

AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA
PER LA GESTIONE DEL BAR RISTORO "CIMA ZONCOLAN"
IN LOCALITA' M.TE ZONCOLAN, IN COMUNE DI SUTRIO (UD)

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, 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 CIMA ZONCOLAN** in località M.te Zoncolan, in comune di Sutrio (UD) ai fini dell'esercizio della sua gestione sino al 30 settembre 2023.

Il punto di ristoro è ubicato in prossimità dell'arrivo degli impianti di trasporto a fune denominati "Funivia Funifor " e "Seggiovia Valvan", così catastalmente individuato:

- a) al fg. 7 map. 272 sub 1, del Comune di Sutrio (UD) di proprietà di PromoTurismoFVG;
- 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).

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 dell'immobile.

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 del punto di ristoro sono essenzialmente i seguenti:

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

Art. 4 - Categoria e descrizione delle strutture

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

Bar Ristoro Cima Zoncolan

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

Quota: 1.720 metri s.l.m.

Accesso: con mezzi stradali 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 nella situazione attuale;

Destinazione d'uso degli spazi:

- *Piano terra (oggetto del presente contratto e facente parte del ramo d'azienda):*
 - nr. 1 locale ad uso magazzino derrate;
 - nr. 1 vano montacarichi/piattaforma che collega il seminterrato il piano terra e primo piano;
 - nr. 1 centrale termica;
 - nr. 1 locale servizi igienici uomini – donne e disabile;
- *Piano primo piano (oggetto del presente contratto e facente parte del ramo d'azienda):*
 - nr. 1 sala ristorante;
 - nr. 1 locale cucina;
 - nr. 1 locale dispensa;
 - nr. 1 magazzino disbrigo con due celle frigorifere;
 - nr. 2 vani servizi uomini – donne e disabile;

- *Piano soppalco - sottotetto:*
 - nr. 1 soppalco non agibile;
 - nr. 1 vano spogliatoio personale con annessi bagni;
 - nr. 1 soffitta ripostiglio;
 - nr. 1 vano tecnico nel sottotetto;
- *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.

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; Allegato 8 elenco attrezzature e arredi).

Utenze

La fornitura di energia elettrica avviene con contratto di somministrazione che il gestore dovrà stipulare con una società di distribuzione, assumendosene interamente gli oneri. Le spese di riscaldamento a gasolio e gas, sono a totale carico del gestore, comprese quelle relative ai servizi igienici pubblici. Per la prima stagione invernale 2017-18 il concessionario ha già provveduto ad approvvigionare l'immobile con litri 10.000 di gasolio e litri 4.000 di gas. I costi relativi ai citati approvvigionamenti saranno fatturati al gestore aggiudicatario della presente procedura subito dopo l'aggiudicazione e sono dovuti a PromoTurismoFVG entro il 31.12.2017.

Gli immobili sono dotati di fornitura di acqua potabile erogata da CAFC spa, gestore del servizio idrico integrato. La quota parte dell'acqua utilizzata dal ristoro è misurata da apposito contatore. I consumi riscontrati saranno fatturati da PromoTurismoFVG al gestore sulla base delle letture effettive e dei costi della fornitura, anche sulla base delle tariffe applicate di tempo in tempo dal gestore del servizio idrico integrato.

Le spese relative all'utenza telefonica cellulare sono a carico del gestore che dovrà sottoscrivere idoneo contratto con un gestore della telefonia mobile: non è attivo il servizio di telefonia fissa.

Sono a carico del conduttore anche i costi per lo spurgo delle fosse settiche, per i quali è previsto un riaddebito nella misura del 10% al concedente PromoTurismoFVG per l'uso dell'impianto effettuato da locali nella stazione di monte delle funivia.

Lo spurgo sarà effettuato a cura e spese del gestore.

Lo smaltimento rifiuti e la relativa imposta (Tari) è parimenti 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 al bar ristoro.

La base di gara della quota fissa è pari a euro 12.000,00 (dodicimila/00) per ogni annualità di durata del contratto.

La base di gara della quota variabile è pari a euro 0,03 (tre centesimi) per ogni passaggio rilevato sia in stagione invernale che in stagione estiva presso i due impianti denominati Funivia Funifor e Seggiovia Valvan.

Entrambi gli importi saranno soggetti a indicizzazione sulla base dell'indice delle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi delle famiglie di operai e impiegati rilevato con riferimento al mese di settembre di ogni anno per i pagamenti dovuti successivamente.

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
Funivia Funifor	135.277	115.780	123.885	125.855	113.659
Seggiovia Valvan	624.450	610.501	588.241	581.241	518.065
TOTALE	759.727	726.281	712.126	707.277	631.724

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 dello Zoncolan.

