

AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA
PER LA GESTIONE DEI BAR RISTORO "ARNERI E VAL DEI SASS"
IN LOCALITA' PIANCAVALLO, IN COMUNE DI AVIANO (PN)

CAPITOLATO di GARA

Premesse

PromoTurismoFVG è un ente pubblico economico funzionale della Regione e svolge attività di promozione e di gestione dello sviluppo turistico sul territorio regionale, con compiti di programmazione, progettazione, individuazione, organizzazione e promozione dei servizi e dei prodotti turistici.

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

Art.1 - Ente appaltante

PromoTurismoFVG - sede legale in Trieste, via Locchi 19; Divisione Promotur in Tavagnacco (UD), via Palladio 90 - C.F. e P.IVA 012188220323. Sito web: www.promoturismo.fvg.it - e-mail: info@promoturismo.fvg.it - tel. 0432.573957 - fax 0432.574010.

Art. 2 - Oggetto della procedura

Oggetto della presente procedura è l'affitto di ramo d'azienda per la gestione del **Bar Ristoro "ARNERI – VAL DEI SASS"** in località Piancavallo, in comune di Aviano (PN) ai fini dell'esercizio della sua gestione sino al 30 settembre 2024, rinnovabile qualora il comune di Aviano rinnovi i diritti di superficie sui terreni su cui sono edificati i immobili in oggetto.

I punti di ristoro sono ubicati in prossimità dell'arrivo degli impianti di trasporto a fune denominati "Seggiovia Tremol 1" e "Seggiovia Tremol 2", così catastalmente individuati:

Bar Ristoro "Arneri"

- a) al fg 1 map. 67 sub, del Comune di Aviano (PN) proprietà superficiaria a PromoTurismoFVG – proprietà dell'area comune di Aviano;
- b) in categoria D/8 (fabbricati costruiti o adattati per le speciali esigenze di un'attività commerciale e non suscettibili di destinazione diversa senza radicali trasformazioni).

Bar Ristoro "Val dei Sass"

- a) al fg. 1 map. 120 sub 2 loc. Val dei Sass in comune di Aviano (PN) proprietà superficiaria a PromoTurismoFVG – proprietà dell'area comune di Aviano;
- b) in categoria C/1 cl. 4 mq 144 (negozi e botteghe).

Le caratteristiche planimetriche e funzionali dell'immobile sono riportate nell'Allegato A che è parte integrante del presente capitolato e che evidenzia le aree ed i locali dell'immobile facenti parte del compendio dell'azienda in affitto.

PromoTurismoFVG gode del diritto di proprietà superficiaria di entrambi gli immobili.

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 – Finalità dell'affidamento in gestione

Gli obiettivi che PromoTurismoFVG intende perseguire con l'affitto del ramo di azienda e la gestione e apertura al pubblico dei punti 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 e alle pari opportunità.

Art. 4 - Categoria e descrizione delle strutture

e modalità di erogazione dei servizi energetici, di telecomunicazione e idrici

Bar Ristoro Arneri

Tipo di struttura: Preparazione e mescita di cibi e bevande.

Quota: 1.610 metri s.l.m.

Accesso: con mezzi stradali autorizzati in assenza di neve; a piedi e con gli sci ai piedi via impianti di risalita nel caso di presenza di neve

Apertura: stagionale.

Posti letto: non previsti

Destinazione d'uso degli spazi:

- *Piano terra (oggetto del presente contratto e facente parte del ramo d'azienda):*

- nr. 1 locale ad uso sala da pranzo;
- nr. 1 locale cucina;
- nr. 1 locale dispensa;
- nr. 1 locale servizi igienici.
- *Piano primo (oggetto del presente contratto e facente parte del ramo d'azienda):*
 - nr. 3 locali adibiti a camera;
- *Piano seminterrato:*
 - nr. 1 vano tecnico;
 - nr. 4 bagni;
- *Area esterna*
 - nr. 1 area esterna per la somministrazione di cibi e bevande con chiosco;
 - nr. 1 area pertinenziale a contorno dell'immobile e dell'area esterna per la somministrazione di cibi e bevande.

Ristoro Val dei Sass

Tipo di struttura: Preparazione e mescita di cibi e bevande.

Quota: 1.850 metri s.l.m.

Accesso: con mezzi stradali autorizzati e a piedi in assenza di neve; con gli sci ai piedi via impianti di risalita nel caso di presenza di neve

Apertura: stagionale.

Posti letto: non previsti

Destinazione d'uso degli spazi:

- *Piano terra (oggetto del presente contratto e facente parte del ramo di azienda)*
 - nr. 2 sale ristoro;
 - nr. 1 locale retro bar;
 - nr. 1 terrazza scoperta;
- *Piano seminterrato (oggetto del presente contratto e facente parte del ramo di azienda)*
 - nr. 4 bagni
 - nr. 1 vano tecnico
- *Area esterna*
 - nr. 1 area pertinenziale a contorno dell'immobile.

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 da 1 a 7 elaborati grafici; da 8 a 9 elenco attrezzature e arredi).

Utenze

Le spese relative alla fornitura di energia elettrica e riscaldamento (alimentato elettricamente) per entrambi i ristori, sono a carico del gestore. A tal fine sono stati installati dei misuratori per rilevarne i consumi anche in presenza di alimentazione promiscua tra impianti in gestione a PromoTurismoFVG e i due ristori.

Il 30 settembre di ogni anno saranno rilevati i consumi attribuibili ai ristori e fatturati al conduttore.

Gli immobili sono dotati di fornitura di acqua non potabile mediante cisterne alimentate attraverso le condotte dell'innevamento o raccolta di acqua piovana dalle coperture, o mediante pompaggio da bacino di stoccaggio (Arneri) in funzione delle condizioni meteo stagionali.

L'approvvigionamento idrico di acqua non potabile è a carico del conduttore e viene stabilito forfettariamente in euro 4.500,00 per anno, in considerazione che la fornitura avviene per il mezzo di PromoTurismoFVG.

L'acqua potabile per le esigenze della ristorazione dovrà essere trasportata dal conduttore in appositi contenitori da valle.

Le spese relative all'utenza telefonica sono a carico del conduttore. Nella fattispecie, considerata la posizione del ristoro Arneri non raggiungibile al momento dalla telefonia mobile il conduttore dovrà autonomamente stipulare appositi contratti per il ponte radio (fonia) e per la trasmissione dati via internet.

Restano a carico del conduttore anche i costi lo spurgo delle fosse settiche di entrambi i ristori. La ditta incaricata dal conduttore dovrà essere dotata di apposito mezzo per percorrere in sicurezza la strada di servizio ai ristori, pendenti e con fondo sterrato.

Lo smaltimento rifiuti e la relativa imposta (Tari) è a carico del gestore.

E' a carico del conduttore anche l'imposta di pubblicità per le insegne e iniziative che lo riguardano.

Art. 5 - Autorizzazioni

PromoTurismoFVG si impegna a consegnare le strutture:

- 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, PromoTurismoFVG si impegna a fornire il massimo supporto 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 prevede una quota fissa ed una quota variabile, legata direttamente al numero di passaggi degli impianti di risalita limitrofi ai bar ristoro.

La base di gara della quota fissa è pari a euro 10.000,00 per ogni annualità di durata del contratto.

La base di gara della quota variabile è pari a euro 0,03 per ogni passaggio rilevato sia in stagione invernale che in stagione estiva presso i due impianti denominati Tremol 1 e Tremol 2.

La tabella seguente sintetizza il numero di passaggi delle ultime cinque stagioni invernali:

Impianto di risalita	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Seggiovia Tremol 1	260.078	131.435	196.223	159.196	175.399
Seggiovia Tremol 2	107.357	121.416	96.189	68.428	80.201
TOTALE	367.435	252.851	292.412	227.624	255.600

I dati dei passaggi sono dedotti dal sistema di rilevazione Skidata in dotazione a PromoTurismoFVG e sono consultabili dalle ditte concorrenti. PromoTurismoFVG si impegna a fornire i dati dei passaggi al gestore entro 10 giorni dalla data di chiusura della stagione invernale presso il Polo del Piancavallo.

Non è ammessa la presentazione di offerte al ribasso. Il pagamento del canone annuale sarà da effettuarsi per il 60% della quota fissa e per l'intero di quella variabile relativa alla stagione invernale entro il 30.04 e per il 40% della componente fissa e per l'intero di quella variabile relativa alla stagione estiva entro il 30.09 di ogni anno.

Il gestore non ha diritto ad alcun indennizzo nel caso di mancato innevamento, avverse condizioni metereologiche oppure nel caso di utilizzo delle piste e degli impianti per manifestazioni sportive o per ragioni di sicurezza.

In caso di fermo dell'impianto Tremol 1 è riconosciuto un ristorno di euro 100,00 (cento virgola zero) per ogni giornata, e di euro 70,00 (settanta virgola zero) in caso di fermo dell'impianto Tremol 2 per cause imputabili a cattive condizioni meteo rilevate nel corso della stagione invernale dal 22 dicembre al 31 marzo. Per giornata contrattuale di fermo si intende quella con blocco del servizio agli sciatori prolungata oltre le tre ore, come da certificazione della direzione di servizio.

Art. 7 - Durata dell'affidamento della gestione

La durata dell'affidamento è fissata **fino al 30.09.2024**, rinnovabile per ulteriori sette anni su richiesta del gestore da far pervenire via PEC a PromoTurismoFVG almeno entro il 31.03.2024 qualora il comune di Aviano rinnovi a favore di PromoTurismoFVG la concessione dei diritti di servitù e di superficie sul demanio sciistico di Piancavallo, dopo la scadenza dell'attuale concessione, per un periodo almeno corrispondente, altrimenti per durata massima pari alla durata della concessione ottenuta dal comune di Aviano, qualora inferiore.

