Analisi dell'offerta

Max 1000 battute

### 2.4 Analisi della domanda di mercato (clientela potenziale)

Indicare quale è la tipologia delle persone interessate all'acquisto del servizio e dei prodotti offerti  
Analizzare la domanda nell'area di riferimento

Max 3000 battute

### 2.5 Principali concorrenti

### **3. Obiettivi e strategie**

Capacità produttiva della struttura:

posti letto: 16

posti al tavolo: 30

3.1 Giorni di apertura:

3.2 Attività estiva e invernale prevista con particolare riferimento a:

- Attività didattica e ricreativa
- Attività prevista da svolgere attraverso organizzazioni o tour operator o con contatti già in essere
- Indirizzo metodologico e strategico per la somministrazione pasti  
(Pre accordi di fornitura con produttori locali)
- Attività di allevamento e trasformazione prodotti  
(anche con accordi con allevatori in particolare con l'impiego di razze locali bovine)
- Qualità espressa in previsioni di certificazione da ottenere entro i primi 2 anni
- Occupazione in termini di personale impiegato nella gestione diretto e stagionale

Max 3000 battute

|      | Ricavi pernottamenti | ricavi pasti | ricavi servizi (guide,etc) |
|------|----------------------|--------------|----------------------------|
| 2014 |                      |              |                            |
| 2015 |                      |              |                            |
| 2016 |                      |              |                            |

### 3.3 Analisi per tipologia di offerta

| Turnover settimanale posti a tavola - Periodo estivo (giu-set)                          |     |     |     |     |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| giorni  | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| Turnover  |     |     |     |     |     |     |     |
| Turnover settimanale posti a tavola - Periodo primaverile-autunnale (apr-mag e ott-nov) |     |     |     |     |     |     |     |
| giorni  | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| Turnover  |     |     |     |     |     |     |     |
| Turnover settimanale posti a tavola - Periodo invernale (dic-mar)                       |     |     |     |     |     |     |     |
| giorni  | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| Turnover  |     |     |     |     |     |     |     |

| Turnover settimanale posti letto - Periodo estivo (giu-set)                          |     |     |     |     |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| giorni   | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| Turnover   |     |     |     |     |     |     |     |
| Turnover settimanale posti letto - Periodo primaverile-autunnale (apr-mag e ott-nov) |     |     |     |     |     |     |     |
| giorni   | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| Turnover   |     |     |     |     |     |     |     |
| Turnover settimanale posti letto - Periodo invernale (dic-mar)                       |     |     |     |     |     |     |     |
| giorni   | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| Turnover   |     |     |     |     |     |     |     |

### 3.4 Riepilogo previsione utenza per mese

| Mese   | posti tavola | posti letto | totale |
|--------|--------------|-------------|--------|
| GEN    |              |             |        |
| FEB    |              |             |        |
| MAR    |              |             |        |
| APR    |              |             |        |
| MAG    |              |             |        |
| GIU    |              |             |        |
| LUG    |              |             |        |
| AGO    |              |             |        |
| SET    |              |             |        |
| OTT    |              |             |        |
| NOV    |              |             |        |
| DIC    |              |             |        |
| TOTALI |              |             |        |

**Allegare la documentazione o le dichiarazioni che si ritengono utili ai fini della valutazione:**

# PARTE ECONOMICA

## FATTIBILITA' ECONOMICO FINANZIARIA dell'iniziativa

Attraverso una semplice analisi economica e finanziaria spiegare che l'idea è realizzabile e che l'idea alla quale si dà vita è economicamente equilibrata e redditizia.

### 4 Programma degli investimenti

Indicare quali sono i costi di investimento necessari ad acquisire eventuali beni di utilità pluriennale

Gli ammortamenti dovranno essere calcolati sulla base delle seguenti aliquote:

#### IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI

Mobili e arredamento 10%

Biancheria 10%

Attrezzature (stoviglie, posate....) 25%

Impianti generici 8%

Autovetture 25%

IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI 20%

### 5 Parte numerica

#### 5.1 RICAVI - Analisi capacità produttiva e piano tariffario

| Anni          | Servizi erogabili | Unità di misura per unità di tempo | Numero previsto Vedi punto 3.4 | Tariffa media prevista | Ricavo annuo atteso |
|---------------|-------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------|
| 2014          | Posti letto       | N°/anno                            |                                |                        |                     |
|               | Posti tavola      | N°/anno                            |                                |                        |                     |
| TOTALE RICAVI |                   |                                    |                                |                        |                     |
| 2015          | Posti letto       | N°/anno                            |                                |                        |                     |
|               | Posti tavola      | N°/anno                            |                                |                        |                     |
| TOTALE RICAVI |                   |                                    |                                |                        |                     |
| 2016          | Posti letto       | N°/anno                            |                                |                        |                     |
|               | Posti tavola      | N°/anno                            |                                |                        |                     |
| TOTALE RICAVI |                   |                                    |                                |                        |                     |

#### 5.2 Eventuali rientri non tariffari

| Anno | Sponsorizzazioni | Altri contributi | Totale rientri non tariffari |
|------|------------------|------------------|------------------------------|
| 2014 |                  |                  |                              |
| 2015 |                  |                  |                              |
| 2016 |                  |                  |                              |

### 5.3 COSTI

costi di produzione fissi e variabili

| Anno | Voce di costo                                      | Consumo<br>annuo                            | Costo<br>unitario | Costo totale |  |
|------|--|---|-------------------|--------------|--|
|      | COSTI VARIABILI                                    |   |                   |              |  |
| 2014 | Energia elettrica                                  |   |                   |              |  |
|      | Utenze (gas)                                       |   |                   |              |  |
|      | Utenze (biomassa)                                  |   |                   |              |  |
|      | Utenze (linea telefonica)                          |   |                   |              |  |
|      | Cancelleria  |   |                   |              |  |
|      | Materie prime per pasti (30% dei ricavi)           |   |                   |              |  |
|      | Biancheria e prodotti di cortesia (20% dei ricavi) |   |                   |              |  |
|      |  |   |                   |              |  |
|      | Manutenzioni e riparazioni (2% valore immobile)    |   |                   |              |  |
|      | Personale stagionale                               |   |                   |              |  |
|      |  |   |                   |              |  |
|      |  | COSTI FISSI                                 |                   |              |  |
|      |  | Assicurazioni                               |                   |              |  |
|      |  | Spese postali e connessioni                 |                   |              |  |
|      |  | Pubblicità e promozione                     |                   |              |  |
|      |  | Servizi bancari                             |                   |              |  |
|      |  | Imposte e tasse<br>(Insegne, Tares, IMU...) |                   |              |  |
|      |  | Consulenze legali e commercialista          |                   |              |  |
|      | Canone affitto                                     |   |                   |              |  |
|      | Ammortamenti totali                                |   |                   |              |  |
|      |  | COSTI TOTALI                                |                   |              |  |

| Anno | Voce di costo                                      | Consumo<br>annuo                            | Costo<br>unitario | Costo totale |  |
|------|--|---|-------------------|--------------|--|
|      | COSTI VARIABILI                                    |   |                   |              |  |
| 2015 | Energia elettrica                                  |   |                   |              |  |
|      | Utenze (gas)                                       |   |                   |              |  |
|      | Utenze (biomassa)                                  |   |                   |              |  |
|      | Utenze (linea telefonica)                          |   |                   |              |  |
|      | Cancelleria  |   |                   |              |  |
|      | Materie prime per pasti (30% dei ricavi)           |   |                   |              |  |
|      | Biancheria e prodotti di cortesia (20% dei ricavi) |   |                   |              |  |
|      |  |   |                   |              |  |
|      | Manutenzioni e riparazioni (2% valore immobile)    |   |                   |              |  |
|      | Personale stagionale                               |   |                   |              |  |
|      |  |   |                   |              |  |
|      |  | COSTI FISSI                                 |                   |              |  |
|      |  | Assicurazioni                               |                   |              |  |
|      |  | Spese postali e connessioni                 |                   |              |  |
|      |  | Pubblicità e promozione                     |                   |              |  |
|      |  | Servizi bancari                             |                   |              |  |
|      |  | Imposte e tasse<br>(Insegne, Tares, IMU...) |                   |              |  |
|      |  | Consulenze legali e commercialista          |                   |              |  |
|      | Canone affitto                                     |   |                   |              |  |
|      | Ammortamenti totali                                |   |                   |              |  |
|      |  | COSTI TOTALI                                |                   |              |  |

