

Avviso pubblico per manifestazione di interesse a costituire con la Riserva Naturale Monti Navegna e Cervia un "patto di collaborazione" per la gestione del Bene Comune Ostello il Ghiro di Marcatelli
(art 4 e 8 regolamento Regionale 19 febbraio 2020 numero 7)

Premessa:

La presente indagine viene effettuata allo scopo di conoscere il potenziale assetto del mercato relativo alle strutture extra - alberghiere nell'ambito della Riserva Naturale Monti Navegna e Cervia nonché di individuare i soggetti e gli operatori potenzialmente interessati, e le condizioni da questi proposte e procedere alla sottoscrizione di un patto di collaborazione per la gestione di un bene comune ai sensi della Legge Regionale 6 giugno 2019, n. 10 (Promozione dell'amministrazione condivisa dei beni comuni) le forme di collaborazione tra i cittadini e l'amministrazione regionale finalizzate alla cura, alla rigenerazione e alla gestione condivisa dei beni comuni, di proprietà della Regione, degli enti strumentali e delle società da essa controllate, avviate per iniziativa dei cittadini o su proposta dell'amministrazione regionale.

La Riserva Naturale possiede un immobile sito in Marcatelli, classificato come struttura ricettiva di tipo extralberghiero ai sensi del [Regolamento Regionale - n° 14 del 16/06/2017](#) e denominato Ostello "Il Ghiro";

L'immobile costituisce un "bene comune" ai sensi della Legge Regionale 26 giugno 2019 numero 10 articolo 6 comma 1 lettera m

L'attività che viene svolta presso l'ostello è definita ai fini normativi e fiscali come:

- Recettiva classificata come "ostello per la gioventù" ovvero *"strutture attrezzate, gestite in forma non imprenditoriale, finalizzate ad offrire soggiorno e pernottamento, per periodi limitati e non superiori a 60 giorni continuativi, a giovani, a gruppi di giovani ed eventuali loro accompagnatori. Negli ostelli possono essere ospitati anche altri soggetti con finalità di turismo sociale, culturale, sportivo e religioso. (Regolamento regionale 7 Agosto 2015 n. 8 articolo 5) e s.m.i.*
- Non lucrativa esercitata direttamente o indirettamente da ente pubblico per finalità assistenziali previdenziali, didattiche ricettive culturali ricreative di tipo istituzionale; (legge 6 dicembre 1991 numero 394 articolo 1 comma 3 lettera c (*promozione di attività di educazione, di formazione e di ricerca scientifica, anche interdisciplinare, nonché di attività ricreative compatibili*))

Tale assetto non esclude la possibilità da parte del partner di richiedere corrispettivi agli utenti nel rispetto della normativa fiscale e tributaria e nel rispetto di quanto previsto – dal Decreto legislativo 3 luglio 2017 n.117 e ss.mm.ii (codice del Terzo Settore)

La struttura è abilitata all'inserimento delle presenze ai sensi del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza con accreditamento alla piattaforma "alloggiatiweb"

La struttura è abilitata all'inserimento delle presenze sulla piattaforma "Radar" della Regione Lazio

L'avvio di attività è stato comunicato al SUAP di Marcella in data 05/04/2012.

L'ostello è assoggettato alla vigente disciplina in materia di prevenzione incendi (certificato di prevenzione da rinnovare periodicamente) nonché alle normative di settore relative all'accoglienza ed ospitalità turistica, manipolazione degli alimenti, sicurezza elettrica e sicurezza dei luoghi di lavoro.

L'ostello è in possesso di certificato di agibilità ed è soggetto al rinnovo periodico del Certificato di Prevenzione Incendi

Al momento l'agibilità è sospesa per le stanze 7 e 8 a causa di un allagamento che ne pregiudica la funzionalità

L'ostello è soggetto a controllo obbligatorio periodico degli impianti di dispersione incendi e di prevenzione delle scariche atmosferiche.

L'utilizzo della cucina è soggetto all'adozione della corretta prassi igienica nel trattamento degli alimenti per tale motivo è stata presentata DIA Alimentare ed adottato il manuale HACCP.

