

U.O. Acquisti - Appalti - Regolamenti

**AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA PER LA GESTIONE DEL  
BAR RISTORO A VALLE EX FUNIVIA DEL CANIN  
IN LOCALITA' SELLA NEVEA,  
IN COMUNE DI CHIUSAFORTE (UD)**

**CAPITOLATO di GARA**

Tavagnacco - Novembre 2015

## PREMESSE

L'Agenzia Regionale Promotur (di seguito Promotur) è un ente pubblico economico funzionale della Regione e preposto al concorso, nel quadro della politica di programmazione regionale, alla promozione e alla gestione dello sviluppo turistico e sportivo della pratica dello sci nella regione Friuli Venezia Giulia. Ai sensi dell'art. 2, L.R. FVG 27 marzo 2015, n. 8, a partire dall'1 gennaio 2016 Promotur incorporerà Turismo Friuli Venezia Giulia, l'Agenzia per lo sviluppo del turismo, in un unico ente denominato PromoTurismoFVG.

Il presente Capitolato, allegato all'avviso di gara di cui costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta da Promotur.

### ART.1 - ENTE APPALTANTE

Agenzia Regionale Promotur - sede legale in Trieste, via Locchi 19; sede operativa in Tavagnacco (UD), via Palladio 90 - C.F. e P.IVA 012188220323. Sito web: [www.promotur.org](http://www.promotur.org) - e-mail: [promotur@promotur.org](mailto:promotur@promotur.org) - tel. 0432.573957 - fax 0432.574010.

### ART. 2 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Oggetto del presente affidamento è l'affitto di ramo d'azienda per la gestione del **Bar Ristoro a valle ex Funivia del Canin** in località Sella Nevea, in comune di Chiusaforte (UD) ai fini dell'esercizio della sua gestione sino al 30 aprile 2017.

Il punto di ristoro è ubicato all'interno della ex-stazione funiviaria a fianco della porzione dedicata al servizio casse effettuato da Promotur, nel comprensorio sciistico di Sella Nevea; è suddiviso catastalmente in due porzioni:

- a) piano superiore: Foglio 50 mapp. 248 sub. 7 del catasto urbano di Chiusaforte (UD) in categoria C/1 (negozi e botteghe);
- b) piano inferiore: Foglio 50 mapp. 248 sub. 3 del catasto urbano di Chiusaforte (UD) in categoria A/2 (abitazione di tipo civile).

La struttura e l'azienda, come meglio individuate nell'Allegato A al presente Capitolato, sono di proprietà dell'Agenzia Regionale Promotur.

Il gestore dovrà sottostare a tutte le condizioni previste nel presente bando, nei documenti dallo stesso richiamati, nonché a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

### ART. 3 - FINALITA' DELL’AFFIDAMENTO IN GESTIONE

Gli obiettivi che Promotur intende perseguire, con l'affitto del ramo di azienda e la gestione e apertura al pubblico del punto di ristoro sono essenzialmente i seguenti:

1. offrire un buon servizio di accoglienza e ristorazione ai fruitori degli impianti e delle piste del comprensorio;
2. informare e responsabilizzare la clientela in merito alle opportunità di fruizione del comprensorio, agli eventuali rischi connessi all'attività sciistica, escursionistica ed alpinistica nonché alle condizioni meteorologiche, nivologiche ed ambientali;
3. incentivare e favorire lo sviluppo di nuova imprenditoria nel settore turistico con particolare attenzione ai giovani ed alle pari opportunità.

### ART. 4 - CATEGORIA E DESCRIZIONE STRUTTURA

*Tipo di struttura:* Preparazione e miscita di cibi e bevande.

*Quota:* 1.140 metri s.l.m.

*Accesso:* a piedi mediante rampa di accesso dal parcheggio principale.

*Apertura:* bi-stagionale (inverno ed estate) in totale corrispondenza con il calendario e l'orario di esercizio della stazione sciistica di Sella Nevea. Indicativamente dal 01/12 al 15/05 e dal 20/06 al 10/09 di ciascun anno.

*Posti letto:* non previsti

*Destinazione d'uso degli spazi:*

*Area principale - piano terra:*

- nr. 1 locale (retro/bar) adibito alla predisposizione degli snack, dotato di montacarichi;
- nr. 1 locale a uso bar/punto di ristoro per la vendita e somministrazione al pubblico;
- nr. 1 locale a uso ristoro;
- nr. 1 terrazza a uso bar/ristoro;
- nr. 1 ripostiglio.