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 Funivia Funifor 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 Seggiovia Valvan, per cause imputabili a cattive condizioni meteo rilevate nel corso della stagione invernale dal 22 dicembre al 31 marzo. Per giornata 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 30.09.2023, rinnovabile per ulteriori sette anni su richiesta del gestore da far pervenire via PEC a PromoTurismoFVG non oltre il mese di giugno 2023, qualora PromoTurismoFVG continui a detenere la concessione dei diritti di servitù e di superficie sul demanio sciistico di Sutrio e Ravascletto, altrimenti fino alla durata degli stessi.

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 del punto 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 indicati nella composizione del ramo d'azienda), 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 del punto di ristoro;
- dare adeguate informazioni a turisti e escursionisti in merito alle opportunità di fruizione del comprensorio montano dello Zoncolan 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 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 PromoTurismoFVG) senza alcuna richiesta di rimborso spese;
- consentire le verifiche congiunte sulla gestione del punto 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 del punto 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.

Il periodo di apertura estiva del ristoro coinciderà ugualmente con il periodo di apertura dell'impianto: potrà essere richiesta l'autorizzazione scritta facoltativa a PromoTurismoFVG a poter chiudere il ristoro in alcune giornate infrasettimanali.

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 difforni da quelli riscontrabili in strutture similari 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 del punto di ristoro

Prima dell'avvio della gestione, il gestore e PromoTurismoFVG 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.

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 il ristoro nel programma di analisi della "customer satisfaction" condotta sui servizi resi presso la clientela.

Art. 12 - Oneri di gestione

Sono a carico del gestore:

- a) gli oneri inerenti alla gestione del punto 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 di tutti i servizi igienici ad uso pubblico, nessuno escluso, 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 Sutrio, 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” del ristoro 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 del punto di ristoro in località M.te Zoncolan 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 26.10.2017.

La presa visione dei luoghi, dello stato del punto di ristoro e delle condizioni di accesso alle strutture sarà opportunamente documentata ed espressamente dichiarata dagli 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>	30
	<i>di cui: per punto 9)</i>	10
2	Curriculum del gestore (art. 16)	30
3	Canone offerto	30
3.1	<i>di cui Quota fissa</i>	10
3.2	<i>di cui Quota variabile</i>	20

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 delle 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 DEL PUNTO DI RISTORO CIMA ZONCOLAN" e dovrà pervenire alla sede operativa di PromoTurismoFVG, via Palladio n. 90 - 33010 Tavagnacco (UD) **entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 30.10.2017**.

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 10.000,00 relativa al pagamento dei rifornimenti di combustibili e di acqua.

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 fideiussione 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 altro 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 del punto 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 del punto 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. E' 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 fideiussoria per la parte di obbligazioni ancora dovute dal Gestore alla data della risoluzione anticipata o di trattenerne l'importo dal deposito cauzionale, ove costituito.

L'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 Udine.

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 p.i. Marco Cumin.

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

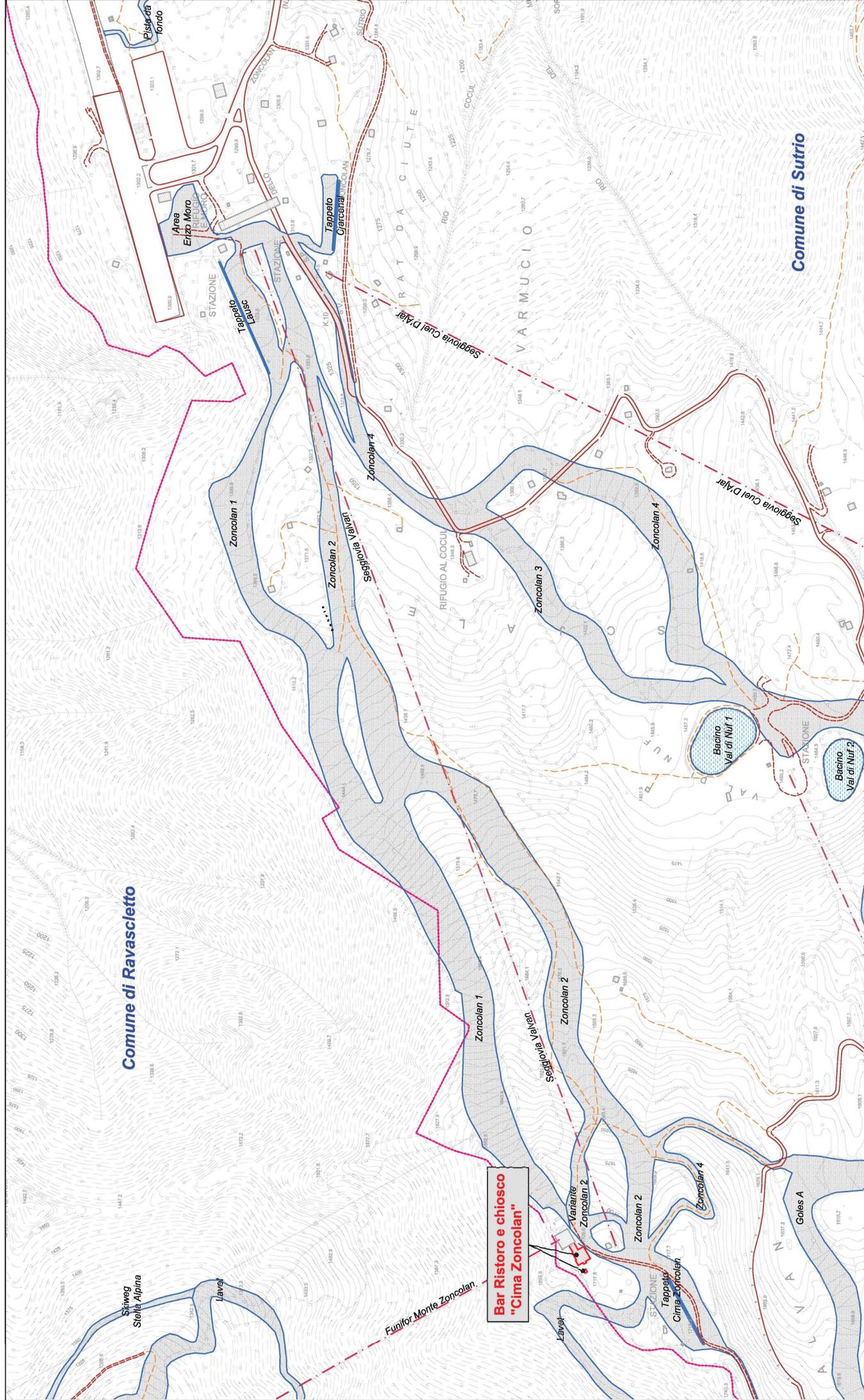
PromoTurismoFVG
f.to il Direttore generale
dott. Marco Tullio Petrangelo