Descrizione della struttura:

L'ostello il Ghio occupa parte dell'immobile sito in Marcella, foglio 7 particella 513 vari sub.

La struttura è costituita da due piani:

- Un piano superiore fuori terra
- Un piano inferiore parzialmente interrato

All'esterno della struttura è presente un'area verde

La corte esterna dell'edificio è soggetta a servitù pubblica di passaggio per l'accesso all'ufficio postale e non è utilizzabile per il parcheggio degli automezzi in quanto "punto di raccolta" per l'evacuazione.

Il piano superiore dispone di un salone con capienza fino a 60 persone, una camera da 3/4 letti, una camera da 2 letti, 3 camerate nelle quali è possibile alloggiare fino a 10 persone, una camera singola, una cucina industriale e un locale reception e un locale di servizio/deposito bagagli. Le camere e le camerate dispongono ciascuna di un servizio igienico con doccia, sono inoltre presenti nel corridoio principale due servizi igienici "accessibili". Due ulteriori servizi sono presenti presso il salone e un bagno è a disposizione del personale di cucina.

Il piano inferiore dispone di 3 camerate con capienza fino a 10 letti e un locale magazzino/laboratorio. Sono inoltre presenti un locale non accessibile al pubblico destinato a "riserva idrica" e un locale caldaia.

I due piani sono collegati da una scala interna non utilizzabile dal pubblico in quanto ai fini antincendio le porte Rei che la compartimentano devono rimanere permanente chiuse

L'impianto termico è suddiviso in numero 2 zone piano inferiore e piano superiore che possono essere gestite in modo separato. A supporto della caldaia dell'acqua calda vi è un impianto solare termico.

Gli impianti sono separati per cui è possibile, nei periodi di minore afflusso, la gestione della sola parte superiore suddivisa in numero 3 zone termiche (sala, Stanze 1-2-3, Stanze 4-5 e direzione).

L'ostello è attualmente dotato dei seguenti arredi e attrezzature:

- Camerate
 - Arredi certificati in classe 1 antincendio per 25 persone ovvero 25 letti, 25 sedie, 25 armadi, 250 materassi certificati ignifughi, 10 tavoli
- Sala
 - 7 tavoli e 36 sedie
- Réception
 - Bancone
- Cucina
 - Area di sguatteria dotata di Lavastoviglie e lavabo
 - Frigorifero
 - Congelatore
 - Area cottura costituita da forno alimentato a GPL, fornello e piastra bollitore sormontata da cappa ventilata
 - Area manipolazione alimenti
 - Area Confezionamento dotata di Armadio cassetiera ed abbattitore di temperatura
 - Carrello portavivande
 - Pentolame
 - Lavamani a pulsante

Capienza della struttura:

In condizioni di perfetta funzionalità la struttura può ospitare fino a un massimo di 60 persone offrendo differenti soluzioni alloggiative.

Attualmente sono presenti arredi per 25 persone

	CAPIENZA MASSIMA LETTI	CAPAZITÀ PERSONE
Stanza 1	2+1 CASTELLO TOTALE 4	4
STANZA 2	2 SINGOLI TOTALE 2	2
STANZA 3	4 SINGOLI + 2 CASTELLO TOTALE 8	10
STANZA 4	4 SINGOLI + 2 CASTELLO TOTALE 8	10
STANZA 5	4 SINGOLI + 3 CASTELLO TOTALE 10	10
STANZA 6	1 CASTELLO	2
TOTALE PIANO TERRA	30	40
STANZA 7 ATTUALMENTE NON AGIBILE	2 SINGOLI + 4 CASTELLO Totale 10	10
STANZA 8 ATTUALMENTE NON AGIBILE	2 SINGOLI + 4 CASTELLO TOTALE 10	10
STANZA 9	2 SINGOLI + 4 CASTELLO TOTALE 10	10
STANZA 10 SALA RIUNIONI/ LABORATORIO/ MAGAZZINO	0	0
TOTALE INTERRATO	30	40
STANZA EX DIREZIONE	Deposito bagagli	

Costi fissi di manutenzione ordinaria dell'immobile

Il costo fisso di manutenzione annuo sarà a carico del partner

Oggetto del fabbisogno dell'Amministrazione:

L'Amministrazione ha le seguenti esigenze specifiche:

- Promuovere il territorio;

- Sviluppare un programma di educazione ambientale e di fruizione;
- Disporre di una struttura atta ad ospitare gruppi, scolaresche, ricercatori e ospiti dell'Ente
- Ridurre i costi di gestione della struttura attualmente sostenuti dall'Ente.