*Area principale - piano inferiore:*

- nr. 1 locale attrezzato per servizi igienici a uso del personale, comprensivo di antibagno;

- nr. 1 locale adibito alla predisposizione di cibi caldi (cucina), dotato di montacarichi;
- nr. 3 locali adibiti a magazzino;
- nr. 1 locale adibito a camera da letto.

*Locale blocco servizi:*

- nr. 2 locali attrezzati per servizi igienici (uomini, donne e disabili). I pavimenti dei servizi sono rivestiti in ceramica ed ugualmente le pareti, sino all'altezza di metri 2,0. Ogni turca o WC è dotato di areazione a norma. Sono presenti lavelli.

L'edificio è dotato, al piano inferiore, di una stanza-ambulatorio dedicata al soccorso sanitario.

L'approvvigionamento idrico del punto di ristoro è garantito direttamente da Promotur. L'illuminazione interna è fornita dall'impianto elettrico della ex-stazione funiviaria di Promotur.

La localizzazione dell'immobile, delle sue pertinenze e caratteristiche distributive e la dotazione di attrezzature sono indicate negli elaborati grafici e nell'elenco, allegati in calce al presente Capitolato (Allegati A e B).

#### **ART. 5 - AUTORIZZAZIONI**

Promotur si impegna a consegnare la struttura:

- in regola con le vigenti leggi in materia di disciplina delle strutture ricettive extralberghiere;
- in regola con le vigenti leggi in materia di impianti;
- in regola con le vigenti leggi in materia di prevenzione incendi per l'esercizio delle attività ricettive.

Una volta determinato il gestore della struttura, Promotur si affiancherà allo stesso per attivare le procedure per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del punto di ristoro da parte degli Enti competenti.

#### **ART. 6 - CANONE DI AFFITTO**

Il canone di affitto a base di gara è fissato in **euro 10.000,00 per l'intero periodo contrattuale.**

Non è ammessa la presentazione di offerte al ribasso. Il pagamento del canone sarà da effettuarsi per il 40% entro il 30.04.2016, per il 20% entro il 30.09.2016 e per il 40% entro il 30.04.2017.

Nulla potrà essere riconosciuto al gestore nel caso di mancato innevamento, avverse condizioni meteorologiche oppure nel caso di utilizzo delle piste e degli impianti per manifestazioni sportive o per ragioni di sicurezza.

In caso di arresto del funzionamento della telecabina di valle per qualunque motivo, anche per cause di forza maggiore, per un periodo superiore a 10 giorni complessivamente nel corso della stagione di apertura degli impianti, il canone sarà rideterminato equitativamente a consuntivo in proporzione ai giorni di effettivo funzionamento di quell'impianto rispetto ai giorni di apertura teorica da calendario ufficiale di apertura, calcolati per l'intero anno solare.

Per giorno di mancato funzionamento deve intendersi un mancato funzionamento di almeno 5 ore nel corso della giornata.

#### **ART. 7 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE**

La durata dell'affidamento è fissata **fino al 30.04.2017** ed è considerato da Promotur elemento essenziale del contratto il mantenimento unitario della gestione per tutto il periodo indicato: il mancato rispetto di questa disposizione determina l'insorgere a vantaggio di Promotur del diritto di compensazione come indicato nell'Art. 26.

Il programma di investimenti di Promotur prevede l'abbattimento dell'intero immobile di cui fa parte il ristoro tendenzialmente al termine della stagione invernale 2016-17 e la sua ricostruzione successiva, inclusa la porzione dedicata all'accoglienza e alla ristorazione.

#### **ART. 8 - CONDIZIONI PREVISTE PER LA GESTIONE**

Le modalità di gestione del punto di ristoro che saranno inserite in apposito contratto con Promotur sono principalmente le seguenti:

**Obblighi del gestore:**

- utilizzare la struttura e le sue pertinenze per le finalità cui la stessa è destinata (punto di ristoro per gli utenti del comprensorio sciistico), considerandola un luogo di accoglienza e presidio della zona, organizzato per dare ospitalità, ristoro, primo soccorso, informazione e altri servizi connessi alla fruizione del territorio montano;
- garantire la custodia, la cura e la conservazione del punto di ristoro in condizioni di decoro ed efficienza, garantendo un elevato livello d'immagine di Promotur, attuando a proprie spese la pulizia e la manutenzione ordinaria dell'intera struttura descritta al punto 4 (compresi e in particolare i servizi igienici a uso pubblico) nonché provvedendo alla raccolta differenziata e allo smaltimento rifiuti, che dovranno essere conferiti nelle apposite stazioni di raccolta;

