

Monterosa 2000 S.p.A.

Sede Legale: Frazione Bonda, 19
13021 Alagna Valsesia (VC)
Sede Secondaria: Loc. Punta Indren
11020 Gressoney L.T. (AO)

Tel. 0163/922922 Fax 0163/922663
Cod. fisc. e P. IVA 01868740026
e-mail info@freerideparadise.it
www.freerideparadise.it

Alagna Valsesia, 11/08/17

Prot. 12017HBA-2_AC/ag

BANDO DI GARA PER L'AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO, DI TIPOLOGIA 2 (art. 2 – 1° comma, lettera b, D.P.R. 21.07.2003, n. 9/R), PRESSO LA STAZIONE FUNIVIARIA FUNIFOR IN LOCALITA' PASSO DEI SALATI, IN COMUNE DI ALAGNA VALSESIA (VC)

1. SOCIETA' APPALTANTE

Monterosa 2000 S.p.A., Frazione Bonda, 19, 13021 Alagna Valsesia (VC)
da ora indicata anche quale "la società appaltante"
Tel: 0163 922922 Fax: 0163 922663
www.freerideparadise.it – e-mail: info@freerideparadise.it

2. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'affitto di ramo d'azienda per la gestione del punto di ristoro di tipologia 2 (art. 2 – 1° comma, lettera b, d.p.r. 21.07.2003, n. 9/r), ubicato presso la stazione funiviaria Funifor in località Passo dei Salati, in comune di Alagna Valsesia (VC) ai fini dell'esercizio della sua gestione per n° 14 stagioni (7 invernali e 7 estive).

Il punto di ristoro è ubicato all'interno della stazione funiviaria di monte dell'impianto Funifor Pianalunga-Cimalegna-Passo dei Salati, nel punto di giunzione delle piste che collegano la Regione Piemonte con la Regione Valle d'Aosta, nel comprensorio sciistico Monterosa ski.

La struttura e l'azienda, come meglio individuate nell'Allegato A al presente bando, sono di proprietà di Monterosa 2000 S.p.A.

La società sta realizzando, nell'area di Cimalegna, un nuovo impianto di seggiovia la cui entrata in servizio è prevista per il prossimo mese di dicembre 2017.

In questa ipotesi l'attuale flusso di sciatori che oggi transita sull'impianto Funifor e pertanto di fronte al punto di ristoro a Passo dei Salati verrà meno, poiché gli stessi saranno trasportati a monte con la nuova seggiovia.

Si rende pertanto opportuno prevedere qualche iniziativa affinché la clientela frequenti spontaneamente il punto di ristoro.

Fra queste è opportuno prevedere anche migliorie estetiche e funzionali alla struttura.

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.

3. FINALITA' DELL'AFFIDAMENTO IN GESTIONE

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

- 1) Migliorare l'aspetto estetico e funzionale della struttura ove il locale è ubicato, anche tramite la realizzazione di lavori di ammodernamento, sia interni che esterni, anche al fine di incentivarne la fruizione;
- 2) offrire un buon servizio di accoglienza e ristorazione ai fruitori degli impianti e delle piste del comprensorio;
- 3) 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;
- 4) incentivare e favorire lo sviluppo di nuova imprenditoria nel settore turistico con particolare attenzione ai giovani ed alle pari opportunità.

4. CATEGORIA E DESCRIZIONE STRUTTURA

Tipo di struttura: Esercizio di tipologia 2 (art. 2 – 1° comma, lettera b, D.P.R. 21.07.2003, n. 9/R)

Quota: 2.980 metri s.l.m.

Accesso: esclusivamente a mezzo impianti a fune nel periodo invernale; nel periodo estivo eventualmente con mezzo fuoristrada su pista di servizio e cantiere da Gressoney La Trinitè (AO);

Apertura: bi-stagionale (inverno ed estate) in totale corrispondenza con il calendario e l'orario di esercizio della stazione sciistica di Alagna Valsesia.

Indicativamente dal 01/12 al 30/04 e dal 20/06 al 10/09 di ciascun anno.