Il rinnovo del contratto non potrà essere negato da PromoTurismoFVG qualora non sussistano a carico del gestore contestazioni in merito alla qualità del servizio erogato o per ogni altra obbligazione prevista dal contratto e il gestore sia stato in regola con i pagamenti durante l'intera durata del contratto e lo sia alla data di scadenza dello stesso.

Art. 8 - Condizioni previste per la gestione

Le modalità di gestione dei punti di ristoro che saranno inserite nel contratto che sarà sottoscritto con PromoTurismoFVG sono le seguenti:

Obblighi del gestore:

- utilizzare le strutture e le loro pertinenze per le finalità cui le stesse sono destinate (punto di ristoro per gli utenti del comprensorio sciistico), considerandole 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 dei punti di ristoro in condizioni di decoro ed efficienza, garantendo l'attuale livello d'immagine di PromoTurismoFVG, attuando a proprie spese la pulizia e la manutenzione ordinaria delle strutture descritte 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;
- segnalare tempestivamente a PromoTurismoFVG la presenza di danni alle strutture e la necessità di eventuali interventi di manutenzione contrattualmente a carico dei PromoTurismoFVG; le segnalazioni saranno esaminate dalla stessa, che provvederà all'esecuzione dei lavori richiesti in ragione della loro priorità e urgenza;
- 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 PromoTurismoFVG, 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 PromoTurismoFVG, 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;
- garantire l'apertura stagionale invernale ed estiva delle strutture raggiungibili mediante gli impianti di risalita, per una durata pari almeno al calendario e all'orario di esercizio degli impianti gestiti da PromoTurismoFVG;
- garantire l'apertura dei punti di ristoro, fuori del periodo di ordinario esercizio, su richiesta motivata di PromoTurismoFVG, formulata con preavviso di almeno 5 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 PromoTurismoFVG, 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 PromoTurismoFVG;
- il gestore dovrà esplicitamente sollevare di ogni responsabilità PromoTurismoFVG per tutto quanto concerne la potabilità dell'acqua apponendo chiara segnaletica ovunque necessario della sua non potabilità;
- praticare i prezzi indicati nel tariffario affisso all'interno dei punti di ristoro, in posizione di immediata e chiara visione e consultazione, previo accordo con PromoTurismoFVG relativamente ai prezzi dell'"offerta base" dei punti di ristoro di cui all'art.10;
- praticare prezzi agevolati nei confronti del personale in servizio presso PromoTurismoFVG e del personale addetto alla sicurezza delle piste incaricato del servizio da PromoTurismoFVG;
- provvedere agli adempimenti previsti in tema di pubblicità e comunicazione dei prezzi e delle caratteristiche dei punti di ristoro;
- dare adeguate informazioni a turisti e escursionisti in merito alle opportunità di fruizione del comprensorio montano del Piancavallo 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 PromoTurismoFVG tutte le iniziative promozionali che il gestore intenda realizzare nell'ambito delle strutture (manifestazioni, ecc.), alle quali l'Ente appaltante potrà negare lo svolgimento solo in caso di incompatibilità con le finalità proprie e delle strutture e per gravi motivi (sicurezza delle persone e delle cose, ecc.);
- provvedere al riordino e alla pulizia dei locali, alla chiusura stagionale dei punti 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 PromoTurismoFVG) senza alcuna richiesta di rimborso spese;
- consentire le verifiche congiunte sulla gestione dei punti di ristoro di cui all'art.24, nell'ottica di un reciproco rapporto di buona fede, al personale di PromoTurismoFVG;
- presentare a PromoTurismoFVG una relazione sull'andamento delle attività svolte, comprensiva dei dati di afflusso ai punti di ristoro entro il 30 settembre di ogni anno di durata del contratto;
- provvedere a proprie cure e spese, al rinnovo delle licenze, autorizzazioni, permessi, canoni, ecc. a scadenza periodica, necessarie per la prosecuzione dell'attività, ivi compresi i controlli periodici sulla messa a terra previsti dal DPR 462/2001;
- impegnarsi a non avere dipendenti relativi ai punti di ristoro al termine del contratto; PromoTurismoFVG comunica sin da ora che non avrà dipendenti relativi al ramo d'azienda al momento della sottoscrizione del contratto.

Art. 9 - Apertura stagionale

È prevista l'apertura stagionale invernale dei punti di ristoro per sette giorni settimanali, comprensivi di sabato e domenica, durante tutto il periodo pari al calendario e almeno coincidente con l'apertura dell'orario di esercizio degli impianti in gestione a PromoTurismoFVG. Per il periodo estivo è prevista al momento solo l'apertura del ristoro Arneri.

Il periodo di apertura dovrà essere indicato e dichiarato con precisione nel Piano di gestione di cui all'art.16, da allegare alla domanda di partecipazione alla gara e dovrà essere almeno corrispondente ai giorni di apertura impianti.

In occasione di eventuali iniziative, manifestazioni o attività sportive è obbligo del gestore allineare l'orario di apertura del locale con quello previsto per gli impianti di risalita.

In occasione di eventuali iniziative, manifestazioni o attività promosse da PromoTurismoFVG o da altri Enti pubblici presso il punto di ristoro, nonché nel corso di attività istituzionali di PromoTurismoFVG 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 PromoTurismoFVG la soluzione più idonea a fornire il servizio richiesto e le relative tariffe.

Art. 10 - Prezzi e tariffe

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

1. ai prezzi del listino contenente i dettagli delle consumazioni;
2. ai prezzi agevolati da praticare nei confronti del personale in servizio di PromoTurismoFVG.

I prezzi praticati durante tutto il periodo di apertura (tranne quelli concordati con PromoTurismoFVG) 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 caso di mancato accordo con PromoTurismoFVG in merito ai prezzi delle consumazioni e dei servizi e ai prezzi agevolati e di favore di cui ai commi precedenti, in caso di prezzi di listino ordinario significativamente difformi da quelli riscontrabili in strutture simili o con agevolazioni inferiori al 25% del prezzo di listino, sarà facoltà di PromoTurismoFVG recedere unilateralmente dal contratto di affitto di azienda.

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 dei punti di ristoro

Prima dell'avvio della gestione, il gestore e PromoTurismoFVG concordano il "Regolamento dei punti 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.

PromoTurismoFVG si riserva di monitorare in ogni modo ritenuto utile o necessario la qualità del servizio offerto dal gestore sia direttamente mediante ispezione dei locali e delle attività svolte, sia indirettamente includendo i ristoranti 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) gli oneri inerenti alla gestione dei punti di ristoro quali ad esempio i rifornimenti energetici, di riscaldamento e idrici, 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 e il conferimento dei rifiuti, le imposte, i tributi, ecc.; le spese per l'eventuale assunzione di mano d'opera, per le assicurazioni sociali, previdenziali, infortunistiche, mutualistiche ed ogni altra, declinando PromoTurismoFVG da ogni responsabilità dovuta per violazioni di legge; gli oneri relativi alla pulizia e allo sgombero della neve nelle zone esterne di pertinenza del locale;
- b) le spese di promozione e di pubblicizzazione della struttura attraverso i canali comunicativi ritenuti più adeguati;
- c) le spese di manutenzione ordinaria degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e delle dotazioni del ramo d'azienda e dell'area di pertinenza, sia che consistano in manutenzione programmata e preventiva che in riparazioni di rotture, rinnovamento e sostituzione degli impianti e dell'attrezzatura o di parti di essi, necessari a integrare o mantenere in efficienza i beni componenti il ramo di azienda nella condizione di funzionalità in cui sono stati consegnati.

Art. 13 Miglioramenti e addizioni

Eventuali miglioramenti e addizioni saranno definiti e regolati analiticamente nel contratto di affitto, nel rispetto del principio che dovranno essere sempre autorizzati preventivamente da PromoTurismoFVG su domanda scritta del gestore e che, a scelta della stessa, al termine dell'affitto potranno essere acquisiti in proprietà da PromoTurismoFVG senza indennizzo per il gestore o potrà esserne richiesta la rimozione e la rimessa in pristino stato dei luoghi a carico del gestore.

I candidati potranno proporre nel "Piano di gestione" di cui all'art.16 interventi di miglioramento e ampliamento dei locali, degli impianti e degli arredi, nel rispetto delle normative urbanistiche del Comune di Aviano, e subordinatamente all'ottenimento di ogni autorizzazione richiesta, ottenendo, a fronte del progetto di miglioramento proposto, una valutazione in termini di punteggio assegnato all'offerta secondo quanto previsto all'art.19.

Art. 14 - Soggetti ammessi alla partecipazione

Possono partecipare alla gara, purché in possesso dei requisiti dell'art.15: imprenditori individuali, imprese (comprese le società cooperative), associazioni temporanee d'impresa e associazioni operanti senza scopo di lucro purché, per norma statutaria e amministrativa, possano gestire direttamente le strutture 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. 15 - Requisiti dei candidati

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 della legge regionale 29/2005 del Friuli Venezia Giulia e successive modificazioni ed integrazioni;
5. requisiti professionali previsti dall'art 7 c. 1 e 2 della legge regionale 29/2005 e successive modificazioni ed integrazioni 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. 16 – "Piano di gestione" dei ristoranti e curriculum del gestore

Per partecipare alla gara gli interessati devono 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 affitto d'azienda, al potenziamento dei servizi offerti ai visitatori del comprensorio e allo sviluppo di iniziative e attività di promozione del territorio, coordinate con PromoTurismoFVG 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. il periodo di apertura della struttura confermato dal gestore secondo quanto richiesto da PromoTurismoFVG (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 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 PromoTurismoFVG;
9. il programma tempificato dei miglioramenti e delle addizioni di cui all'art.13, proposte da realizzarsi nel corso della gestione.