- segnalare tempestivamente a Promotur la presenza di danni alla struttura e la necessità di interventi di manutenzione straordinaria che rimangono a carico di Promotur secondo fattispecie specificate nel contratto di affitto; i lavori richiesti saranno eseguiti in ragione della loro effettiva necessità, priorità e urgenza, secondo la valutazione di Promotur;
- non procedere a opere di trasformazione, modifica e miglioria di locali, impianti, attrezzature, arredi e suppellettili interne, nonché delle aree di pertinenza, senza la preventiva autorizzazione scritta di Promotur, che si riserva di accertarne la necessità e l'opportunità;
- tenere e far tenere un comportamento consono nel rispetto e nella tutela dell'immagine di Promotur, nel rispetto, anche, del regolamento di esercizio degli impianti a fune, di cui dovrà essere garantita l'affissione all'interno della struttura, in posizione di immediata e chiara visione e consultazione;
- garantire una facile ed efficiente reperibilità, dotandosi, a proprie spese, di adeguati strumenti di comunicazione presso il punto di ristoro (telefono cellulare);
- garantire l'apertura stagionale sia invernale che estiva della struttura di durata pari al calendario e all'orario di esercizio degli impianti gestiti da Promotur;
- garantire l'apertura del punto di ristoro, fuori del periodo di ordinario esercizio, su richiesta motivata di Promotur, formulata con preavviso di almeno 10 giorni, per lo svolgimento di attività connesse alle proprie finalità, nonché in occasione dell'esecuzione di eventuali lavori;
- assicurare la propria attività per la Responsabilità Civile verso Terzi, ivi compresa, fra questi, la stessa Promotur, con copertura anche dei rischi specifici derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande, con un massimale assicurato per sinistro di almeno euro 100.000,00 fornendo copia della polizza in visione a Promotur;
- il gestore dovrà esplicitamente sollevare di ogni responsabilità Promotur per tutto quanto concerne la potabilità dell'acqua;
- praticare i prezzi indicati nel tariffario affisso all'interno del punto di ristoro, in posizione di immediata e chiara visione e consultazione, previo accordo con Promotur relativamente ai prezzi dell' "offerta base" del punto di ristoro di cui all'art. 10;
- praticare prezzi agevolati nei confronti del personale in servizio presso Promotur e del personale addetto alla sicurezza delle piste incaricato del servizio da Promotur;
- provvedere agli adempimenti previsti in tema di pubblicità e comunicazione dei prezzi e delle caratteristiche del punto di ristoro;
- dare adeguate informazioni a turisti e escursionisti in merito alle opportunità di fruizione del comprensorio sciistico di Sella Nevea e del territorio contiguo responsabilizzandoli, nel contempo, in merito agli eventuali rischi connessi all'attività sciistica, escursionistica e alpinistica nonché alle condizioni meteorologiche, nivologiche e ambientali;
- esporre e distribuire materiale promozionale e informativo;
- comunicare preventivamente a Promotur tutte le iniziative promozionali che il gestore intenda realizzare nell'ambito della struttura (manifestazioni, raduni, convegni, corsi, ecc.), alle quali l'Ente appaltante potrà negare lo svolgimento solo in caso di incompatibilità con le finalità proprie e della struttura e per gravi motivi (sicurezza delle persone e delle cose, ecc.);
- provvedere al riordino e alla pulizia dei locali, alla chiusura stagionale del punto di ristoro, nonché alla disattivazione degli impianti o di ogni altra apparecchiatura sensibile alle condizioni atmosferiche;
- durante il periodo di chiusura, provvedere a visite periodiche della struttura, (salvo esplicito esonero da parte di Promotur) senza alcuna richiesta di rimborso spese;
- consentire le verifiche congiunte sulla gestione del punto di ristoro di cui all'art. 23, nell'ottica di un reciproco rapporto di buona fede, al personale di Promotur;
- presentare annualmente agli uffici di Promotur una relazione sull'andamento delle attività svolte, comprensiva dei dati di afflusso al punto di ristoro;
- provvedere a proprie cure e spese, al rinnovo delle licenze, autorizzazioni, permessi, canoni, ecc. a scadenza periodica, necessarie per la prosecuzione dell'attività;
- impegnarsi a non avere dipendenti relativi al punto di ristoro al termine del contratto; Promotur comunica sin da ora che non avrà dipendenti relativi al ramo d'azienda al momento della sottoscrizione del contratto.