Posti letto: non previsti

Destinazione d'uso degli spazi:

Stazione funiviaria:

- n. 1 locale adibito alla predisposizione degli alimenti
- n. 1 locale a uso bar/punto di ristoro per la vendita e somministrazione al pubblico
- n. 1 locale servizi igienici a uso del personale, comprensivo di antibagno
- n. 1 area a uso promiscuo per il transito e stazionamento dei viaggiatori/clienti del punto di ristoro

Locale blocco servizi:

- n. 3 locali attrezzati per servizi igienici (uomini, donne e disabili) di proprietà di Monterosa S.p.A.

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'approvvigionamento idrico del punto di ristoro è garantito direttamente dalla società appaltante.

L'illuminazione interna è fornita dall'impianto elettrico della stazione funiviaria della società appaltante.

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 bando.

5. AUTORIZZAZIONI

La società appaltante 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, la società appaltante si affiancherà allo stesso per attivare le procedure per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del punto di ristoro da parte degli Enti competenti;

6. CANONE DI AFFITTO

Il canone di affitto a base di gara è fissato in: Euro 5.000,00 + IVA annui. Non è ammessa la presentazione di offerte al ribasso.

Il canone di affitto annuo, verrà progressivamente scomputato dalle spese sostenute dall' esercente per l' ammodernamento estetico e strutturale dell' immobile ove è ubicato il punto di ristoro, come meglio dettagliato al successivo punto 7, in ragione di 1/7 all' anno, per un ammontare massimo al termine del periodo di affitto d' azienda (7 anni) pari a Euro 35.000 + IVA.

Si precisa che, ai sensi del Decreto Legge 24 luglio 2017 n. 50, Monterosa 2000 S.p.A. risulta essere società soggetta all' applicazione del meccanismo della scissione dei pagamenti (split payment) come previsto dall' art. 17-ter del DPR n. 633/1972.

7. DURATA E CONDIZIONI DELL' AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE

La durata è fissata in anni sette a far data dal 01/10/2017 a prescindere dalla data di sottoscrizione del contratto e scadrà quindi in data 30.09.2024; eventuali proroghe, della durata di anni uno ciascuna, potranno essere successivamente concordate fra le parti. Sono ammesse al massimo due proroghe.

Condizione essenziale per la partecipazione alla presente selezione è l' impegno da parte del gestore a realizzare opere di miglioria estetica e funzionale dell' immobile e dei locali punto di ristoro per un importo minimo di Euro 35.000 + IVA.

Il gestore potrà in ogni caso, a propria discrezione, proporre e realizzare opere per importi superiori alla predetta somma; Monterosa 2000 S.p.A. garantirà tuttavia lo scomputo del canone annuo solo fino alla cifra indicata al precedente punto 6.

Al termine del contratto di affitto di azienda Monterosa 2000 S.p.A. risulterà pertanto proprietaria delle opere realizzate dal gestore sull' immobile e al locale. Monterosa 2000 S.p.A. non corrisponderà per queste nulla più al gestore, nemmeno nel caso in cui la spesa sostenuta dallo stesso fosse superiore.

I lavori dovranno essere preventivamente autorizzati da Monterosa 2000 S.p.A. e dovranno essere realizzati entro l' avvio della stagione invernale 2017/2018 e comunque entro e non oltre il 30.11.2017.

L' entità degli investimenti previsti dal gestore saranno considerati parte integrante dell' offerta economica e saranno condizione di valutazione nell' assegnazione del contratto di affitto d' azienda.