Il Piano di gestione dovrà prevedere la collaborazione con PromoTurismoFVG, 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, indicando se effettuate in qualità di titolare dell'attività o di prestatore d'opera, indicando, altresì, quelle effettuate in rifugi o ristori in quota;
2. gli eventuali altri servizi prestati in precedenza in varie attività nel settore turistico-ricettivo.

Art. 17 - Sopralluogo del punto di ristoro

I soggetti interessati alla gestione dei punti di ristoro in località Piancavallo oggetto del presente bando dovranno, preliminarmente alla presentazione dell'offerta e **pena l'esclusione**, prendere visione dei luoghi e visitare le strutture, concordando con PromoTurismoFVG il giorno di visita, secondo il calendario di disponibilità definito dalla medesima e comunque entro il 13.10.2017.

La presa visione dei luoghi, dello stato dei punti di ristoro e delle condizioni di accesso alle strutture sarà opportunamente documentata ed espressamente dichiarata degli interessati nel Modello B da allegare all'offerta.

Art. 18 - Modalità di gara

La scelta del gestore sarà effettuata sulla base di offerte ricevute dai candidati gestori e la gestione sarà affidata mediante la forma di affitto di ramo d'azienda, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

PromoTurismoFVG si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte ricevute risulti adeguata in termini del Piano di gestione presentato e/o in termini di referenze e curriculum dei candidati.

Art. 19 - 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 (art. 16)	40
	<i>di cui: per punti da 1) a 8)</i>	<i>30</i>
	<i>di cui: per punto 9)</i>	<i>10</i>
2	Curriculum del gestore (art. 16)	30
3	Canone offerto	30
3.1	<i>di cui Quota fissa</i>	<i>10</i>
3.2	<i>di cui Quota variabile</i>	<i>20</i>

Per la determinazione del punteggio relativo al canone offerto, sarà applicata la seguente formula matematica, sia per la quota fissa sia per la quota variabile:

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

dove: PP = peso ponderale massimo

C_i = canone offerto dal concorrente i;

C_{max} = canone dell'offerta più conveniente, valida, ricevuta.

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

Art. 20 - Invio offerte – documentazione e termine

Per partecipare alla gara gli interessati devono presentare un'offerta che, a pena di esclusione, deve essere contenuta, unitamente all'altra documentazione amministrativa richiesta, in un plico chiuso e sigillato recante l'indicazione "OFFERTA PER L'AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA PER LA GESTIONE DEI PUNTI DI RISTORO ARNERI E VAL DEI SASS" e dovrà pervenire alla sede operativa di PromoTurismoFVG, via Palladio n. 90 - 33010 Tavagnacco (UD) **entro e non oltre le ore 17.00 del giorno 16.10.2017.**

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 saranno presi in considerazione, anche se spediti per posta raccomandata o altro, anteriormente alla scadenza, non valendo la data di spedizione, ma solo quella di recapito a PromoTurismoFVG.

Il plico sopra indicato deve contenere tre distinte buste:

1. Busta chiusa recante la dicitura "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" e contenente:

- domanda di partecipazione, comprensiva della dichiarazione unica con cui gli interessati attesteranno il possesso dei requisiti richiesti dalla PromoTurismoFVG, 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;
- fotocopia di documento d'identità del/dei sottoscrittore/i.

2. Busta chiusa recante la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" contenente i documenti ivi previsti:

- il Piano di gestione di cui all'art. 16 del presente bando (eventualmente suddiviso per ciascun anno di gestione);
- il/i Curriculum vitae del/dei gestore/i, inserendo le dichiarazioni previste ai punti 1) e 2) dell'ultimo comma dell'art. 16 del presente bando di gara;
- 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 euro per il canone di affitto di cui all'art. 6, mediante compilazione del Modello A.

Art. 21 - Esclusioni dalla gara

Non saranno ammesse alla gara le domande che risultino incomplete o irregolari in relazione a elementi ritenuti fondamentali dalla Commissione, che si riserva di richiedere il materiale integrativo.

Art. 22 - Apertura delle offerte

Le operazioni di verifica documentale (relative alla "busta documentazione amministrativa") saranno espletate da un seggio di gara in seduta pubblica, come le operazioni di apertura della "busta offerta tecnica" per la verifica della rispondenza del contenuto. La successiva valutazione delle offerte tecniche sarà svolta dalla Commissione giudicatrice in seduta riservata.

L'apertura delle "buste offerta economica" sarà devoluta sempre alla sola Commissione giudicatrice in seduta pubblica, secondo il calendario e orario che sarà predisposto da PromoTurismoFVG, presso la sede della Divisione Promotur in via Palladio n. 90 - 33010 Tavagnacco (UD).

Art. 23 – Garanzia fideiussoria

A garanzia degli adempimenti di cui al presente Capitolato, e in particolare di quanto previsto agli articoli 7, 8, 9, 10, 11, 25 e 26, il gestore è tenuto, al momento della stipula del contratto di affitto d'azienda, a consegnare a PromoTurismoFVG, quale beneficiario, una fidejussione bancaria, riportante l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, della durata di anni 7 (sette) e di importo pari al valore annuale dell'offerta economica presentata, valorizzata utilizzando, per la componente variabile del canone, il numero di passaggi della stagione 2016-17 e aumentata di euro 10.00,00 a copertura anche dell'importo stimato di una annualità dei rimborsi delle spese relative ad acqua ed energia.

Qualora il gestore abbia acquisito un punteggio in forza della proposta di miglioramenti e addizioni di cui al punto 9) dell'art.16, a garanzia della corretta esecuzione degli impegni assunti, l'importo della fidejussione sarà incrementato di un importo variabile da euro 10.000 a euro 20.000,00, in funzione dell'entità delle migliorie proposte, a garanzia della penale per danni che sarà addebitata al gestore in caso di mancato adempimento dell'obbligazione assunta, secondo quanto previsto all'art.28.

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

PromoTurismoFVG si riserva di escutere l'importo della fidejussione nel caso in cui il gestore non ottemperi agli obblighi contrattualmente previsti, a iniziare dal pagamento anche di una sola delle rate del canone annuale e delle spese relative ad acqua, energia e ogni altri addebito, e/o arrechi danni, materiali e non, a PromoTurismoFVG o alle strutture e attrezzature oggetto del presente bando, fatta salva l'applicazione di quanto espressamente previsto al successivo art.28 del presente bando.

Art. 24 - Consegna dei beni

L'atto di presa in carico dei punti di ristoro sarà, obbligatoriamente, preceduto dall'effettuazione di un sopralluogo in contraddittorio tra il gestore e un rappresentante di PromoTurismoFVG. 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.

Allo scopo di verificare la gestione dei punti di ristoro, ogni anno, a conclusione del periodo di apertura stagionale, sarà 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 PromoTurismoFVG.

Al termine del contratto l'eventuale materiale acquistato dal gestore in aggiunta alle dotazioni del ramo d'azienda come risultante dal verbale di presa in carico di cui al comma 1 del presente articolo ritornerà nella sua piena disponibilità, fatta comunque salva la facoltà di acquisizione da parte di PromoTurismoFVG, previa valutazione economica in accordo tra le parti.

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

In caso di ritardo nella riconsegna del bene sarà applicata una penale pari a euro 150,00 al giorno per i primi 10 giorni, e euro 250,00 per ogni giornata di ritardo superiore al decimo giorno. È fatto salvo il diritto della Concedente al risarcimento al maggior danno.

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. 25 - Divieto di subconcessione

Il gestore non potrà cedere la gestione o subaffittare, in tutto o in parte, i beni facenti parte del ramo d'azienda affittato.

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 altre principali e abituali persone incaricate dallo stesso per le attività di conduzione e presidio dei punti di ristoro.

Art. 26 - Sospensione della gestione

La gestione del punto di ristoro non può 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'azienda concessa in affitto da parte del gestore, PromoTurismoFVG 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.

PromoTurismoFVG 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 PromoTurismoFVG per eventuali problematiche di natura organizzativa, gestionale ed economica derivanti dalle succitate chiusure di impianti, salvo quanto indicato all'art. 6, 7° comma.

Art. 27 – Recesso unilaterale del gestore

Il gestore potrà recedere unilateralmente in qualunque momento senza oneri. Il recesso avrà effetto dall'inizio della stagione successiva secondo il calendario di PromoTurismoFVG, qualora la richiesta sia fatta tramite PEC almeno sei mesi prima dell'inizio della stessa e non darà diritto alla mancata corresponsione del canone di affitto che sarà, pertanto, dovuto fino all'inizio della stagione successiva, indipendentemente dall'effettivo esercizio delle attività di ristorazione fino a quella data.

A tal fine si stabilisce convenzionalmente che saranno valide le disdette che perverranno a mezzo PEC entro il 31 dicembre per la successiva stagione estiva, ed entro il 31 maggio per quella invernale. PromoTurismoFVG si riserva pertanto il diritto di escussione, in tutto o in parte, della polizza fidejussoria per la parte di obbligazioni ancora dovute dal Gestore alla data della risoluzione anticipata o di trattenerne l'importo dal deposito cauzionale, ove costituito.