#### **ART. 9 - APERTURA STAGIONALE**

E' prevista l'apertura stagionale del punto di ristoro per sette giorni settimanali, comprensivi di sabato e domenica, durante tutto il periodo pari al calendario e un'ora prima dell'orario di esercizio degli impianti in gestione a Promotur.

E' facoltà del gestore tenere aperto e presidiato il punto di ristoro per un maggiore numero di giorni o per un numero superiore di ore nell'arco della giornata; il periodo di apertura dovrà essere indicato e dichiarato con precisione nel Piano di gestione di cui all'art. 15, da allegare alla domanda di partecipazione alla gara.

In occasione di eventuali iniziative, manifestazioni o attività promosse da Promotur o da altri Enti pubblici presso il punto di ristoro, nonché nel corso di attività istituzionali di Promotur deve essere assicurata l'ospitalità ai partecipanti e al personale in servizio.

Detta prestazione è obbligatoria per il gestore e dovrà essere ogni volta concordata con Promotur la soluzione più idonea a fornire il servizio richiesto e le relative tariffe.

#### **ART. 10 - PREZZI E TARIFFE DI CONSUMAZIONI E SERVIZI**

I costi delle consumazioni e dei servizi offerti saranno stabiliti dal gestore, fatto salvo l'accordo con Promotur - da effettuarsi, ogni anno, preliminarmente all'apertura stagionale invernale – relativamente:

1. ai prezzi dell' "offerta-base" delle consumazioni;
2. ai prezzi agevolati da praticare nei confronti del personale in servizio di Promotur.

I prezzi praticati durante tutto il periodo di apertura (sia quelli autonomamente definiti dal gestore, che quelli concordati con Promotur) dovranno essere riportati in apposito tariffario, affisso all'interno della struttura, e dovranno essere comprensivi di tutti i servizi e le prestazioni, dell'IVA e di qualsiasi altra imposta o tassa.

Durante tutto il periodo di apertura, il gestore sarà tenuto alla precisa applicazione dei prezzi indicati nel suddetto tariffario. Prezzi di favore potranno essere concordati con il gestore in occasione di manifestazioni ed eventi organizzati presso il punto di ristoro.

In ogni caso, il gestore ha l'obbligo, a norma di legge, di assolvere tutti gli obblighi fiscali sanciti, nei rapporti con i frequentatori del punto di ristoro, secondo le modalità e le norme vigenti.

#### **ART. 11 - REGOLAMENTO DEL PUNTO DI RISTORO**

Prima dell'avvio della gestione, il gestore e Promotur concordano il "Regolamento del punto di ristoro", valutando congiuntamente condizioni del servizio, norme di comportamento e trattamenti particolari, di cui dare indicazione chiara e richiederne il rispetto all'interno della struttura, al fine di offrire un servizio improntato a trasparenza, imparzialità, efficacia ed efficienza, in favore della generalità dell'utenza e, nel contempo, promuovere comportamenti corretti e rispettosi da parte degli ospiti.

Promotur si riserva di monitorare in ogni modo ritenuto utile o necessario la qualità del servizio offerto dal gestore sia direttamente mediante ispezione del locale e delle attività svolte, sia indirettamente includendo il ristoro nel programma di analisi della "customer satisfaction" condotta sui servizi resi presso la clientela.

#### **ART. 12 - ONERI DI GESTIONE**

Sono a carico del gestore:

- a) tutti gli oneri inerenti alla gestione del punto di ristoro quali ad esempio i rifornimenti energetici, l'approvvigionamento alimentare e le spese di trasporto materiale connesse, le spese di pulizia, ivi comprese quelle dei servizi igienici ad uso pubblico, la raccolta ed il conferimento dei rifiuti, le imposte, i tributi, ecc.; tutte le spese per l'eventuale assunzione di mano d'opera, per le assicurazioni sociali, previdenziali, infortunistiche, mutualistiche ed ogni altra, declinando Promotur da ogni responsabilità dovuta per violazioni di legge;
- b) tutte le spese di promozione e di pubblicizzazione della struttura attraverso i canali comunicativi ritenuti più adeguati;
- c) tutte le spese di manutenzione ordinaria della struttura, degli impianti, dell'area di pertinenza.