Allegati da 1 a 8: Planimetrie dei locali.

Allegato 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.

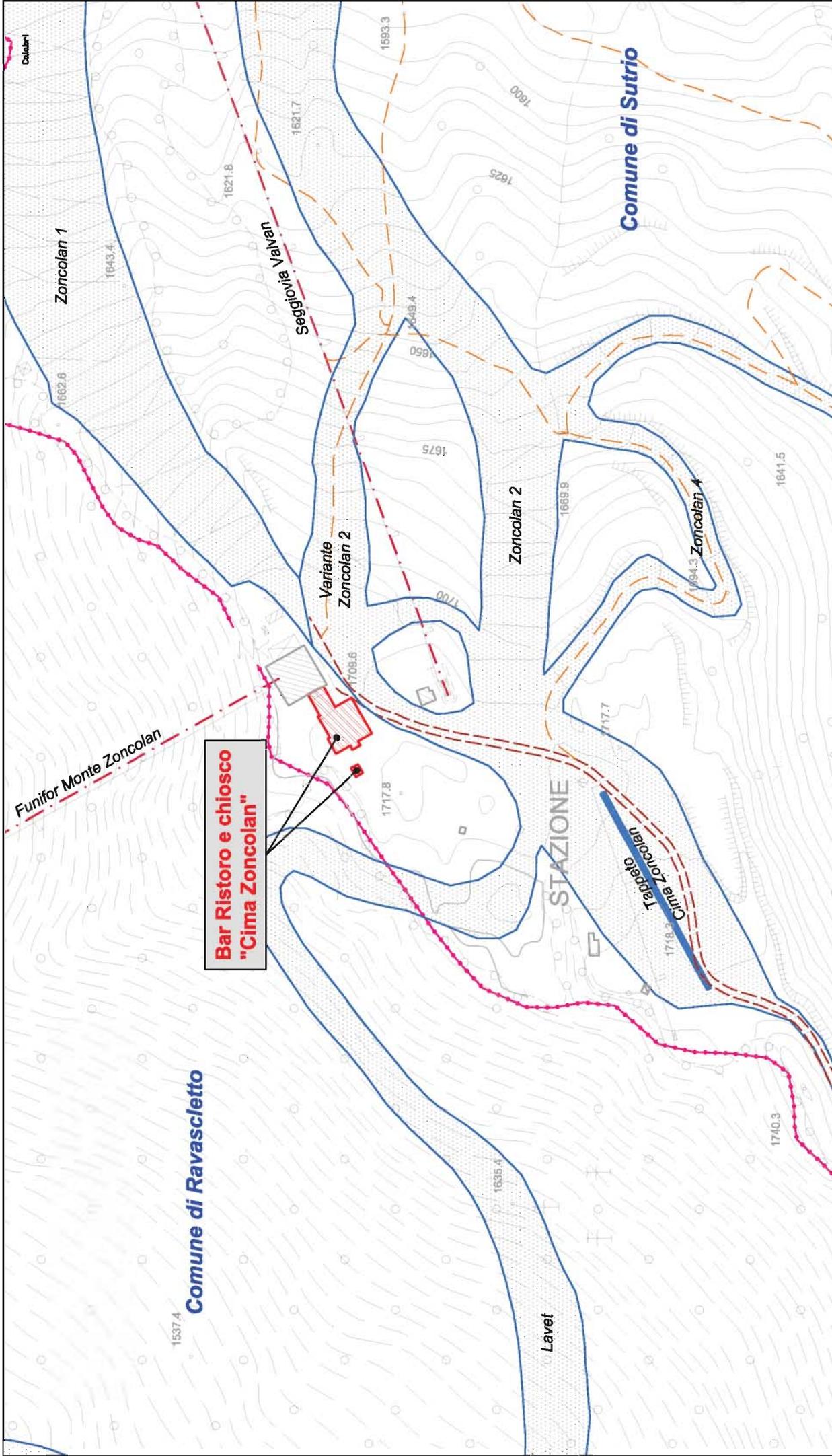


**Bar Ristoro e chiosco
"Cima Zoncolan"**

**Affitto ramo d'azienda gestione del
bar ristoro "Cima Zoncolan"**
 All. 1 Estratto CTR:
 individuazione area interessata
 Scala 1:5 000

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
 PROVINCIA DI UDINE
 COMUNE DI SUTRIO
 POLO SCIISTICO DI RAVASCLETTO - ZONCOLAN





**Bar Ristoro e chiosco
"Cima Zoncolan"**

**Affitto ramo d'azienda gestione dei
bar ristoro "Cima Zoncolan"**
 All. 1.a_Estratto CTR:
 individuazione area interessata
 Scala 1:2.500

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
 PROVINCIA DI UDINE
 COMUNE DI SUTRIO
 POLO SCIISTICO DI RAVASCLETTO - ZONCOLAN

