



**PROVINCIA  
DI PARMA**

UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA E VALORIZZAZIONE STRATEGICA DEL PATRIMONIO

Responsabile : RUFFINI ANDREA

---

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

**n. 661 del 18/05/2023**

**Oggetto:** GESTIONE AMMINISTRATIVA E VALORIZZAZIONE STRATEGICA DEL PATRIMONIO. INDIRIZZI DI VALORIZZAZIONE DELLE ALTE VALLI E DELLE STRUTTURE TURISTICHE DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI PARMA DI CUI ALL'ATTO CP 11/2023. APPROVAZIONE AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ALLA CONCESSIONE DI GESTIONE DELLA STAZIONE TURISTICA DI PRATO SPILLA IN COMUNE DI MONCHIO DELLE CORTI.

IL DIRIGENTE

Visti:

- l'art. 107, commi 2° e 3°, del D.Lgs 267/2000;
- l'art. 41 dello Statuto;
- il Regolamento per l'Ordinamento Generale degli Uffici e dei Servizi;
- il Decreto Presidenziale n. 12 del 27/01/2022 di attribuzione delle competenze;

Visti, altresì,

-il Documento Unico di programmazione (DUP) 2023-2025, approvato con delibera di Consiglio n. 60 del 12/12/2022. Con il medesimo atto sono stati approvati il Programma Triennale dei lavori pubblici 2023-2025 e il relativo elenco annuale 2023;

-Il Bilancio di Previsione 2023-2025, approvato con delibera del Consiglio Provinciale n.61 del 22/12/2022, immediatamente eseguibile;

-il Piano Esecutivo di Gestione 2021/2023, approvato con Decreto Presidenziale n.10 del 3/01/2023;

-il Decreto del Presidente n. 23 del 3/02/2023, di approvazione del Piano Integrato di attività ed Organizzazione (P.I.A.O.) TRIENNIO 2023 – 2025 e rispettivi allegati;

-il Decreto del Presidente n. 79 del 05/05/2023, con cui è stata recepita la III variazione del Piano esecutivo di gestione (PEG);

#### PREMESSO:

che il Consiglio Provinciale, con delibera n. 11 del 27/04/2023 approvava indirizzi di carattere generale e specifico finalizzati alla valorizzazione delle Alte Valli e delle strutture turistiche di competenza della Provincia di Parma per lo sviluppo socio-economico del territorio provinciale;

che l'atto esprimeva altresì indirizzo favorevole all'affidamento in concessione del servizio di gestione della Stazione Turistica di Prato Spilla, di proprietà dell'Ente, secondo gli indirizzi specifici di seguito sommariamente richiamati, dando mandato al Dirigente responsabile del Servizio di attivare la procedura di gara per la concessione del servizio nel rispetto della normativa vigente:

- sviluppo e messa in rete delle strutture di competenza dell'Ente ricomprese nel comprensorio delle Alte Valli con particolare attenzione a percorsi di mobilità dolce ecosostenibile;
- gestione del bar-ristorante, dell'albergo e della seggiovia, garantendo un'apertura della struttura quanto più estesa possibile nel corso dell'annualità, con alta stagione e affluenza nel periodo estivo;
- valorizzazione e offerta di prodotti a km zero;
- sviluppo di canali di comunicazione su social media;
- ampliamento dei bacini di utenza, con particolare attenzione alla fruizione collegata allo sport, all'escursionismo, all'accoglimento di scuole e associazioni sportive;
- attivazione di forme di co-progettazione e percorsi formativi con il "mondo scuola" e l'associazionismo sportivo;
- promozione di strumenti innovativi di presentazione e divulgazione dell'offerta, integrati in un sistema territoriale di rete di valorizzazione del paesaggio, dell'Appennino, dei prodotti e dell'offerta locale;
- canone annuo di riferimento: preso atto della stima del risultato economico-finanziario formulato dal PEF si riconosce nel quadriennio di riferimento una fase di start up a canone zero, utile a consolidare l'assetto gestionale e a verificarne la tenuta alla luce della nuova impostazione che individua l'alta stagione di affluenza e di fruizione nel periodo estivo, ponendo l'inverno in secondo piano;
- al concessionario spettano gli introiti derivanti dallo sfruttamento economico del servizio
- durata della concessione: 4 anni + 4 rinnovabili previa verifica dell'andamento gestionale a fronte di PEF;