Le manutenzioni straordinarie, i miglioramenti e le addizioni saranno definiti e regolati analiticamente nel contratto di affitto.

Restano a carico di Promotur esclusivamente:

- a) tutti gli oneri inerenti alla fornitura di acqua e al riscaldamento dei locali.

#### **ART. 13 - SOGGETTI AMMESSI ALLA PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara: imprenditori individuali, imprese (comprese le cooperative), associazioni temporanee d'impresa e associazioni operanti senza scopo di lucro purché, per norma statutaria e amministrativa, possano gestire direttamente la struttura e siano in possesso dei requisiti necessari per esercitare l'attività turistico-ricettiva ivi prevista; è consentita la partecipazione anche a persone fisiche/società che operano in settori non pertinenti con l'oggetto di gara o non ancora costituiti in forma d'impresa, purché sottoscrivano l'impegno di ottenere l'iscrizione alla CCIAA entro 10 gg. dal ricevimento della comunicazione dell'eventuale aggiudicazione, in un settore d'intervento pertinente con l'oggetto della gara.

Le associazioni non potranno limitare la fruizione della struttura ai soli soci.

#### **ART. 14 - REQUISITI RICHIESTI**

Gli interessati dovranno, a pena d'esclusione, possedere i requisiti personali, morali e professionali previsti dalla normativa vigente. Il gestore può nominare un suo rappresentante, da indicare nell'istanza di partecipazione alla selezione, purché in possesso degli stessi requisiti personali, morali e professionali richiesti al gestore e previsti dalla normativa in materia di somministrazione e consumo di alimenti e bevande.

In caso di società o organismo collettivo, i requisiti morali devono essere posseduti da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento antimafia ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. 252/1998.

In particolare il gestore e/o l'eventuale rappresentante dovranno possedere i seguenti requisiti:

1. maggiore età;
2. sana e robusta costituzione fisica;
3. assolvimento degli obblighi scolastici;
4. requisiti morali previsti dall'art 6 c. 1 e 1-bis della legge regionale 29/2005 del Friuli Venezia Giulia;
5. requisiti professionali previsti dall'art 7 c. 1 e 2 della legge regionale 29/2005 del Friuli Venezia Giulia oppure iscrizione al REC (Registro Esercenti Commercio, di cui è necessario allegare copia).

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, il possesso dei requisiti di cui sopra sarà autocertificato dai soggetti interessati in sede di presentazione dell'istanza, mediante sottoscrizione di apposita dichiarazione (Modello B).

#### **ART. 15 - PIANO DI GESTIONE DEL RIFUGIO E CURRICULUM DEL GESTORE**

Per partecipare alla gara, gli interessati dovranno presentare un "Piano di gestione" (relativo alla durata del contratto), che s'impegnano a realizzare con risorse proprie.

Tale Piano è finalizzato alla valorizzazione della struttura concessa in uso, al potenziamento dei servizi offerti ai visitatori del comprensorio e allo sviluppo di iniziative e attività di promozione del territorio, coordinate con Promotur e con altri soggetti locali (Comuni, Provincia, Regione ecc. ), nel rispetto delle finalità della stessa.

Il **Piano di gestione** dovrà precisare quanto segue, in capitoli separati:

1. i periodi di apertura della struttura confermati dal gestore secondo quanto richiesto da Promotur (art. 9);
2. la frequenza giornaliera di effettuazione della pulizia dei servizi igienici;
3. la tipologia di bevande e di cibi che saranno oggetto di somministrazione nel locale (menù), le modalità di svolgimento del servizio ai tavoli, le divise del personale addetto al servizio e tutto quanto inerisce il servizio principale di ristorazione che è condotto nel locale;
4. il programma di promozione dei servizi offerti e le eventuali forme di collaborazione che si intendono attivare con altri soggetti (associazioni e organizzazioni, operatori turistici, agenzie, scuole, ecc.);
5. la previsione di particolari agevolazioni per gruppi organizzati, associazioni o altri soggetti che promuovono lo sci, l'alpinismo, l'escursionismo, l'educazione ambientale, ecc.;
6. il programma delle attività di promozione e/o animazione che s'intende sviluppare, che - a titolo puramente esemplificativo - potranno consistere in iniziative di valorizzazione dei prodotti agricoli e gastronomici tipici, intrattenimenti musicali e culturali (in conformità con la normativa vigente e le disposizioni comunali), iniziative educative, attività ricreative e sportive consone al contesto, ecc.;
7. eventuali servizi aggiuntivi che, a titolo esemplificativo, potranno riguardare lo sci, l'alpinismo, l'escursionismo, il turismo in genere, ecc..
8. specifica offerta per eventuali servizi supplementari a richiesta da parte di Promotur.