'eventuale rinuncia, da parte del gestore, prima della scadenza del contratto, dovrà essere notificata a PromoTurismoFVG tramite PEC con un anticipo di almeno sei mesi.

Art. 28 – Risoluzione per inadempimento del gestore - diritto di recesso - clausola risolutiva espressa

È facoltà di PromoTurismoFVG risolvere il contratto prima della scadenza, a proprio insindacabile giudizio, per inadempimento del gestore in caso di violazioni del contratto stesso o gravi inadempienze (es. violazione norme igienico sanitarie) da parte del gestore agli obblighi assunti, anche nel caso di danno di immagine, o in caso di mancata realizzazione dei miglioramenti e delle addizioni proposti nel Piano di gestione contenuto nell'offerta entro un anno dalla data prevista nel Piano stesso; in tali ipotesi, alla risoluzione si aggiungerà la richiesta di risarcimento di qualsivoglia danno che, in caso di mancata realizzazione dei miglioramenti e delle addizioni proposti nel Piano di gestione contenuto nell'offerta, è determinato in misura pari all'entità dell'incremento della fideiussione richiesta come previsto dall'art. 23.

Inoltre sarà consentito il recesso dal contratto nelle ipotesi previste dalla normativa vigente, unilateralmente da parte di PromoTurismoFVG, con preavviso di almeno sei mesi, da effettuarsi a mezzo raccomandata A/R o PEC.

Il presente contratto si risolverà di diritto nei seguenti casi:

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

Art. 29 - 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 dall'appaltante conformemente alle disposizioni del D.lgs. 196/2003.

Art. 30 - 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 Pordenone.

Si precisa che le disposizioni previste nel codice degli appalti non si applicano alle procedure di gara ai sensi dell'art. 17 c. 1 lett. a) del D.lgs. 50/2016, tranne quelle espressamente e convenzionalmente richiamate nel bando.

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. 31 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Direttore amministrativo di PromoTurismoFVG dott. Michele Bregant.

Il responsabile dell'istruttoria tecnica è il Responsabile del Servizio Sviluppo de patrimonio arch. Giuliano Buttazoni.

Il responsabile dell'istruttoria amministrativa è il Sig. Bruno Brusadin e-mail bruno.brusadin@promoturismo.fvg.it.

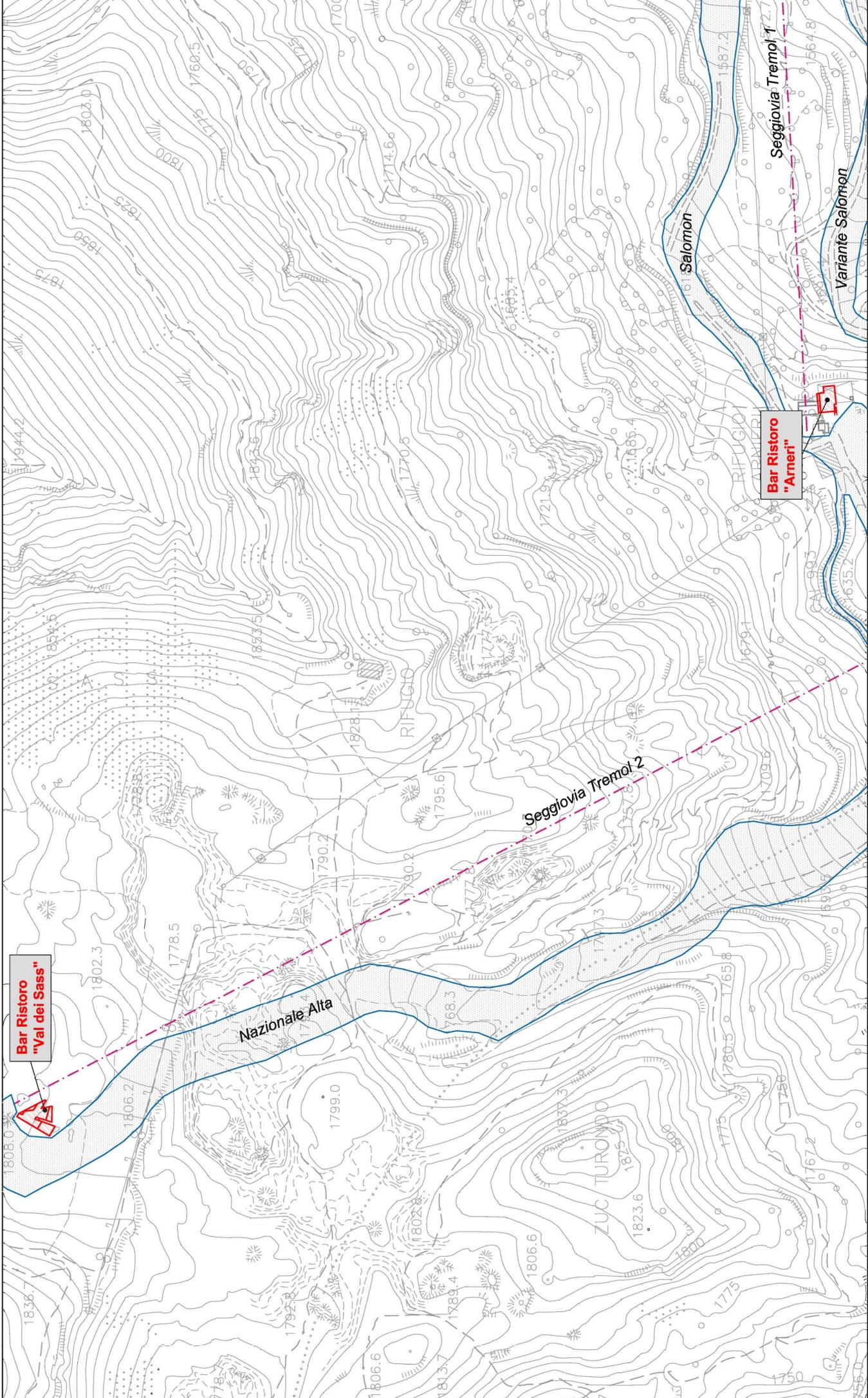
PromoTurismoFVG
f.to il Direttore generale
dott. Marco Tullio Petrangelo

Allegati da 1 a 7: Planimetrie dei locali.

Allegati da 8 a 9: Inventario delle attrezzature e arredi.

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

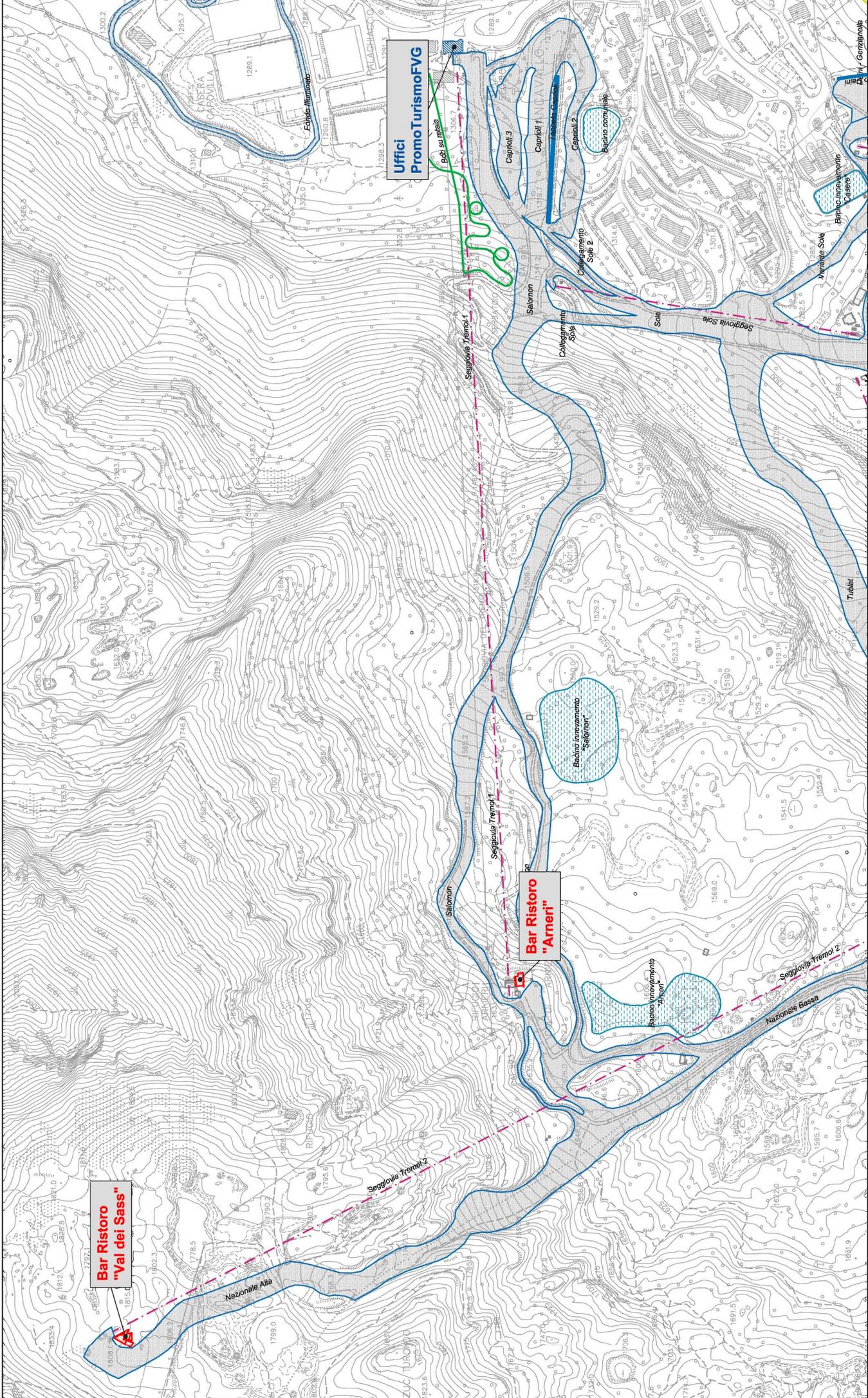
Modello B: Dichiarazioni riguardo la forma di partecipazione, il possesso dei requisiti richiesti e l'effettuazione del sopralluogo congiunto.