8. CONDIZIONI PREVISTE PER LA GESTIONE

Le modalità di gestione del punto di ristoro che saranno inserite in apposito contratto con la società appaltante sono 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 l' attuale livello d' immagine della società appaltante, attuando a proprie spese la pulizia e la manutenzione ordinaria dell' intera struttura descritta al punto 4 (compresi i servizi igienici a uso pubblico) nonché provvedendo alla raccolta differenziata e allo smaltimento rifiuti, che dovranno essere conferiti nelle apposite stazioni di raccolta, con le stesse modalità attuate dalla società appaltante;
- segnalare tempestivamente alla stazione appaltante la presenza di danni alla struttura e la necessità di interventi di manutenzione straordinaria; le segnalazioni saranno esaminate dalla stessa, che

- provvederà all'esecuzione dei lavori richiesti in ragione della loro priorità e delle risorse di bilancio disponibili;
- non procedere a opere di trasformazione, modifica e migioria di locali, impianti, attrezzature, arredi e suppellettili interne, nonché delle aree di pertinenza, senza la preventiva autorizzazione scritta della società appaltante, che si riserva di accertarne la necessità e l'opportunità;
 - tenere e far tenere un comportamento consono nel rispetto e nella tutela dell'immagine della società appaltante, 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 della struttura di durata pari al calendario e all'orario di esercizio degli impianti in gestione alla società appaltante.
 - garantire l'apertura del punto di ristoro, fuori del periodo di ordinario esercizio, su richiesta motivata della società appaltante, 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 società Monterosa 2000 S.p.A., con copertura anche dei rischi specifici derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande, con un massimale assicurato per sinistro di almeno Euro 500.000,00 fornendo copia della polizza in visione alla società appaltante;
 - il gestore dovrà esplicitamente sollevare di ogni responsabilità la società Monterosa 2000 S.p.A. per tutto quanto concerne la potabilità dell'acqua; dovrà altresì provvedere all'analisi preventiva della potabilità dell'acqua a ogni inizio stagione, fornendo copia dei referti alla società Appaltante. Il punto di ristoro è dotato di potabilizzatore d'acqua a raggi ultravioletti, l'eventuale sostituzione della lampada sarà a cura e spesa esclusiva del gestore;
 - 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 la società appaltante relativamente ai prezzi dell'"offerta base" del punto di ristoro di cui all'art. 9;
 - praticare prezzi agevolati, nei confronti del personale in servizio presso la società appaltante;
 - provvedere agli adempimenti di cui alla L. R. 22/1995, in tema di pubblicità e comunicazione dei prezzi e delle caratteristiche del punto di ristoro;
 - dare adeguate informazioni a turisti ed escursionisti in merito alle opportunità di fruizione dell'Alta Valsesia, del comprensorio sciistico e del territorio contiguo responsabilizzandoli, nel contempo, in merito agli eventuali rischi connessi all'attività sciistica, escursionistica ed alpinistica nonché alle condizioni meteorologiche, nivologiche ed ambientali;
 - esporre e distribuire materiale promozionale e informativo;
 - comunicare preventivamente alla società appaltante tutte le iniziative, promozionali, da realizzare nell'ambito della struttura (manifestazioni, raduni, convegni, corsi, ecc...), alle quali la società 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 Monterosa 2000 S.p.A.) senza alcuna richiesta di rimborso spese;
 - consentire le verifiche congiunte sulla gestione del punto di ristoro di cui all'art. 22, nell'ottica di un reciproco rapporto di buona fede, al personale della società appaltante;

- presentare annualmente agli uffici della società appaltante 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; la società Appaltante comunica sin da ora che non avrà dipendenti relativi al ramo d'azienda al momento della sottoscrizione del contratto.
- accettare l'impegno del passaggio oneroso fra la società Appaltante e il gestore dell'eventuale magazzino residuo del punto di ristoro per un importo massimo delle derrate non superiore ad Euro 2.000,00; la valorizzazione del magazzino avverrà per ciascun prodotto al prezzo di costo dell'ultima fornitura, ossia con criterio FIFO, e solo per le derrate che non risulteranno alla data scadute o in scadenza entro mesi 6; qualora il valore del magazzino in cessione dovesse risultare di importo più alto le parti convengono sul diritto di selezione e scelta dei prodotti, per totale quantità di singolo prodotto, da parte dell'acquirente.

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 all'orario di esercizio degli impianti in gestione alla società appaltante.