Il Piano di gestione dovrà prevedere la collaborazione con Promotur, con le associazioni ed i sodalizi presenti nella località e in valle, con i gestori di altre strutture, e con altri soggetti a vario titolo interessati alla promozione del territorio, del comprensorio e della montagna.

Al Piano di gestione dovrà essere allegato il curriculum vitae del gestore, e del suo rappresentante.

Con riferimento agli ultimi cinque anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, nel curriculum dovranno essere elencate:

1. le eventuali esperienze di gestione pregresse di strutture di ristorazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande;
2. gli eventuali altri servizi pregressi prestati nel settore turistico-ricettivo.

#### **ART. 16 - VISITA DEL PUNTO DI RISTORO**

I soggetti interessati alla gestione del punto di ristoro in località Sella Nevea oggetto del presente bando dovranno, preliminarmente alla presentazione dell'offerta e pena l'esclusione, prendere visione dei luoghi e visitare la struttura, concordando con Promotur il giorno di visita, secondo il calendario di disponibilità definito dalla medesima e comunque entro il 20.11.2015.

La presa visione dei luoghi, dello stato del punto di ristoro e delle condizioni di accesso alla struttura sarà opportunamente documentata ed espressamente dichiarata dagli interessati nel Modello B da allegare all'offerta.

#### **ART. 17 - MODALITA' DI GARA**

L'asta pubblica si terrà mediante offerte segrete e sarà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Promotur si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione.

### ART. 18 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'esame delle offerte sarà deferito ad apposita Commissione; le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti parametri ed elementi di valutazione:

Elementi di valutazione dell'Offerta (max. 100 punti)		Peso Ponderale
1	Piano di Gestione (v. art. 15)	Max. 50 punti
2	Curriculum del gestore (v. art. 15)	Max. 20 punti
3	Canone offerto	Max. 30 punti

Per la determinazione del punteggio relativo al canone offerto, sarà applicata la seguente formula matematica:

$$V_i = 30 * (C_i / C_{max})$$

dove:  $C_i$  = canone offerto dal concorrente  $i$ ;

$C_{max}$  = canone dell'offerta più conveniente.

Risulterà aggiudicatario il concorrente il cui progetto-offerta avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo.

### ART. 19 - INVIO OFFERTE – DOCUMENTAZIONE E TERMINE

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno presentare apposita domanda.

A pena di esclusione dalla gara, la domanda dovrà essere contenuta in plico chiuso e sigillato recante l'indicazione "OFFERTA PER L'AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO PRESSO LA EX STAZIONE FUNIVIARIA DI VALLE IN LOCALITA' SELLA NEVEA, IN COMUNE DI CHIUSAFORTE (UD)" e dovrà pervenire alla sede operativa dell'Agenzia Regionale Promotur, via Palladio n. 90 - 33010 Tavagnacco (UD) **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 27 novembre 2015.**

Le offerte possono essere consegnate a mano o spedite per mezzo del servizio postale all'indirizzo sopraccitato e, comunque, a totale rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giungessero a destinazione in tempo utile. Farà infatti fede la data di arrivo. Oltre il termine previsto, i plichi non verranno presi in considerazione, anche se spediti per posta raccomandata o altro, anteriormente alla scadenza, non valendo la data di spedizione.

Il plico sopra indicato dovrà contenere tre distinte buste:

1. Busta chiusa recante la dicitura "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" e contenente:
  - o domanda di partecipazione comprensiva della dichiarazione unica con cui gli interessati attesteranno il possesso dei requisiti richiesti dalla Promotur, di cui all'art. 14, e la presa visione dei luoghi, dello stato del punto di ristoro e delle condizioni di accesso alla struttura, mediante compilazione del Modello B;
  - o fotocopia di documento d'identità del/dei sottoscrittore/i.
2. Busta chiusa recante la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" contenente i documenti ivi previsti:
  - o il/i Curriculum vitae del/dei gestore/i, inserendo le dichiarazioni previste ai punti 1) e 2) dell'ultimo comma dell'art. 15 del bando di gara;
  - o il Piano di gestione di cui all'art. 14 del presente bando (eventualmente suddiviso per ciascun anno di gestione);
  - o la certificazione di eventuale nuova imprenditoria/l'impegno all'iscrizione alla CCIAA in un settore d'intervento pertinente con l'oggetto della gara entro 10 gg. dall'eventuale aggiudicazione;
3. Busta chiusa recante la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" contenente l'offerta espressa in unità di euro per il canone complessivo di affitto di cui all'art. 6, mediante compilazione del Modello A.