Affitto ramo d'azienda gestione dei
bar ristoro "Arneri e Val dei Sass"
All. 1.a Estratto CTR:
individuazione area interessata
Scala 1:2 500

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI PORDENONE
COMUNE DI AVIANO
POLO SCIISTICO DI PIANCAVALLO





**Bar Ristoro
"Val dei Sass"**

**Bar Ristoro
"Arneri"**

**Uffici
PromoTurismoFVG**

**Affitto ramo d'azienda gestione dei
bar ristoro "Arneri e Val dei Sass"**
All. 1 Estratto CTR:
individuazione area interessata
Scala 1:5 000

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI PORDENONE
COMUNE DI AVIANO
POLO SCISTICO DI PIANCAVALLO





**Bar Ristoro
"Val del Sassi"**

**Bar Ristoro
"Arneri"**

Nazionale Alta

Seggione Tremo 2

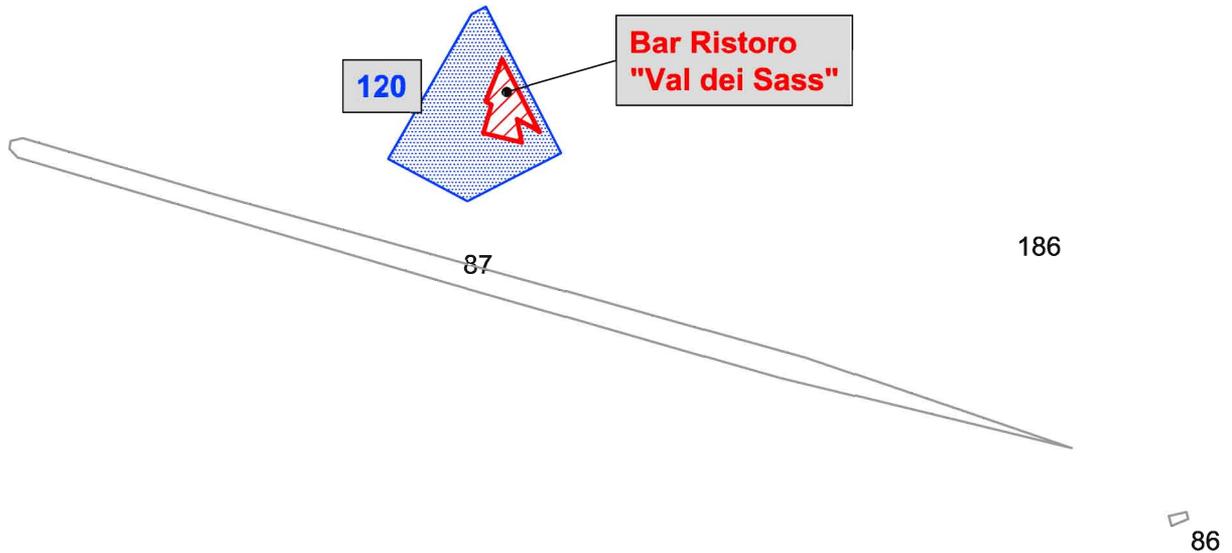
**Attrito ramo d'azienda gestione del
bar ristoro "Arneri e Val del Sassi"
All. 2 Estratto ortofoto:
Individuazione area interessata
Scala 1:2.000**

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI PORDENONE
COMUNE DI AMAND
POLO SCILIBITICO DI PIANCAVALLO

Bar ristoro "Val dei Sass"

Scala 1:2 000

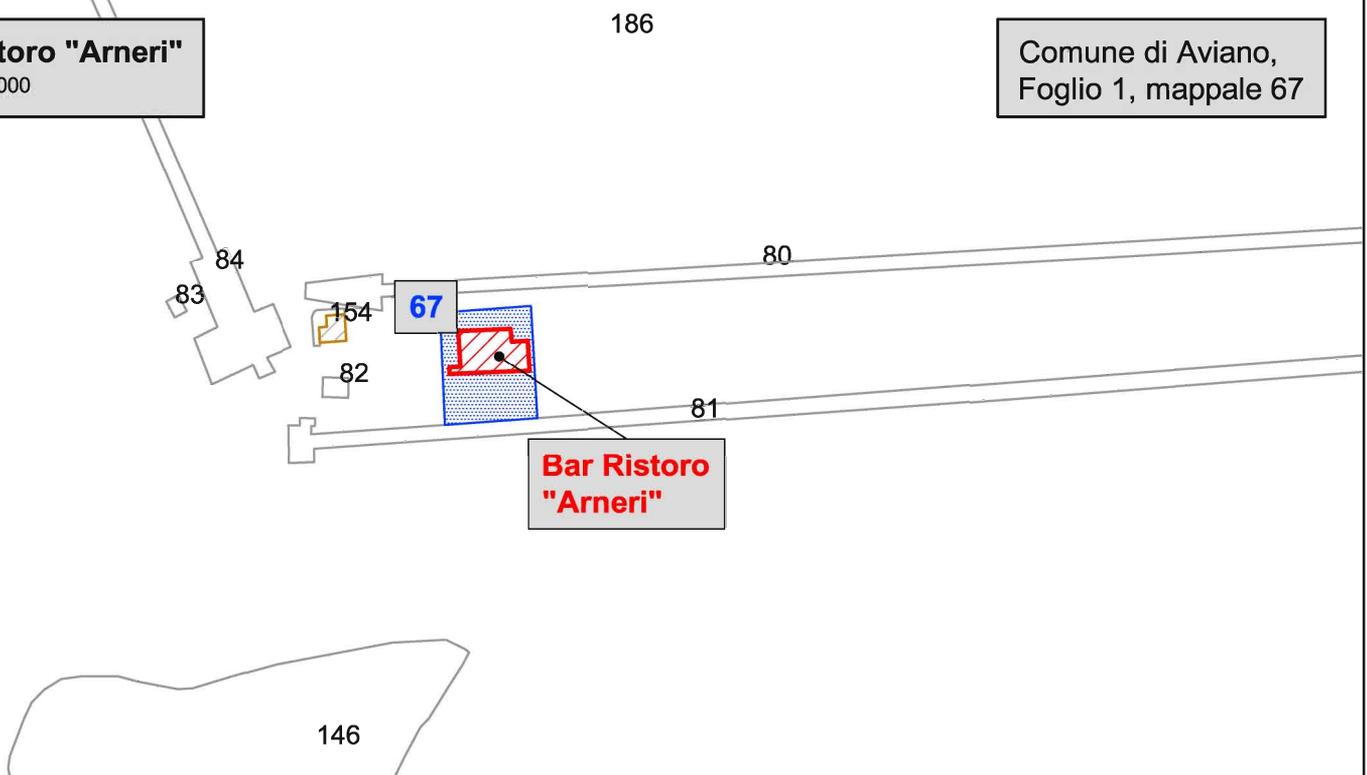
Comune di Aviano,
Foglio 1, mappale 120



Bar ristoro "Arneri"

Scala 1:2 000

Comune di Aviano,
Foglio 1, mappale 67



Legenda:

-  edificio oggetto del bando
-  area di pertinenza

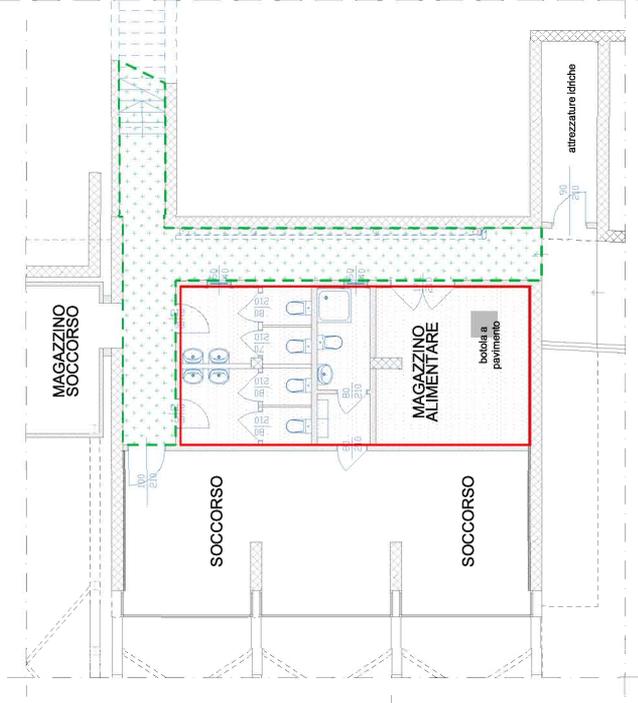
**Affitto ramo d'azienda gestione dei
bar ristoro "Arneri e Val dei Sass"**