Importo stimato del patto di collaborazione

L'importo del patto di collaborazione è pari alla somma sessennale del possibile corrispettivo per l'utilizzo della struttura al lordo delle migliorie effettuate dal partner e delle agevolazioni previste per l'avviamento della gestione ed è inferiore alla soglia di 40.000,00 Euro.

Le somme eventualmente riconosciute dal partner sono destinate agli interventi di miglioramento e potenziamento della struttura

Individuazione dei potenziali partner:

Il potenziale partner è così definito:

- Impresa sociale, cooperativa, associazione, gruppo di cittadini o associazione in possesso di adeguate conoscenze e competenze dimostrabili attraverso curricula, disponibili ad assumere la gestione dell'Ostello "il Ghiro" condividendo con la Riserva Naturale un programma di gestione e co-progettando con la stessa Riserva un programma di attività finalizzate alla promozione ed allo sviluppo del territorio, alla educazione e fruizione ambientale ed alla integrazione sociale.

Il potenziale partner, singolarmente o in associazione con altri operatori contribuisce attivamente allo sviluppo del territorio tramite le seguenti attività correlate alla gestione dell'Ostello.

- *valorizzazione e promozione delle reti escursionistiche e dei sentieri;*
- *educazione e comunicazione ambientale;*
- *valorizzazione delle produzioni alimentari e artigianali tradizionali;*
- *integrazione sociale;*
- *sostenibilità ambientale;*
- *sviluppo dell'associazionismo e del volontariato e dell'impresa sociale e di comunità.*

Il soggetto pubblico o privato che intende presentare la propria candidatura costituirà un patto di collaborazione pubblico-privato con la Riserva naturale ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento Regionale 7/2020 e ai sensi dell'articolo 3 lettera eee del Codice degli Appalti e della successiva Delibera ANAC 318 del 28 marzo 2018.

Condizioni contrattuali:

Le condizioni e le clausole contrattuali sono integralmente descritte nell'allegato schema di contratto.

Modalità di scelta del partner:

Il partner verrà selezionato da una commissione nominata dal Direttore dell'Ente e da questi presieduta in base alla migliore proposta sulla base dei seguenti punti:

	CRITERIO	Punteggio massimo sub criterio	Misura	
Proposta economica Max 10 punti,	Corrispettivo	10	Euro	<i>10 punti assegnati al soggetto che propone il corrispettivo più elevato 0 punti se corrispettivo pari a zero Assegnazione proporzionale</i>
Proposta tecnica Max 60 punti	Qualità del piano di gestione	60	Qualità delle proposte educative e divulgative	<i>Proposte di Organizzazione di manifestazioni culturali, escursionistiche, di interesse ambientale, valorizzazione e promozione delle reti escursionistiche e dei sentieri anche in collaborazione con il network delle guide del parco e con gli operatori territoriali Eventi e progetti di educazione ambientale proposti alla Riserva naturale ed al territorio Eventi e progetti finalizzati alla valorizzazione delle produzioni alimentari e artigianali tradizionali</i>

			Numero e qualità degli accordi	<i>Proposta di intesa con scuole, con università con associazioni nazionali e regionali, agricole, escursionistiche, culturali, aventi finalità sociale, educativa e ambientale</i>
			Qualità della comunicazione e della promozione	<i>Sito web dell'ostello</i> <i>Proposta di programma editoriale e divulgativo inerente il territorio della Riserva Naturale Monti Navegna e Cervia con proposte di pubblicazione di opuscoli informativi, libri e materiale di educazione ambientale,</i>
			Sistema di qualità ambientale	<i>Previsione di creare un Sistema di gestione della qualità ambientale;</i> <i>Previsione di un sistema di qualità delle forniture anche attraverso accordi con associazioni professionali, imprese agricole e soggetti operanti sul territorio per la fornitura di prodotti alimentari "a km zero",</i> <i>Previsione di collegamenti con imprese agricole locali per la fornitura di prodotti biologici e/o prodotti a marchio di qualità ambientale.</i>
			Qualità dello sviluppo locale	promozione e sviluppo dell'associazionismo, del volontariato e della economia di comunità anche attraverso progetti di animazione e di inclusione sociale. Promozione di forme di cittadinanza attiva Eventi e proposte di animazione territoriale