Non è facoltà del gestore tenere aperto e presidiato il punto di ristoro per un maggior numero di giorni;

Il periodo di apertura dovrà essere indicato e dichiarato con precisione nel Piano di gestione di cui all'art. 14, da allegare alla domanda di partecipazione alla gara.

In occasione di eventuali iniziative, manifestazioni o attività promosse dalla società appaltante o da altri Enti pubblici presso il punto di ristoro, nonché nel corso di attività istituzionali della società appaltante 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 la società appaltante la soluzione più idonea a fornire il servizio necessario e le relative tariffe al pubblico.

10. PREZZI E TARIFFE

I costi delle consumazioni e dei servizi offerti saranno stabiliti dal gestore, fatto salvo l'accordo con la società appaltante - 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 della società appaltante.

I prezzi praticati durante tutto il periodo di apertura (sia quelli autonomamente definiti dal gestore, che quelli concordati con la società appaltante) 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.

11. REGOLAMENTO DEL PUNTO DI RISTORO

Prima dell'avvio della gestione, il gestore e la società appaltante 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.

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 (ad esclusione del riscaldamento dei locali ad uso promiscuo), i titoli di viaggio per il personale, l'approvvigionamento alimentare e le spese di trasporto materiale connesse (ad esclusione del trasporto con impianti a fune garantito dalla società appaltante), le spese di pulizia, ivi comprese quelle dei servizi igienici ad uso pubblico, la raccolta ed il conferimento dei rifiuti, le imposte, i tributi, il canone per i servizi televisivi e audio, ecc. Si conviene espressamente fra le parti che le spese di riscaldamento dei locali ad uso promiscuo restano in capo alla società Monterosa 2000 S.p.A. poiché la stazione funiviaria ove è ubicato il locale punto di ristoro assolve altresì la funzione di ricovero di emergenza della clientela in caso di particolari necessità della società medesima.
- b) tutte le spese per l'eventuale assunzione di mano d'opera, per le assicurazioni sociali, previdenziali, infortunistiche, mutualistiche ed ogni altra, declinando la società appaltante da ogni responsabilità dovuta per violazioni di legge;
- c) tutte le spese di promozione e di pubblicizzazione della struttura attraverso i canali comunicativi ritenuti più adeguati;
- d) tutte le spese di manutenzione ordinaria della struttura, degli impianti, dell'area di pertinenza, ivi compresa, come detto, l'eventuale sostituzione delle lampade del potabilizzatore dell'acqua;

13. SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE

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 ed amministrativa, possano gestire direttamente la struttura e siano in possesso dei requisiti necessari per esercitare l'attività turistico-ricettiva ivi prevista.

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

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, l'eventuale rappresentante, nonché il personale addetto dovranno possedere i seguenti requisiti:

- 1) maggiore età;
- 2) sana e robusta costituzione fisica;
- 3) assolvimento degli obblighi scolastici;
- 4) possesso di buone capacità sciistiche del personale addetto;

- 5) requisiti previsti dalla normativa per la somministrazione di alimenti e bevande da parte del gestore, dell'eventuale rappresentante, nonché del personale addetto;
 - 6) condizioni presupposte dagli articoli 11 e 92 del T.U.L.P.S. approvato con R.D. n. 773/1931, ai fini del rilascio delle autorizzazioni di polizia;
 - 7) che non figurano in corso procedure di fallimento, di concordato preventivo, di liquidazione coatta amministrativa, aperte in virtù di sentenze o di decreti nell'ultimo quinquennio anteriore alla data di presentazione dell'istanza a carico dell'impresa (per le imprese individuali), oppure di tutti i soci (per le società in nome collettivo), oppure dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), oppure degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per tutti gli altri tipi d'impresa);
 - 8) che non esistono sentenze di condanna esecutive, o procedimenti penali in corso, per il reato di cui all'art. 416 bis del Codice Penale, che comportino l'impossibilità di contrattare con la Pubblica Amministrazione, a carico dell'impresa (per le imprese individuali), oppure di tutti i soci (per le società in nome collettivo), oppure dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), oppure degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per tutti gli altri tipi d'impresa) e che, a carico dei medesimi soggetti, non è stato emesso alcuno dei provvedimenti di cui agli articoli 11 e 92 del T.U.L.P.S. approvato con R.D. n. 773/1931;
- 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.