All. 3_Estratto mappa:
individuazione area interessata

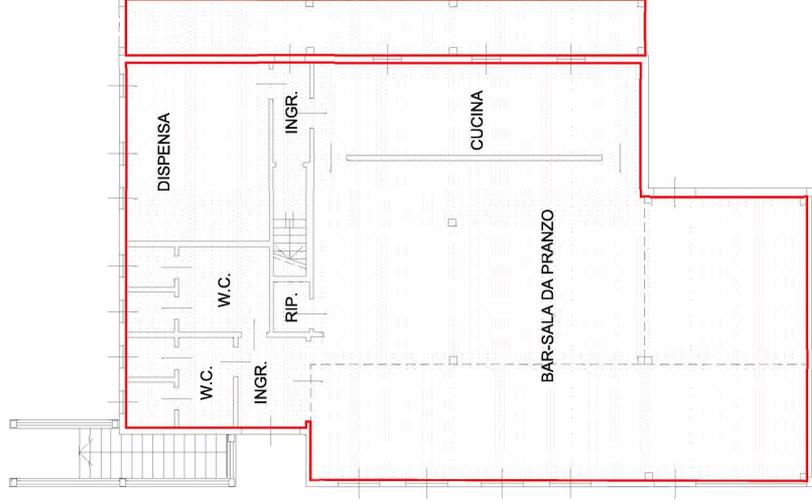
Scala 1:2 000

Legenda:

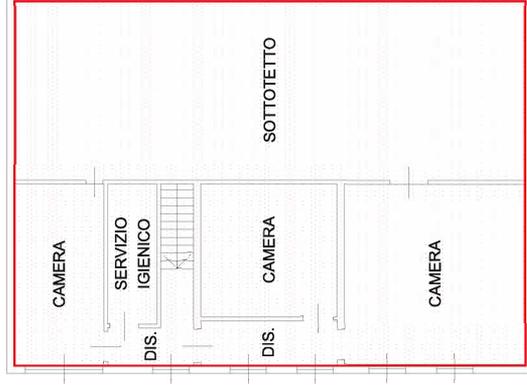
-  area di competenza del ristoro
-  area di uso promiscuo



Piano seminterrato



Piano terra

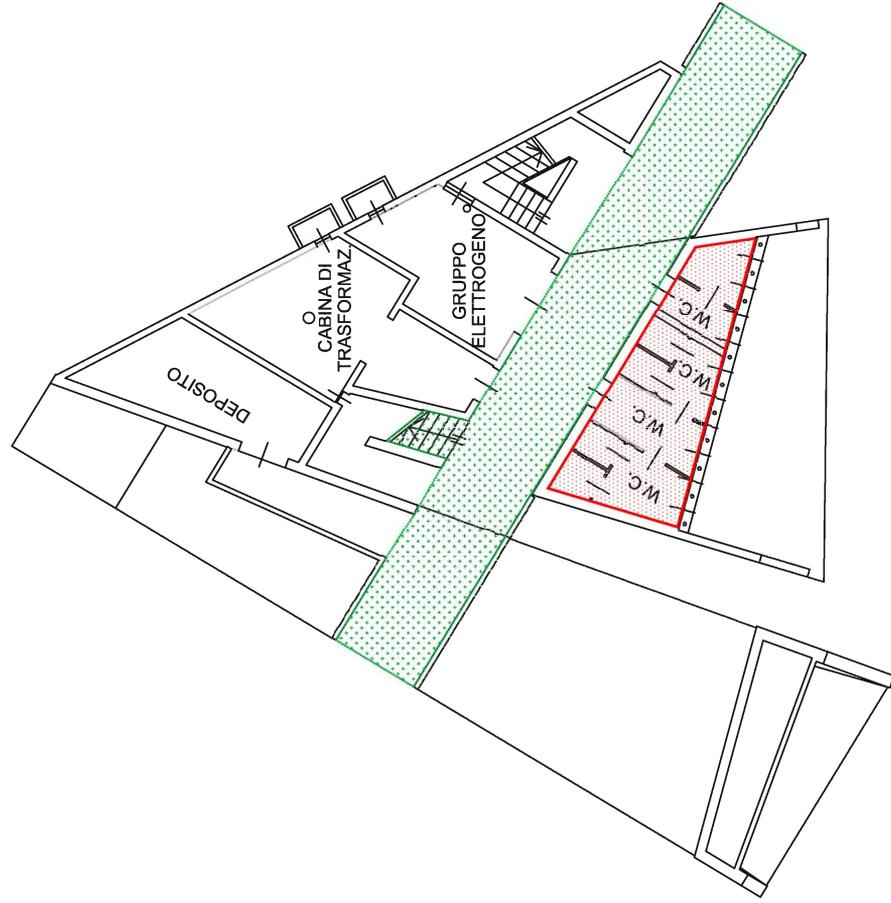


Piano primo

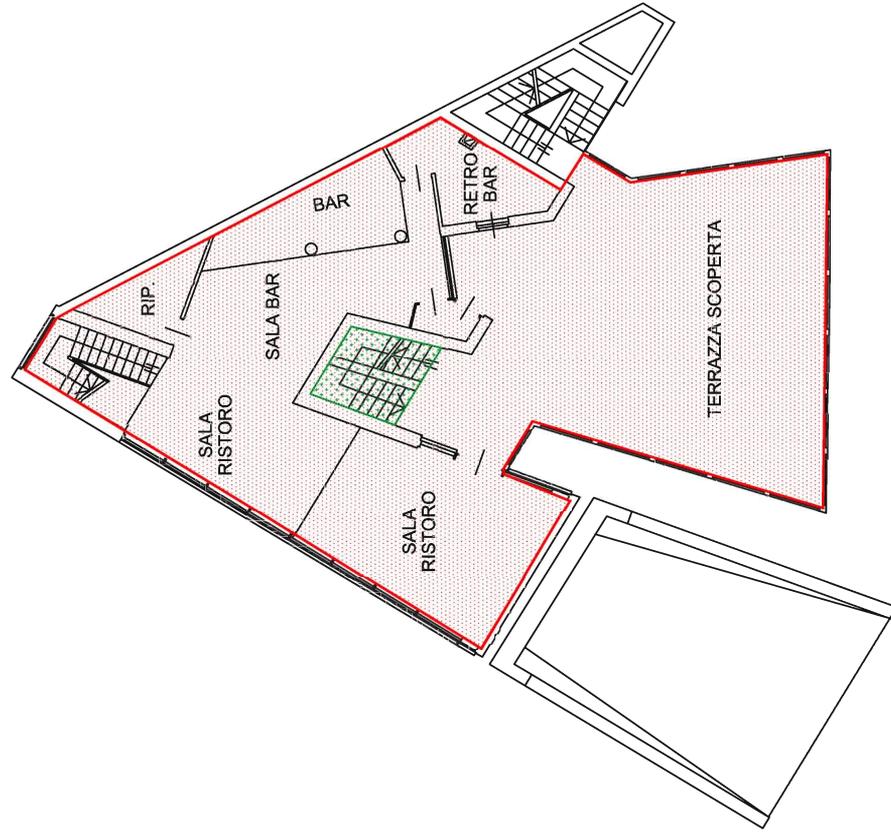
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI PORDENONE
COMUNE DI AVIANO
POLO SCIISTICO DI PIANCAVALLO

Legenda:

-  area di competenza del ristoro
-  area di uso promiscuo



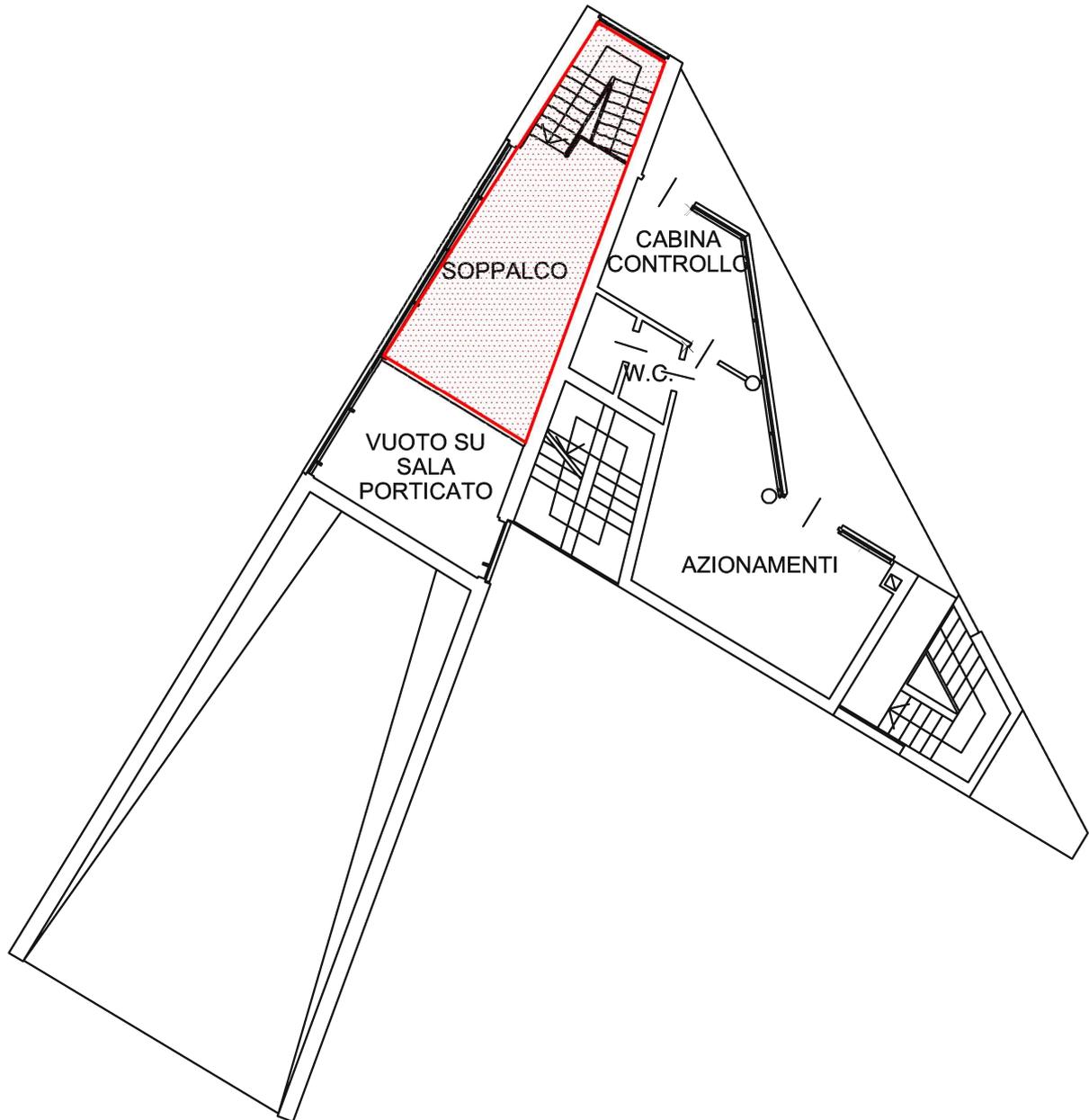
Piano seminterrato



Piano terra

Affitto ramo d'azienda gestione dei
bar ristorante "Arneri e Val dei Sass"
All. 5 Bar ristorante Val dei Sass:
aree interessate dal contratto
Scala NON IN SCALA

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI PORDENONE
COMUNE DI AVIANO
POLO SCIISTICO DI PIANCAVALLO



Piano primo

Legenda:

-  area di competenza del ristoro
-  area di uso promiscuo

Affitto ramo d'azienda gestione dei bar ristoro "Arneri e Val dei Sass"
All. 5.a Bar ristoro Val dei Sass:
aree interessate dal contratto
Scala **NON IN SCALA**

	INVENTARIO BAR - RISTORO ARNERI
PNC/AF/07/0001 - 59	59 sedie in legno
PNC/AF/07/0002 -04	4 poggia gomito
PNC/AF/07/0003 -16	16 sgabelli
PNC/AF/07/0004 -12	12 tavoli cm 80 x 80
PNC/AF/07/0005 -10	10 prolunghe tavoli in legno abete tinta
PNC/AF/07/0006 -04	4 bidoni inox per immondizie
PNC/AF/07/0007 -10	10 termosifoni elettrici
PNC/AF/07/0008 -01	1 bancone bar con due vetrine frigo
PNC/AF/07/0009 -01	1 bancone retro bar con frigo a 3 porte
PNC/AF/07/0010 -02	2 vetrine frigo
PNC/AF/07/0011 -01	1 lavabicchieri Zanussi
PNC/AF/07/0012 -01	1 affettatrice
	TERRAZZA
PNC/AF/07/0013 -15	15 tavoli in legno con panca
PNC/AF/07/0014 -03	3 porta immondizie
	CUCINA
PNC/AF/07/0015 -01	1 forno a convenzione vapore EL 6x (L3+ISG) 6 griglie GN 1/1, livello 3, elettrico Zanussi
PNC/AF/07/0016 -01	1 tavolo inox porta forno cm. 86 x 76
PNC/AF/07/0017 -01	1 lavastoviglie con carica frontale 1170 con boiler
PNC/AF/07/0018 -01	1 cucina elettrica 4 piastre + vano 800 MM – piano di lavoro (spessore 1,5 mm) acciaio Inox 304
PNC/AF/07/0019 -01	1 fornello due fuochi gas Zanussi
PNC/AF/07/0020 -01	1 portina destra per vano aperto Zanussi
PNC/AF/07/0021 -01	1 portina sinistra per vano aperto Zanussi
PNC/AF/07/0022 -01	1 fry top in vetroceramica con sgocciolatoio e 2 zone riscaldanti Zanussi
PNC/AF/07/0023 -01	1 piastra elettrica su vano in vetroceramica con piano liscio
PNC/AF/07/0024 -01	1 forno misconde Panasonic 1000 W
PNC/AF/07/0025 -01	1 mixwe ad immersione combi
PNC/AF/07/0026 -03	3 cappe aspiranti con motore 2 velocità
PNC/AF/07/0027 -02	2 pensili 130 x 64m, una con mensole e una con porte
PNC/AF/07/0028 -01	1 lavatoio armadiato da 100 mm 2 vasche con portescorrevoli
PNC/AF/07/0029 -01	1 lavamani a muro a ginocchio con vasca da 340x370 mm erogatore acqua ½”
PNC/AF/07/0030 -02	2 porta rotoli
PNC/AF/07/0031 -01	1 elemento neutro Mareno cm 40 x 70 inox
PNC/AF/07/0032 -02	1 tavolo neutro cm 70 x 70 inox
PNC/AF/07/0033 -01	1 friggitrice elettrica 2 vasche 13 + 13 cestelli FRG 7213
PNC/AF/07/0034 -01	1 friggitrice
PNC/AF/07/0035 -01	1 fornello gas Zanussi a 2 fuochi
PNC/AF/07/0036 -01	1 tavolo armadio caldo con ripiano intermedio e due porte
PNC/AF/07/0037 -01	1 cuoci pasta a 2 vasche + 2 cestelli
PNC/AF/07/0038 -01	1 cuoci pasta elettrico 1 vasca 6 KW

PNC/AF/07/0039 -02	2 tavoli armadiati cm. 130 x 70
PNC/AF/07/0040 -02	2 bidoni inox con pedale
PNC/AF/07/0041 -01	1 tavolo prelavaggio con vasca
	BAGNI BAR
PNC/AF/07/0042 -03	3 specchi
PNC/AF/07/0043 -02	2 portasaponi
PNC/AF/07/0044 -02	2 asciugamani elettrici
PNC/AF/07/0045 -01	1 porta abiti doppio
	ZONA DISPENSA
PNC/AF/07/0046 -01	1 cella frigo negativa Surfrigo
PNC/AF/07/0047 -01	1 frigo armadio Mareno positivo
PNC/AF/07/0048 -01	1 scansia 5 ripiani cm 100 x 60
	MAGAZZINO
PNC/AF/07/0048 -05	5 scaffalature con 18 ripiani
	BAGNI GALLERIA
PNC/AF/07/0049 -02	2 specchi

INVENTARIO RISTORO VAL DEI SASS	
	Deposito alimenti
PNC/AF/01-01	Frigorifero completo dim. 75x81x204 cm
PNC/AF/01-02	Congelatore completo dim. 88x66x112 cm
PNC/AF/01-03	Scaffalatura per alimenti in acciaio inox a giorno dim 2,50x2,50 cm
	Bar
PNC/AF/01-04	Pedana rialzata in elementi lignei rivestimento in pvc
PNC/AF/01-05	Retro banco costituito da mobile in acciaio inox
PNC/AF/01-06	Mobile pensile per retro banco con fondo a specchio
PNC/AF/01-07	Bancone bar completo di vetrine di esposizione lavello
PNC/AF/01-08	Rivestimento colonne bar laminato riflettente
PNC/AF/01-09	Panca in legno con tre penisole di appoggio
	Si allega inoltre la fatt. 9333 del 24.12.2007, della ditta Santanna srl.
	Impianto audio composto da:
PNC/AF/01-10-07	n. 7 diffusori audio 20 Watt
PNC/AF/01-11-02	n. 2 amplificatori modello power
PNC/AF/01-12	n. 1 mixer bheringher a 3 canali
PNC/AF/01-13	n. 1 lettore pioner 100 cd
	Ristoro
PNC/AF/01-14-03	n. 3 composizioni panche a U
PNC/AF/01-15-03	n. 3 tavoli rettangolari in legno rivestiti in laminato 80x190 cm
PNC/AF/01-16-06	n. 6 tavoli quadrati in legno rivestiti in laminato 70 x70 cm
PNC/AF/01-17	n. 1 Panca in legno con schienale a disegno semplice con rinforzi agli appoggi dim. 230 cm
PNC/AF/01-18-30	n. 30 sedie in legno produzione Morenica
PNC/AF/01-19-02	n. 2 pannelli in legno con appendiabiti
PNC/AF/01-20	n. 1 spremi agrumi elettrico Aristarco
PNC/AF/01-21-02	n. 2 cioccolatiere Minilux GBC
	Cucina
PNC/AF/01-22	n. 1 forno microonde Sharp
PNC/AF/01-23	n. 1 mensola per forno misconde
PNC/AF/01-24	n. 1 affettatrice verticale mod. VS300/s RVG
PNC/AF/01-25	n. 1 lavabicchieri mod. BD13 nuova elframo
PNC/AF/01-26-02	n. 2 piastre acciaio media ML IA T" GRO
PNC/AF/01-27	n. 1 pattuniera con pedale
PNC/AF/01-28	n. 1 tavolo refrigerato vani BRG/VA EURO
PNC/AF/01-29	n. 1 piastra a induzione 2,5 KW 2500W
PNC/AF/01-30	n. 1 forno convenzione Vap. XV3036
PNC/AF/01-31	n. 1 supporto x forno convenzione
PNC/AF/01-32	n. 1 mensola 2 ripiani mm. 1000x400