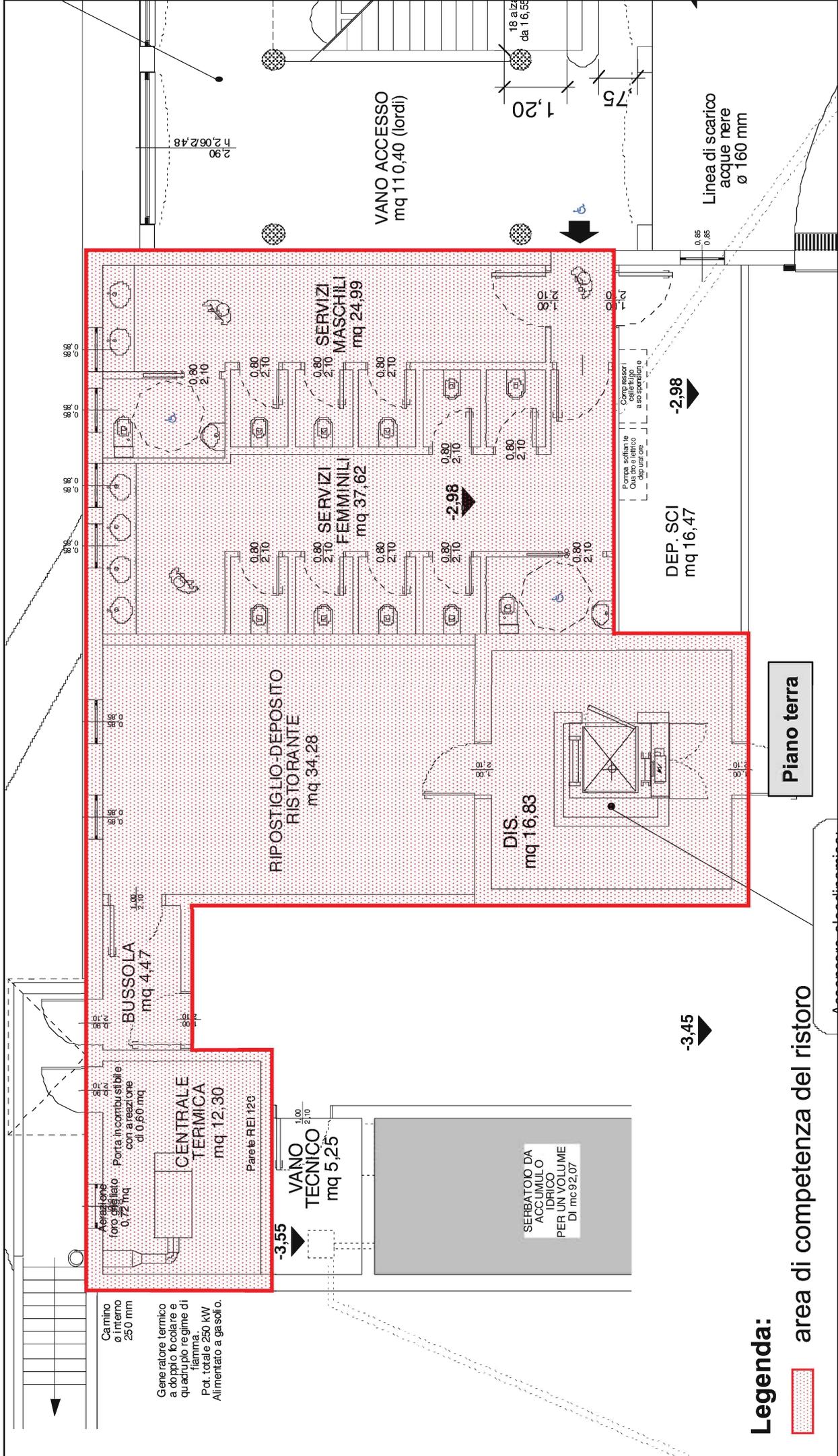




**Affitto ramo d'azienda gestione del
bar ristoro "Clima Zoncolan"
Al. 2_Estratto ortofoto:
Individuazione area interessata
Scale 1:2.500**

**REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI UDINE
COMUNE DI SUTRIO
POLO SCILISTICO DI RAWASCLETTO - ZONCOLAN**





Camino ø interno 250 mm

Generatore termico a doppio focolare e quadruplo regime di fiamma.