| Anno | Voce di costo                                      | Consumo<br>annuo | Costo<br>unitario | Costo totale |
|------|--|------------------|-------------------|--------------|
|      | COSTI VARIABILI                                    |                  |                   |              |
| 2016 | Energia elettrica                                  |                  |                   |              |
|      | Utenze (gas)                                       |                  |                   |              |
|      | Utenze (biomassa)                                  |                  |                   |              |
|      | Utenze (linea telefonica)                          |                  |                   |              |
|      | Cancelleria  |                  |                   |              |
|      | Materie prime per pasti (30% dei ricavi)           |                  |                   |              |
|      | Biancheria e prodotti di cortesia (20% dei ricavi) |                  |                   |              |
|      |  |                  |                   |              |
|      | Manutenzioni e riparazioni (2% valore immobile)    |                  |                   |              |
|      | Personale stagionale                               |                  |                   |              |
|      | COSTI FISSI  |                  |                   |              |
|      | Assicurazioni                                      |                  |                   |              |
|      | Spese postali e connessioni                        |                  |                   |              |
|      | Pubblicità e promozione                            |                  |                   |              |
|      | Servizi bancari                                    |                  |                   |              |
|      | Imposte e tasse<br>(Insegne, Tares, IMU...)        |                  |                   |              |
|      | Consulenze legali e commercialista                 |                  |                   |              |
|      | Canone affitto                                     |                  |                   |              |
|      | Ammortamenti totali                                |                  |                   |              |
|      | COSTI TOTALI                                       |                  |                   |              |

#### 5.4 CONTO ECONOMICO

Riassunto dei costi e ricavi che l'attività genererà nel periodo di 3 anni

| CONTO ECONOMICO PREVISIONALE                           |      |      |      |
|--|------|------|------|
|  | 2014 | 2015 | 2016 |
| A. Capacità produttiva                                 |      |      |      |
| Ricavi   |      |      |      |
| Altri ricavi e proventi                                |      |      |      |
| B. Costi della produzione (totali)                     |      |      |      |
| C. UTILE OPERATIVO Differenza tra Ricavi e costi (A-B) |      |      |      |
| D. Oneri relativi ad eventuali finanziamenti           |      |      |      |
| E. REDDITO LORDO Risultato prima delle imposte (C-D)   |      |      |      |
| F. Imposte sul reddito di esercizio (IRPEG IRAP)       |      |      |      |
| G. REDDITO NETTO Risultato di esercizio (E-F)          |      |      |      |

#### **Nota**

Come previsto dal capitolato d'oneri l'Unione Comuni Garfagnana provvederà al monitoraggio per i primi tre anni dell'andamento dei risultati di gestione ed in particolare in quanto previsto al punto 3.4 del presente Piano delle Attività. Il mancato raggiungimento dei target previsti potrà comportare l'annullamento del contratto di affidamento.

Si consiglia di prestare particolare attenzione ai target indicati nella condizionalità all'affidamento, così come previsti nel capitolato d'oneri.



ALLEGATO – BUSTA C

## OFFERTA ECONOMICA

Oggetto: Concessione pluriennale per la gestione del Rifugio Alpino "Burigone"

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_  
Il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
In qualità di \_\_\_\_\_  
della Impresa \_\_\_\_\_  
Codice fiscale n° \_\_\_\_\_ P.IVA n° \_\_\_\_\_

### OFFRE

L'importo del canone annuale pari ad euro \_\_\_\_\_,  
dicesi (in lettere) \_\_\_\_\_

**La somma offerta deve essere compresa tra il minimo di 8.000,00 ed un massimo di 12.000,00 euro/anno**

Ai fini della valutazione dell'offerta si ricorda che ogni rialzo di almeno 500,00 euro (arrotondato all'unità) rispetto alla offerta minima di 8.000,00 euro comporta un punteggio aggiuntivo di 0,3 punti.