PNC/AF/01-33	n. 1 mensola 2 ripiani mm. 1400x400
PNC/AF/01-34	n. 1 tavolo c/ e cassetto ripiano mm. 1350x700
	Bagni
PNC/AF/01-35	n. 3 distributore igienica jumbo
PNC/AF/01-36	n. 3 portascopini
	Riposo
PNC/AF/01-37	n. 4 tavoli bassi in legno
PNC/AF/01-38	n. 5 poltrone singole in legno sedute e schienali imbottiti
PNC/AF/01-39	n. 3 poltrone doppie in legno
PNC/AF/01-40-32	n. 32 sdrai
	Terrazza
	n. 11 combinazione panche - tavolo
	Attrezzatura varia e minuta
	n. 1 lattiera ariston cc. 750
	n. 1 lattiera vesuvio cc. 110
	n. 2 posacenere colonna nero lt. 30
	n. 1 tagliere polit. c/l 50x40x2 blu
	n. 1 tagliere polit. 50x40x2 rosso
	n. 1 portaposate scuro monetti
	n. 1 contenitore step-on lt 68
	n. 2 padella alta platinum f/induzione cm. 28
	n. 2 lavagne agorà rett. c/cav. 55x79 neutro
	n. 1 portacucchiaini bibita gr 158
	n. 1 portacucchiaini bibita gr 159
	n. 3 formaggiere plus vetro
	n. 4 vassoi rett. cm. 30,5 x 41.5
	n. 4 vassoi rett. cm. 38x51,5
	n. 36 forchette frutta
	n. 46 cucchiari caffè
	n. 60 cucchiari moka
	n. 24 cucchiari tavola
	n. 36 forchette tavola
	n. 36 coltelli tavola
	n. 20 piatti frutta
	n. 20 piatti fondi
	n. 20 piatti piano
	n. 1 devolgitore asciugatutto
	n. 1 coltello pane
	n. 2 coltello spelacchio

	n. 1 acciaino tondo
	n. 1 coltello prosciutto
	n. 1 coltello disossare
	n. 1 portacondimenti 4 scomparti hobbit
	n. 1 checco tagliere pane rattan cm. 23x23
	n. 2 tagliere sintetico cm, 25x15 montan
	n. 2 asciugamani automatico 1800 W

DIVISIONE PROMOTUR
VIA PALLADIO N. 90 – TAVAGNACCO (UD)

MODELLO A - SCHEDA DI OFFERTA

OGGETTO: Offerta per l'affitto di ramo d'azienda per la gestione del Bar ristoro Arneri e Val dei Sass
in località Piancavallo, in comune di Aviano (PN).

Il/La sottoscritto/a nato/a a (.....) il
..... in qualità di:

- persona fisica, che per la procedura in oggetto ha sottoscritto 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;
- titolare/legale rappresentante della Ditta/Società con sede legale nel Comune di (.....) in via CAP C.F. e P.IVA

Presenta la seguente offerta, in valuta euro

(la cifra indicata deve essere espressa sia numericamente sia in lettere):

Canone annuo offerto

	Importo a base d'asta euro	Importo offerto euro
Quota fissa	10.000,00	_____ , ____
	In lettere: diecimila,00	In lettere: _____ , ____
Quota variabile per passaggio	0,03	_____ , ____
	In lettere: zero,zerotre	In lettere: _____

....., lì

FIRMA

.....

Allegare copia di documento di identità in corso di validità

Spett.le
PromoTurismoFVG
Divisione Promotur
via Palladio, 90
33010 Tavagnacco (UD)

Oggetto: Domanda di partecipazione alla procedura per l'affitto di ramo d'azienda per la gestione del Bar Ristori Arneri e Val dei Sass in località Piancavallo, in comune di Aviano (PN).

Il/La sottoscritto/a nato/a..... (.....) il in qualità di (barrare una delle tre opzioni):

- persona fisica**, che per la procedura in oggetto ha sottoscritto 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;
- rappresentante** del richiedente, sig.;
- titolare / legale rappresentante** della Ditta/Società con sede legale nel Comune di (.....) in via
C.F. P.IVA

DICHIARA,

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445,

consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di contratti pubblici, e consapevole che la mancanza o la contraddittorietà della scelta, di cui alle varie alternative, che determinassero incertezza assoluta sul possesso dei requisiti richiesti, comporta l'esclusione dal prosieguo della gara,

di voler partecipare alla procedura in oggetto, accettando tutte le condizioni indicate nel Capitolato.

Dichiara inoltre:

- (per le persone fisiche o le ditte con oggetto sociale in un settore d'intervento NON pertinente con l'oggetto della gara)* di impegnarsi ad 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;
- (per le ditte con oggetto sociale in un settore d'intervento pertinente con l'oggetto della gara)* i seguenti dati inerenti la ditta che rappresenta:

di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per attività corrispondente ai lavori da eseguire, e che l'oggetto sociale è coerente con l'oggetto della procedura, ed attesta i seguenti dati:

- codice fiscale: _____ partita IVA: _____
- numero d'iscrizione alla CCIAA _____ data di iscrizione: _____
- data inizio attività: _____ durata della società / data termine: _____
- Capitale Sociale: _____ codice attività: _____
- oggetto sociale: _____

- forma giuridica della Società (**barrare la casella che interessa**):
 - ditta individuale;
 - società in nome collettivo;
 - società in accomandita semplice;
 - società per azioni;
 - società in accomandita per azioni;
 - società a responsabilità limitata;
 - società cooperativa a responsabilità limitata;
 - consorzio di cooperative;
 - consorzio tra imprese artigiane;
 - consorzio di cui agli articoli 2612 e seguenti del Codice civile;
 - consorzio stabile di cui all'articolo 12 della legge 11/02/1994, n. 109, e s.m.i.altra forma: _____

REQUISITI PERSONALI (barrare se si dichiara il possesso di tali requisiti):

- (per tutti) di possedere, unitamente agli eventuali altri soci della Ditta ed al personale addetto, i seguenti requisiti personali:
 - maggiore età;
 - sana e robusta costituzione fisica;
 - assolvimento degli obblighi scolastici.

REQUISITI MORALI (barrare se si dichiara il possesso di tali requisiti)

- (per tutti) di possedere, unitamente agli eventuali altri soci della Ditta ed al personale addetto, i requisiti morali previsti dall'art 6 c. 1 e 1-bis della legge regionale 29/2005 del Friuli Venezia Giulia, ossia di non trovarsi in una delle condizioni di seguito descritte:
 - a. essere stati dichiarati falliti, fino alla chiusura del fallimento;
 - b. avere riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato anche emessa in esecuzione dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per delitto non colposo, per il quale sia prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
 - c. avere riportato una condanna a pena detentiva, con sentenza passata in giudicato anche emessa in esecuzione dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II, del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione, rapina, nonché avere riportato una condanna a pena detentiva o a pena pecuniaria, con sentenza passata in giudicato anche emessa in esecuzione dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, capo II, del codice penale;
 - d. avere riportato nell'ultimo quinquennio, due o più condanne a pena detentiva o a pena pecuniaria, con sentenza passata in giudicato anche emessa in esecuzione dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;
 - e. essere sottoposti o essere stati sottoposti a una delle misure previste dal decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136), incluse misure di sicurezza non detentive, ovvero siano stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - f. avere riportato, con sentenza passata in giudicato anche emessa in esecuzione dell' articolo 444 del codice di procedura penale, una condanna a pena detentiva o a pena pecuniaria per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi. Il divieto di esercizio dell'attività commerciale in caso di condanna permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena sia stata scontata; qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della

sentenza, salvo riabilitazione. Il divieto non si applica, ai sensi dell'articolo 166 del codice penale, qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena e sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione stessa.

REQUISITI PROFESSIONALI (per ottenere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande)

- (per tutti) di essere iscritti al REC (Registro Esercenti Commercio, è necessario allegare copia dell'iscrizione)

E/O

- (per tutti) di possedere i requisiti professionali previsti dall'art 7 c. 1 e 2 della legge regionale 29/2005 del Friuli Venezia Giulia, ossia di trovarsi in almeno una delle seguenti condizioni (barrare la/e opzione/i corretta/e):
- avere frequentato i corsi organizzati dai Centri di assistenza tecnica (C.A.T.) di cui all'articolo 8 e aver superato positivamente l'esame di cui all'articolo 9;
 - avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale della previdenza sociale;
 - essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola a indirizzo professionale, almeno triennale, nel cui corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti. Quanto prescritto al comma 2, lettera c), viene attestato dall'istituto che ha rilasciato il titolo. Con regolamento regionale vengono fissate le norme ai fini dell'adeguamento dell'ordinamento delle altre Regioni alla presente legge in materia di corsi professionali.

Dichiara inoltre:

- (*per tutti*) di avere effettuato un sopralluogo dei locali, avendo preso visione degli spazi, degli arredi e delle pertinenze il giorno _____ assieme ad un dipendente di PromoTurismoFVG, sig. _____.

Appone la sottoscrizione, consapevole delle responsabilità penali amministrative e civili verso dichiarazioni false ed incomplete.

FIRMA LEGGIBILE DEL DICHIARANTE

Luogo e data: _____

Avvertenza:

Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del dichiarante

(carta di identità o i documenti equipollenti di cui all'art. 35, comma 2, D.P.R. 445/00). In tale caso le firme non dovranno essere autenticate, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 ed il documento non dovrà essere bollato, ai sensi dell'art. 37 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

Nel caso di Ditta allegare copia della visura camerale aggiornata.