### ART. 20 - ESCLUSIONI DALLA GARA

Non saranno ammesse alla gara le domande che risultino incomplete o irregolari in relazione a qualcuno degli elementi richiesti.

### ART. 21 - APERTURA DELLE OFFERTE

La gara sarà esperita, in seduta riservata, **a partire dalle ore 15.00 del giorno 27 novembre 2015**, secondo il calendario e orario che sarà predisposto da Promotur, presso la sede amministrativa della Società in via Palladio n. 90 - 33010 Tavagnacco (UD).

L'esame delle offerte sarà deferito ad apposita Commissione giudicatrice.

#### **ART. 22 - GARANZIE E PENALI**

A garanzia degli adempimenti di cui al presente Capitolato, e in particolare di quanto previsto agli articoli 7, 8, 9, 10, 11, 24 e 25, il gestore è tenuto, al momento della stipula del contratto di affitto d'azienda, a consegnare a Promotur, quale beneficiario, una fidejussione bancaria, riportante l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, della durata di anni 2 (due) di importo pari al 40% del valore complessivo dell'offerta economica presentata.

La consegna di tale fidejussione è condizione essenziale per la stipula del contratto.

Promotur si riserva di escutere l'importo della fidejussione nel caso in cui il gestore non ottemperi agli obblighi contrattualmente previsti e/o arrechi danni, materiali e non, a Promotur o alle strutture e attrezzature oggetto del presente bando, fatta salva l'applicazione di quanto espressamente previsto al successivo art. 27 del presente bando.

In alternativa alla consegna della fideiussione, il Gestore potrà costituire presso Promotur, prima della sottoscrizione del contratto, un deposito cauzionale in danaro per l'ammontare pari al 40% del canone offerto.

Alla data del 30.04.2016 il gestore dovrà presentare fideiussione bancaria a favore di Promotur come sopra descritto o deposito cauzionale in danaro presso Promotur per il 60% residuo dell'importo offerto del canone, pena la risoluzione con effetto immediato del contratto e restituzione dell'azienda concessa in affitto a Promotur.

#### **ART. 23 - CONSEGNA DEI BENI**

L'atto di presa in carico del punto di ristoro sarà, obbligatoriamente, preceduto dall'effettuazione di un sopralluogo in contraddittorio tra il gestore e un rappresentante di Promotur. L'inventario, la ricognizione e l'esatta consistenza dei beni ed il loro stato saranno accertati da un apposito verbale, redatto in contraddittorio e sottoscritto dalle parti, che dovrà essere allegato al disciplinare di concessione.

Allo scopo di verificare la gestione del punto di ristoro, ogni anno, a conclusione del periodo di apertura stagionale, verrà effettuata una ricognizione della struttura con la verifica dell'inventario sopradetto.

Alla scadenza del contratto sarà eseguito un ulteriore sopralluogo con cui saranno verificate le condizioni di riconsegna del bene a Promotur. Al termine del contratto eventuale materiale acquistato dal gestore ritornerà nella sua piena disponibilità, fatta comunque salva la facoltà di acquisizione dal parte di Promotur, previa valutazione economica in accordo tra le parti. E' fatto divieto al gestore di consegnare le chiavi del punto di ristoro a terzi.

In caso di ritardo nella riconsegna del bene verrà applicata una sanzione pari a € 100,00 per ogni giornata di ritardo.

Secondo quanto disposto dall'art. 2561 del C.C. riguardante l'obbligo di conservazione di beni ammortizzabili, il logorio di deperimento d'uso graverà sulla Concedente, anziché sull'affittuaria.

#### **ART. 24 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE**

Il gestore non potrà cedere la gestione o subaffittare, in tutto o in parte, i beni dati in uso.

Il rapporto è strettamente personale con assoluta esclusione di ogni forma di sostituzione, cessione, subentro, salva l'assunzione da parte del gestore di personale dipendente sotto la sua esclusiva direzione e responsabilità.

All'atto di sottoscrizione del contratto di affitto, il gestore dovrà confermare i nominativi, già indicati in sede di gara, di eventuali altri principali ed abituali persone incaricate dallo stesso per le attività di conduzione e presidio del punto di ristoro.