			Giornate di apertura e stagionalità	Numero di giornate di apertura nell'anno
			Stagionalità	Numero di week-end di apertura nel periodo Ottobre-Maggio
Curricula Max 30 punti	Qualificazione degli operatori	30	Conoscenza	Diploma di maturità attinente Max 10 punti Diploma di Laurea attinente Max 15 punti Attestati e specializzazioni attinenti (Max 5 punti)
			Competenza	Sono valutabili Comprovata esperienza nella gestione di strutture recettive aventi finalità educative e sociali; Comprovata esperienza nella conduzione di gruppi e nella organizzazione di visite guidate ed escursioni; Abilitazione HACCP; Abilitazione quale guida ambientale escursionistica; Competenze nella organizzazione di eventi di promozione e sviluppo del territorio Altre competenze attinenti

Modalità di invio delle dichiarazioni di manifestazione di interesse

Le proposte dei potenziali partner dovranno tassativamente pervenire tramite posta elettronica certificata INFO@PEC.NAVEGNACERVIA.IT

entro e non oltre le ore 12 del giorno 10 marzo 2023

Le Pec dovranno avere ad oggetto "manifestazione di interessi per la gestione dell'ostello "Il Ghiro"" e contenere 3 allegati firmati digitalmente

- Allegato 1 Dichiarazioni e documentazione amministrativa
- Allegato 2 Proposta Tecnica

- Allegato 3 Proposta economica

Allegato 1:

E' costituito da un unico file pdf firmato digitalmente (qualora non si disponga di firma digitale è possibile la presentazione del documento in firma autografa ma il file deve contenere copia del documento di identità) le dichiarazioni che consentano di identificare il candidato

Allegato 2

E' costituito da un unico file pdf firmato digitalmente (qualora non si disponga di firma digitale è possibile la presentazione del documento in firma autografa ma il file deve contenere copia del documento di identità) e descrive le attività che si intendono realizzare e i possibili accordi e convenzioni nonché gli eventuali sistemi di qualità e le modalità di comunicazione previste nonché il possibile calendario di aperture.

In tale allegato vengono riportati in forma sintetica i curricula delle persone che si intende coinvolgere nella gestione del primo triennio specificandone conoscenze (titoli) e competenze (abilità e capacità)

Allegato 3

E' costituito da un unico file pdf firmato digitalmente e riporta la proposta economica formulata dal partner

Scelta del partner

L'ente condurrà una valutazione delle proposte pervenute sulla base della griglia di valutazione di cui al presente atto

La valutazione verrà condotta da una commissione nominata dal Direttore dell'Ente e da questi presieduta.

La riserva Naturale in base alla quantità e qualità delle dichiarazioni di interesse pervenute potrà con successivi atti decidere di:

- Selezionare direttamente la proposta da essa ritenuta più vantaggiosa sotto il profilo della qualità della gestione e delle progettualità espresse sulla base della griglia di valutazione allegata al presente avviso.
- Invitare i potenziali partner ad una successiva fase di dialogo competitivo come disciplinato dall'articolo 64 del Dlgs 50/2016 qualora le soluzioni proposte non siano ritenute soddisfacenti.
- Non realizzare partenariati.

Si precisa che la ricezione e valutazione delle manifestazioni di interesse non impegna l'amministrazione ad instaurare posizioni giuridiche o a costituire obblighi negoziali.

La Riserva Naturale Regionale Monti Navegna e Cervia si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Nominativo del responsabile del procedimento e modalità per ottenere informazioni:

Il responsabile del procedimento è il dott. Giovanni Piva reperibile presso la sede dell'Ente allo 0765.79.00.02 gpiva@regione.lazio.it previo accordo con lo stesso è possibile visitare la struttura e prendere visione della documentazione.