Pot. totale 250 kW
Alimentato a gasolio.

Legenda:

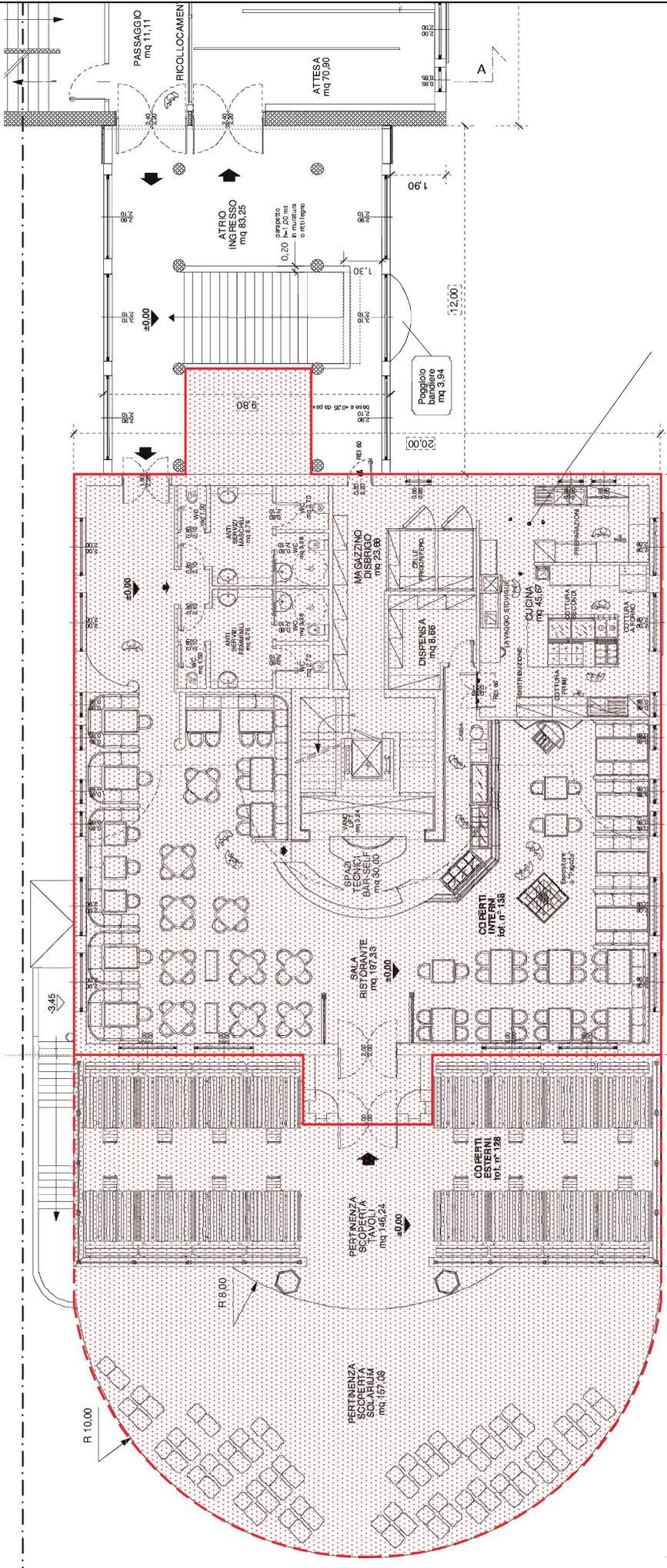


area di competenza del ristorante

Affitto ramo d'azienda gestione dei bar ristorante "Cima Zoncolan"
 All. 4_pianta piano terra:
 individuazione area interessata
 Scala 1:100

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
 PROVINCIA DI UDINE
 COMUNE DI SUTRIO
 POLO SCIISTICO DI RAVASCLETTO - ZONCOLAN





Legenda:

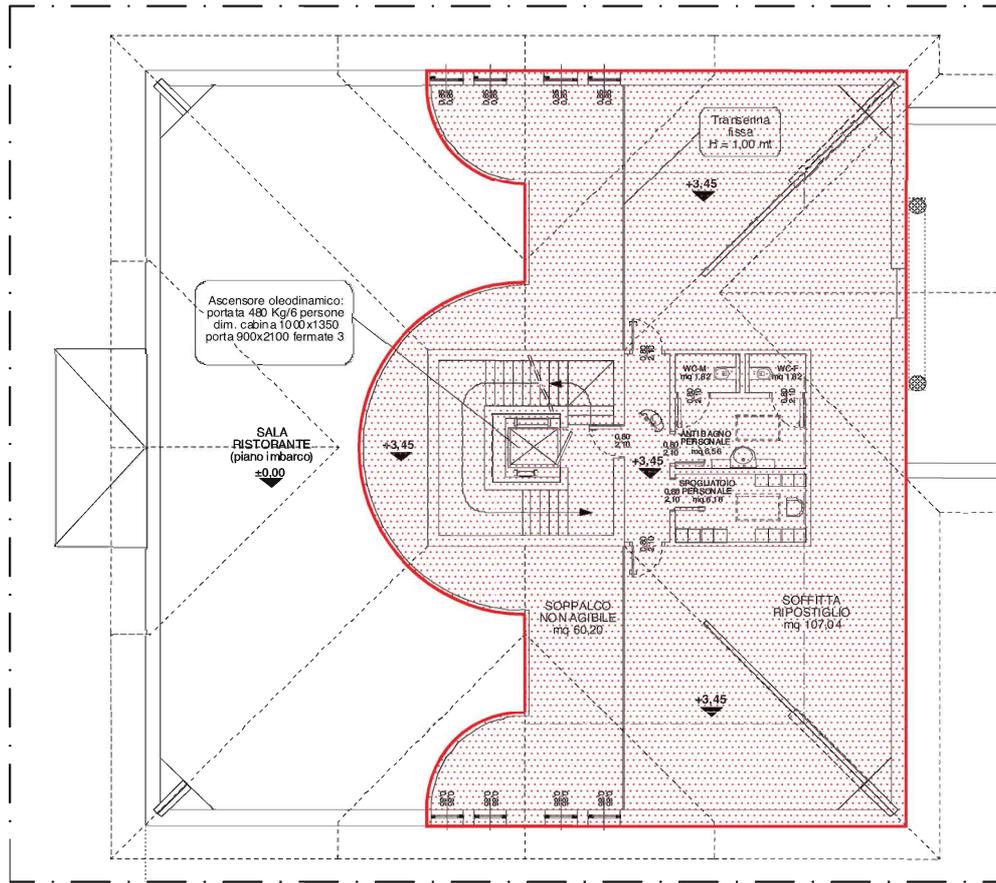
 area di competenza del ristoro

Piano primo

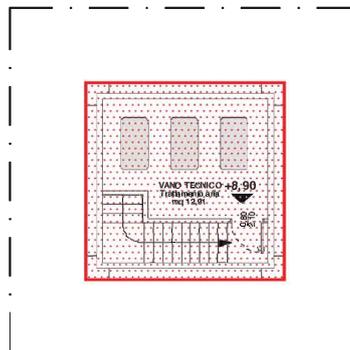


REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
 PROVINCIA DI UDINE
 COMUNE DI SUTRIO
 POLO SCIISTICO DI RAVASCLETTO - ZONCOLAN

Affitto ramo d'azienda gestione dei bar ristorante "Cima Zoncolan"
All. 5_pianta piano primo:
 individuazione area interessata
 Scala 1:200



Piano soppalco



Piano sottotetto

Legenda:

 area di competenza del ristoro

Affitto ramo d'azienda gestione dei bar ristoro "Cima Zoncolan"
All. 6_pianta piano soppalco e sottotetto:
individuazione area interessata
Scala 1:200



Affitto ramo d'azienda gestione dei bar ristoro "Cima Zoncolan"
All. 7_Estratto ortofoto:
individuazione area interessata
Scala 1:500