#### **ART. 25 - SOSPENSIONE DELLA GESTIONE**

La gestione del punto di ristoro non potrà essere interrotta o sospesa dal gestore per nessun motivo, salvo cause di forza maggiore. In caso di sospensione dell'esercizio di gestione o di abbandono immotivato dell'immobile da parte del gestore, Promotur potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, al gestore per l'esecuzione d'ufficio del servizio (con rivalsa sul medesimo delle spese sostenute) e procedere alla revoca, di diritto, del contratto.

Promotur si riserva sin da ora la facoltà di non esercire uno o più impianti a fune in alcune giornate o periodi, anche per motivi meramente commerciali; il gestore con la stipula del contratto di affitto di ramo d'azienda dichiarerà esplicitamente di rinunciare a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti di Promotur per eventuali problematiche di natura organizzativa, gestionale ed economica derivanti dalle successive chiusure di impianti, salvo quanto indicato all'art. 6 3° comma.

#### **ART. 26 – RECESSO DEL GESTORE**

L'eventuale recesso del Gestore prima della scadenza del contratto, dovrà essere notificata a Promotur a mezzo raccomandata A/R con un anticipo di almeno sei mesi e non darà diritto alla mancata corresponsione del canone di affitto per i periodi successivi di durata del contratto.

Promotur si riserva pertanto il diritto di escussione, in tutto o in parte, della polizza fideiussoria per la parte di obbligazioni ancora dovute dal Gestore alla data della risoluzione anticipata o di trattenerne l'importo dal deposito cauzionale, ove costituito, e di porre a carico in ogni caso al Gestore le quote di canone risultanti dall'offerta fino al termine contrattuale del 30.04.2017.



Le quote di canone successive alla data di comunicazione del recesso sono da intendersi a titolo di penale per il mancato completamento delle obbligazioni contrattuali essenziali per il Concedente.

**ART. 27 – PENALI PER INADEMPIMENTO - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO DEL GESTORE –  
RECESSO DI PROMOTUR - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Per ogni violazione agli obblighi del contratto formalmente contestati da Promotur al Gestore e non validamente giustificata dallo stesso è prevista l'applicazione di una penale di euro 100,00, secondo le condizioni dettagliatamente esposte nel contratto che sarà sottoscritto tra le parti.

E' facoltà di Promotur risolvere il contratto prima della scadenza, a proprio insindacabile giudizio, in caso di violazioni delle disposizioni del contratto stesso o per gravi inadempienze da parte del Gestore agli obblighi assunti, anche nel caso di danno di immagine; in tale ipotesi, oltre alla risoluzione del contratto si aggiungerà la richiesta di risarcimento di qualsivoglia danno.

Il recesso unilaterale da parte di Promotur dal contratto è consentito nelle ipotesi previste dalla normativa vigente, con preavviso di almeno sei mesi, da effettuarsi a mezzo raccomandata A/R.

Il presente contratto si risolverà di diritto nei seguenti casi:

- a) fallimento del Gestore ovvero ammissione ad altre procedure concorsuali;
- b) scioglimento della società;
- c) sanzioni fiscali che non consentano la continuità di servizio prevista all'art. 9 del presente Capitolato.

**ART. 28 - TUTELA DEI DATI PERSONALI**

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori, per le finalità connesse alla svolgimento della gara di appalto e per la eventuale stipula della convenzione saranno trattati dalla società appaltante conformemente alle disposizioni del D.lgs. 196/2003.

**ART. 29 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE - RINVIO NORMATIVO**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza della presente procedura ovvero nell'esecuzione o nell'interpretazione del contratto di affitto, che non possono essere risolte mediante accordo tra le parti, è competente l'Autorità Giurisdizionale presso il Foro di Udine.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rimanda alle norme speciali generali, vigenti al momento dell'aggiudicazione del servizio oggetto del presente appalto.

**ART. 30 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile del procedimento è l'ing. Iacopo Mestroni.

Agenzia Regionale Promotur  
il Direttore generale  
dott. Marco Tullio Petrangelo



Allegato A: Planimetrie dei locali.

Allegato B: Inventario delle attrezzature.

Modello A: Modello per la presentazione dell'offerta economica.

Modello B: Dichiarazioni riguardo la forma di partecipazione, il possesso dei requisiti richiesti e l'effettuazione del sopralluogo congiunto.