Di conseguenza:

l'offerta pari alla quota minima (8.000,00 eu) apporterà 0 punti

l'offerta pari alla quota massima (12.000,00) apporterà 2,4 punti

secondo la seguente tabella:

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 8.000,00              | 0 punti   |
| 8.001,00 – 8.500,00   | 0,3 punti |
| 8.501,00 – 9.000,00   | 0,6 punti |
| 9.001,00 – 9.500,00   | 0,9 punti |
| 9.501,00 – 10.000,00  | 1,2 punti |
| 10.001,00 – 10.500,00 | 1,5 punti |
| 10.501,00 – 11.000,00 | 1,8 punti |
| 11.001,00 – 11.500,00 | 2,1 punti |
| 11.501,00 – 12.000,00 | 2,4 punti |

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

N.B. La dichiarazione di cui sopra deve essere chiusa in apposita busta nella quale non devono essere presenti altri documenti, recante l'indicazione "OFFERTA ECONOMICA"

# VALUTAZIONE

I seguenti criteri e punteggi di valutazione saranno applicati sulla base di quanto dichiarato dal richiedente, fatta salva la possibilità di ogni verifica che l'Unione Comuni intenderà mettere in atto sia attraverso richieste di completamento documentale, sia attraverso l'acquisizione diretta dei dati dichiarati.

Valutazione

**Curricula** – Piano delle attività - punto 1 del Piano di Gestione

Totale = max 10 punti

Esperienza maturata in gestione strutture di cui alla L.R.42/2000 ed in particolare in strutture di tipologia simile (requisito da dichiarare e specificare)

|           |    |
|-----------|----|
| 0         | 0  |
| > 0 < = 1 | 1  |
| > 1 < = 3 | 4  |
| > 3 < = 5 | 7  |
| > 5       | 10 |

Personale con esperienza di cucina in strutture simili (requisito da dichiarare e specificare)

|           |    |
|-----------|----|
| 0         | 0  |
| > 0 < = 1 | 1  |
| > 1 < = 3 | 4  |
| > 3 < = 5 | 7  |
| > 5       | 10 |

Personale con qualifica di guida GAE o Guida Alpina

(Anche con accordo di collaborazione dimostrabile al momento della domanda)

5

**Attività e iniziative** - Piano delle attività - punto 3.2 del Piano di Gestione

Totale = max 19 punti

Periodo di apertura

0-3 Attività estiva e invernale prevista

0-5 Attività didattica e ricreativa

Organizzazione diretta attraverso organizzazioni o tour operator o con contatti già in essere

Somministrazione pasti

0-5 Indicare le modalità e la strategia

(ad es. pre-accordi di fornitura con produttori locali)

Attività di allevamento e trasformazione prodotti

0-3

(anche con accordi specifici con allevatori dell'area)

Allevamento razze locali bovine 3 p.ti

**Qualità** - Piano delle attività - punto 3.2 del Piano di Gestione

Totale = max 3 punti

Certificazioni  
0-3 (specificare quale certificazione si intende raggiungere entro i 2 anni di monitoraggio)

## **Gestione economica**

Totale = max 30 punti

Piano di gestione 0-30

## **Occupazione** - Piano delle attività - punto 3.2 del Piano di Gestione

Totale max 10 punti

Persone occupate a tempo pieno e part time (da raggiungere entro i due anni di monitoraggio e coerenti con il Piano di Gestione)

|                        |   |   |
|------------------------|---|---|
| A tempo pieno:         | 1 | 2 |
|                        | 2 | 5 |
| Part time (stagionali) | 1 | 1 |
|                        | 2 | 3 |
|                        | 3 | 5 |

## **Offerta economica**

Coerente con il piano economico del business plan  
(Base 8.000 eu/anno - Max. 12.000 eu/anno)

Ogni 500 in più oltre gli 8.000 e fino a 12.000 = 0,3 punti in più

## **Monitoraggio**

L'azione di monitoraggio da parte dell'Unione dei Comuni della Garfagnana, nelle modalità previste dal capitolato d'Oneri, deve servire al soggetto gestore come verifica del raggiungimento degli obiettivi che garantiscano la sostenibilità della gestione e, al contempo, vuole essere una garanzia per un rapporto di "start up guidato" che assicuri al soggetto gestore eventuali correzioni sia strutturali che gestionali per il buon funzionamento della struttura.

Lo scostamento sostanziale dagli obiettivi può essere motivo di rescissione del contratto di gestione.

Gli elementi che saranno soggetto di monitoraggio sono i seguenti:

### Qualità

raggiungimento di una votazione di almeno 4/5 nelle schede di valutazione presso la struttura o sul sito (customer satisfaction) (2° anno)

### Raggiungimento obiettivi economici indicati (vedi punto 3.4 del Piano di gestione)

Gestione economica

Raggiungimento degli obiettivi di gestione semestrali per i primi due anni (verifica semestrale)

Occupazione

Raggiungimento dei risultati di occupazione nei due anni (2° anno)