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI UDINE
COMUNE DI SUTRIO
POLO SCIISTICO DI RAVASCLETTO - ZONCOLAN



**Inventario Beni Proprietà PromoTurismoFVG - Ristoro Cima Zoncolan -
Allegato 9**

ZONA SELF SERVICE			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
PR/ZC/AF/04-01	1	Banco bar completo di pedana				si
PR/ZC/AF/04-02	1	Retro bar completo per zona caffè e retro per zona snack				si
PR/ZC/AF/04-03	1	Pannello separè per collocamento carrello vassoi e attrezzature				si
PR/ZC/AF/04-04	2	Carrello porta pane e vassoi				si
PR/ZC/AF/04-05	1	Carrello bicchieri posate e vassoi puliti				si
PR/ZC/AF/04-06	1	Banco self service con zona primi, secondi, vetrina refrigerata e vetrina alta, completo di cassa				si
PR/ZC/AF/04-07	1	Sgabello per cassa self service				si
PR/ZC/AF/04-08	4	Carrelli porta vassoi sporchi				si
PR/ZC/AF/04-09	1	Mobiletto condimenti	120	60	85	si
PR/ZC/AF/04-10	1	Mobiletto condimenti	60	60	85	si
PR/ZC/AF/04-11	2	Elementi decorativi divisori ingresso principale				si
PR/ZC/AF/04-12	6	Tavoli in legno	190	80	72	si
PR/ZC/AF/04-13	7	Tavoli in legno	120	80	72	si
PR/ZC/AF/04-14	12	Tavoli in legno	80	80	72	no
	56	Sedie in legno massello sedile imbottito rivestimento tessuto classe 1				no
		Panche imbottite lineari o curve, rivestite in tessuto di classe 1				no
PR/ZC/AF/04-20	1	Bancone bar zona self - service				si
PR/ZC/AF/04-58	1	Frigo vetrina fisso	160	80		
PR/ZC/AF/04-59	1	Frigo vetrina mobile	150	90		

ZONA BIMBI			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
PR/ZC/AF/04-15	3	Tavoli in legno con rialzo	120	80	72	si
PR/ZC/AF/04-16	1	Panca in legno	93	52	72	si
PR/ZC/AF/04-17	1	Separè a corpo				si
		Panche Pollein Rosse	220	60	80	no

ZONA CUCINA			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
PR/ZC/AF/04-27	1	Affettatrice lama 350 monofase mod. FIMAR hm350				si

**Inventario Beni Proprietà PromoTurismoFVG - Ristoro Cima Zoncolan -
Allegato 9**

PR/ZC/AF/04-28	1	Macchina sottovuoto vaccum mydi L.450				si
PR/ZC/AF/04-21	1	Tavolo entrata lavastoviglie con vasca in acciaio inox (dim 500x400x300) aisi 304 completo di ripiano inferiore	120	74	85	si
PR/ZC/AF/04-39	1	Lavatoio su gambe con ripiano e alzatina in acciaio inox aisi304 completo di ripiano inferiore	140	70	85	si
PR/ZC/AF/04-39.1	1	Sifone singolo in plastica 2 collegato al lavatoio				si
PR/ZC/AF/04-40	1	Cucina elettrica top 2 piastre acciaio inox aisi304 piastre calde in ghisa (30x30) accensione automatica grado di protezione acqua ipx5	40	93	85	si
PR/ZC/AF/04-52	2	Tavolo da lavoro in acciaio inox con alzatina	140	70	85	si
PR/ZC/AF/04-30	1	Tavolo armadio acciaio inox aisi304 ripiano intermedio porte scorrevoli	160	70	85	si
PR/ZC/AF/04-31	2	Frigo digitale una porta 600 lt da -2 a + 10° c struttura in acciaio inox	72	78	200	si
PR/ZC/AF/04-32	1	Pensile due porte scorrevoli tutto in acciaio aisi304 fin schotc brite ripiano intermedio	180	40	66	si
PR/ZC/AF/04-41	1	Cuocipasta elettrico a due vasche 2x40 lt con porte per armadio inferiore	80	95	85	si
PR/ZC/AF/04-33	2	Friggitrice elettrica 18+18 lt 2 vasche + 4 1/2 cestello porte per armadio inferiore	80	93	85	si
PR/ZC/AF/04-34	1	Tavolo lavoro ripiano e alzatina in acciaio inox aisi304	190	70	85	si
PR/ZC/AF/04-42	1	Frytop elettrico piastra liscia + piastra rigata	80	93	85	si
PR/ZC/AF/04-35	1	Lavamani armadiato in acciaio inox aisi 304 alzatina e vasca lavatoio mm 330x930x250 completo di rubinetto comando a pedale e sifone	50	50	85	si
PR/ZC/AF/04-55	1	Tavolo armadiato con porte scorrevoli e ripiano intermedio acciaio inox	180	70	85	si
PR/ZC/AF/04-48	2	Vano armadiato con porta dx acciaio inox dim	40	90	60	si
PR/ZC/AF/04-43	1	Frytop elettrico piastra liscia	40	93	85	si
PR/ZC/AF/04-49	1	Tavolo armadiato con alzatina in acciaio inox	140	70	85	si
PR/ZC/AF/04-50	1	Tavolo lavoro con ripiano intermedio e alzatina acciaio	180	70	85	si
PR/ZC/AF/04-47	2	Cassettiera tre cassetti gn in acciaio	62	40	64	si
PR/ZC/AF/04-46	3	Cestelli gn 173 per cuoci pasta	27	11	21	no
PR/ZC/AF/04-53	1	Tavolo lavoro telaio e alzatina posteriore paraspruzzi acciaio	180	70	85	si
PR/ZC/AF/04-51	2	Vano armadiato con porta piedini regolabili acciaio inox	80	90	60	si
PR/ZC/AF/04-45	1	Rubinetto biforo con leva a gomito da ¾ (dim vasca 540x390x350 mm)	180	70	85	si
PR/ZC/AF/04-44	1	Abbattitore/congelatore 1/1 15kg	76	76	97	si
PR/ZC/AF/04-29	2	Bidoni semovibili in alluminio cap. 100 L	48	38	97	si
PR/ZC/AF/04-36	1	Cucina gas 4 fuochi in acciaio inox supporti pentole in ghisa fuochi dotati di dispositivi antispegnimento accensione manuale	80	93	85	si
PR/ZC/AF/04-56	1	Rubinetto monoforo con leva a gomito (dim vasca 540x390x350 mm)	140	70	85	si
PR/ZC/AF/04-57	1	Doppio sifone scarico plastica 2	19	38	90	si
PR/ZC/AF/04-23	1	Tavolo entrata/uscita lavastoviglie acciaio inox dim 800x570x850	80	55	85	si
PR/ZC/AF/04-22	1	Lavastoviglie a coppottina	63	70	150	si