15. PIANO DI GESTIONE DEL RIFUGIO E CURRICULUM 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 ed allo sviluppo di iniziative e attività di promozione del territorio, coordinate con la società appaltante e con altri soggetti locali (Comuni, Provincia, Regione ecc.), nel rispetto delle finalità della stessa.

Il piano di gestione dovrà precisare quanto segue:

- 1) i periodi di apertura della struttura confermati dal gestore secondo quanto richiesto dalla società appaltante (art. 8);
- 2) 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, oratori, ecc.);
- 3) la previsione di particolari agevolazioni per gruppi organizzati, associazioni o altri soggetti che promuovono lo sci, l'alpinismo, l'escursionismo, l'educazione ambientale, ecc.;
- 4) 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, iniziative educative, attività ricreative e sportive consone al contesto, ecc.;
- 5) eventuali servizi aggiuntivi che, a titolo esemplificativo, potranno riguardare lo sci, l'alpinismo, l'escursionismo, il turismo in genere, ecc..
- 6) specifica offerta per eventuali servizi supplementari a richiesta da parte della società appaltante.

Il piano di gestione dovrà prevedere la collaborazione con la società appaltante, con le società del comprensorio Monterosa ski, con le associazioni ed i sodalizi presenti nella località ed 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.

16. VISITA DEL PUNTO DI RISTORO

I soggetti interessati alla concessione del punto di ristoro in località Passo dei Salati dovranno, preliminarmente alla presentazione dell'offerta e pena l'esclusione, prendere visione dei luoghi e visitare la struttura, concordando con la società appaltante il giorno di visita, secondo il calendario di disponibilità definito dalla medesima e comunque entro il 10/09/2017.

La presa visione dei luoghi, dello stato del punto di ristoro e delle condizioni di accesso alla struttura sarà opportunamente documentata.

17. MODALITA' DI GARA

L'asta pubblica si terrà mediante offerte segrete e verrà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa, che dovrà necessariamente tenere in considerazione anche l'ammontare degli investimenti che il gestore realizzerà sull'immobile e nel punto di ristoro.

Il gestore dovrà presentare in sede di offerta una descrizione quanto più dettagliata, anche se del caso a mezzo di apposita documentazione illustrativa, delle opere che intende realizzare.

Si precisa che qualsivoglia proposta avanzata a Monterosa 2000 S.p.A. dovrà in ogni caso rispettare tutti i requisiti previsti dal codice etico e di condotta della società.

Sarà facoltà di Monterosa 2000 S.p.A. valutare ed accettare la proposta di investimento, a proprio insindacabile giudizio, anche in considerazione delle necessità turistiche dell'area di intervento; in caso di rigetto il valore dell'investimento proposto non verrà preso in considerazione per la valutazione di cui al successivo punto 18.

La Società Monterosa 2000 S.p.A. si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione.

18. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione adottato è il prezzo al massimo rialzo. La Società Monterosa 2000 S.p.A. aggiudicherà la presente gara al miglior offerente in termini di rialzo in valore assoluto sugli importi a base gara. Nell'ipotesi di parità nelle offerte si procederà ad una successiva negoziazione.

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 UBICATO PRESSO LA STAZIONE FUNIVARIA FUNIFOR IN LOCALITA' PASSO DEI SALATI" e dovrà pervenire alla sede della società appaltante, Fraz. Bonda, 7 – 13021 – Alagna Valsesia (VC) **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 15 settembre 2017.**

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:

1. Busta chiusa recante la dicitura "DOMANDA DI PARTECIPAZIONE" e contenente:
 - domanda di partecipazione comprensiva della dichiarazione unica, di cui all'Allegato 1.a con cui gli interessati attesteranno il possesso dei requisiti richiesti dalla società appaltante e la presa visione dei luoghi, dello stato del punto di ristoro e delle condizioni di accesso alla struttura;
 - fotocopia di documento d'identità del/dei sottoscrittore/i.
2. Busta chiusa recante la dicitura "OFFERTA TECNICA" contenente l'Allegato 1.b ed i documenti ivi previsti:
 - il/i Curriculum vitae del/dei gestore/i;
 - il Piano di gestione di cui all'art. 14 del presente bando (eventualmente suddiviso per ciascun anno di gestione);
 - le dichiarazioni previste ai punti 1) e 2) dell'ultimo comma dell'art. 15 del bando di gara;
 - la certificazione di eventuale nuova imprenditoria;
- 3) Busta chiusa recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" contenente l'offerta espressa in Euro per il canone di affitto di cui all'art. 6 del bando di gara suddiviso per:
 - stagione invernale = Euro
 - stagione estiva = Euro
 - importo degli investimenti che si intende realizzare = Euro

20. ESCLUSIONI DALLA GARA

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

21. APERTURA DELLE OFFERTE

La gara sarà esperita, in seduta riservata, a partire dal giorno 15 settembre 2017, pomeriggio, secondo il calendario ed orario che sarà predisposto dalla società Appaltante, presso la sede della Società sita in Fraz. Bonda 19 – Alagna Valsesia (VC).

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

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 alla società appaltante, quale beneficiario, una fidejussione bancaria o assicurativa, riportante la espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, della durata di anni 7 di importo pari al valore dell'offerta economica presentata per i soli canoni di affitto.

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

In caso di proroga contrattuale la durata della fidejussione dovrà essere estesa alla nuova durata contrattuale.

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

23. CONSEGNA DEI BENI

L'atto di presa in carico del punto di ristoro sarà, obbligatoriamente, preceduto dall'effettuazione di apposito sopralluogo tra il gestore e un rappresentante della società appaltante. 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 alla società appaltante.

Al termine del contratto eventuale materiale acquistato dal gestore ritornerà nella sua piena disponibilità, fatta comunque salva la facoltà di acquisizione da parte della società appaltante, previa valutazione economica in accordo tra le parti.

E' fatto divieto al gestore di consegnare le chiavi del punto di ristoro a terzi.

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 disciplinare previsto dall'art. 8, 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.

Eventuali variazioni in merito alle persone delegate per la gestione e incaricate per le attività di conduzione dovranno essere tempestivamente comunicate alla società appaltante, anche per il rilascio dei titoli di viaggio sugli impianti alle tariffe in uso presso la stazione sciistica.

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, la società appaltante 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.

La società appaltante 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 della società appaltante per eventuali problematiche di natura organizzativa, gestionale ed economica derivanti dalle succitate chiusure di impianti.

26. RINUNCIA

L'eventuale rinuncia, da parte del gestore, prima della scadenza del contratto, e delle eventuali successive proroghe, dovrà essere notificata alla società appaltante a mezzo raccomandata A/R con un anticipo di almeno sei mesi e non darà diritto alla mancata corresponsione del canone di affitto. La società appaltante si riserva pertanto il diritto di escussione, in tutto o in parte, della polizza fideiussoria.

27. REVOCA DELLA GESTIONE E DIRITTO DI RECESSO

E' facoltà della stazione appaltante revocare il contratto prima della scadenza, a proprio insindacabile giudizio, in caso di violazioni del contratto stesso o gravi inadempienze da parte del gestore agli obblighi assunti, anche nel caso di danno di immagine; in tale ipotesi, alla revoca si aggiunge il risarcimento di qualsivoglia danno.

Il recesso dal contratto sarà consentito nelle ipotesi previste dalla normativa vigente, unilateralmente da parte della stazione appaltante, con preavviso di almeno sei mesi, da effettuarsi a mezzo raccomandata A/R.

28. TUTELA DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori, per le finalità connesse allo 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.

29. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia in ordine al presente capitolato si farà riferimento al Tribunale di Vercelli.

30. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il signor Andrea Colla.

MONTEROSA 2000 S.p.A.

Andrea Colla

Procuratore