**Inventario Beni Proprietà PromoTurismoFVG - Ristoro Cima Zoncolan -
Allegato 9**

PR/ZC/AF/04-21	1	Gruppo doccia monoforo prelavaggio	120	70	85	si
PR/ZC/AF/04-20	1	Tavolo lavoro con alzatina posteriore acciaio inox	120	70	85	si
PR/ZC/AF/04-54	1	Forno professionale Electrolux Conv. El. 10 gr. GN 1/1 (con base in inox 77x90x85)	90	90	80	si
		Impianto celle frigorifere:				
PR/ZC/AF/04-37	1	Cella temperatura positiva (-2°C/+8°C)	160	200	200	si
PR/ZC/AF/04-38	1	Cella surgelati (-20°)	120	200	200	si
		Spessori pannelli MM 100 interni alle celle				no
PR/ZC/AF/04-53	1	Lavatoio su gambe c/ripiano MM 1800				si
		Gruppi frigoriferi e dispositivi vari composti da:				
	1	Evaporatore eco evs290/b ed				no
	1	Evaporatore eco evs290ed				no
	1	Unità condensatrice ucg 150°				no
	1	Unita condensatrice uchg50a				no
	2	Valvole termostatiche danfoss te"				no
	2	Quadri porta dixell xlr 170				no
PR/ZC/AF/04-24	1	Cappa in acciaio inox completa di filtri labirinto	120	120	40	si
PR/ZC/AF/04-25	1	Cappa centrale inox completa di filtri a lab.	300	230	40	si
PR/ZC/AF/04-26	1	Cappa a parete inox completa di filtri a lab.	120	120	10	si
ZONA DISPENSA			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
PR/ZC/AF/04-80	7	Scaffali ad incastro 4 ripiani	120	50	200	si
PR/ZC/AF/04-80	3	Scaffali ad incastro 3 ripiani	120	50	200	si
PR/ZC/AF/04-80	1	Scaffali ad incastro 2 ripiani	120	50	200	si
ZONA BAGNI			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
	1	Bagno pubblico maschile con doppi servizi di cui uno per portatori di handicap				no
	1	Bagno pubblico femminile con doppi servizi di cui uno per portatori di handicap				no
PR/ZC/AF/04-105	2	Distributori carta asciugamani cm.27				si
PR/ZC/AF/04-104	9	Distributori carta idienica max j.d. 33 anima 7				si

**Inventario Beni Proprietà PromoTurismoFVG - Ristoro Cima Zoncolan -
Allegato 9**

PR/ZC/AF/04-101	5	Dosatore sapone liq. a leva qst 4040/lr				si
PR/ZC/AF/04-104	3	Cestini gettacarte maxi				no
PR/ZC/AF/04-104	4	Specchio imago molato	60		80	si
PR/ZC/AF/04-104	3	Cestini gettacarte mini				no
PR/ZC/AF/04-104	1	Specchio imago molato	60		60	si

PRIMO PIANO - ZONA SPOGLIATOIO			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
PR/ZC/AF/04-107	4	Armadi spogliatoio art. sp81 a 2 posti con divisorio 2 portecolore grigio ral 7035	81	50	180	si

PRIMO PIANO - BAGNO			MISURE (cm)			ETICHETTATURA
CODICE	Q.TA'	DESCRIZIONE BENE	L	P	H	
PR/ZC/AF/04-106	1	Specchio imago molato	60		75	si
	2	Servizi dotati di wc				no
	1	Box Doccia				no

AREA ESTERNA

- 11 Tavoli esterni
- 20 Panche
- 1 Prefabbricato

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 Cima Zoncolan in località Monte Zoncolan, in comune di Sutrio (UD).

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	12.000,00	_____ , ____
	In lettere: dodicimila,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 Ristoro Cima Zoncolan in località Monte Zoncolan, in comune di Sutrio (UD).

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.