#### EVIDENZIATO

che la stima del risultato economico-finanziario formulato dal PEF, richiamato nel suddetto Atto consigliare di indirizzo e prodotto in attuazione della Determina n. 290/2023, riconosce necessariamente nel quadriennio di riferimento una fase di start up a canone zero e pertanto la procedura di gara non può prevedere un importo di base soggetto a rialzo, né offerta economica migliorativa;

#### CONSIDERATO

quindi dare attuazione agli indirizzi suddetti attivando la seguente procedura finalizzata all'individuazione di operatore economico idoneo alla gestione della struttura,

1) pubblicazione di avviso esplorativo per manifestazione di interesse rivolto ad operatori economici interessati a partecipare a procedura comparativa per la concessione della gestione; l'avviso è corredato da n. 3 documenti di approfondimento, utili a chiarire scenario strategico di riferimento, obiettivi gestionali e n. 1 modulo di autocertificazione requisiti: documento di indirizzi (Allegato 1), piano economico-finanziario di riferimento (Allegato 2), relazione e capitolato tecnico (Allegato 3), modulo Autocertificazione (Allegato 4);

2) procedura comparativa per l'individuazione del Concessionario: i soggetti ritenuti idonei in esito alla manifestazione di interesse, saranno invitati a procedura comparativa, in cui presentare un progetto gestionale e di valorizzazione collegato a piano economico finanziario sostenibile; l'aggiudicazione sarà effettuata al concorrente che avrà riportato il punteggio più alto.

#### DATO ATTO

che la bozza di avviso allegato, parte integrante del presente atto unitamente agli allegati 1/2/3 e 4, è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni d'interesse per favorire la partecipazione e la consultazione di operatori economici in modo non vincolante per l'Ente;

che il medesimo avviso sarà pubblicato all'Albo Pretorio e sul sito istituzionale dell'Ente, nonché all'Albo pretorio del Comune di Monchio delle Corti per un periodo non inferiore a 10 giorni;

che per il sottoscritto Dirigente non sussistono le condizioni di conflitto d'interessi ex art. 6 bis della Legge n. 241/1990, come introdotto dalla Legge n. 190/2012;

#### DETERMINA

di prendere atto degli indirizzi di valorizzazione delle Alte Valli e delle strutture turistiche di competenza della Provincia di Parma approvato con delibera di Consiglio Provinciale n. 47 del 17/11/2017;

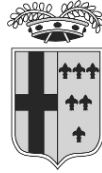
di indire una procedura comparativa per la concessione di gestione della stazione turistica di Prato Spilla (comune di Monchio delle Corti) previa pubblicazione di avviso esplorativo, al fine di raccogliere le manifestazioni di interesse a partecipare alla gara;

di approvare a tal fine l'avviso esplorativo per manifestazione di interesse e documento di indirizzi (Allegato 1), piano economico-finanziario di riferimento (Allegato 2), relazione e capitolato tecnico (Allegato 3), modulo Autocertificazione (Allegato 4), quali parti integranti del presente atto, dando atto che l'avviso esplorativo per manifestazione di interesse sarà pubblicato all'Albo Pretorio e sul sito istituzionale dell'Ente, nonché all'Albo pretorio del Comune di Monchio delle Corti per un periodo non inferiore a 10 giorni;

di procedere con successivo atto ad approvare l'elenco ditte da invitare alla procedura di gara in oggetto e la relativa lettera invito;

-  
-

Sottoscritta dal Responsabile  
(RUFFINI ANDREA)  
con firma digitale



# **PROVINCIA DI PARMA**

**UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA  
E VALORIZZAZIONE STRATEGICA DEL PATRIMONIO**

## **STAZIONE TURISTICA PRATO SPILLA**

**Monchio delle Corti (PR)**

### **Documento strategico per la valorizzazione delle Alte Valli**

Il presente documento è elaborato su incarico della Provincia di Parma al fine di condividere alcuni indirizzi generali per orientare l'individuazione del gestore della Stazione turistica di Prato Spilla nel comune di Monchio delle Corti.

Gli indirizzi sono elaborati a partire da un'analisi generali delle tendenze evolutive del turismo in Appennino, tenendo conto del contesto locale dell'Appennino parmense.

#### Scenari del turismo montano

Il turismo montano, in particolare nell'Appennino, è progressivamente cambiato negli ultimi decenni, imponendo quindi un ripensamento strutturale e organizzativo delle stazioni turistiche. Da un lato si registra una progressiva crisi del turismo bianco legato allo sci, dapprima per la più forte concorrenza dei comprensori sciistici alpini (sempre più facilmente accessibili dall'intero bacino padano) e poi per gli effetti del cambiamento climatico che rendono insostenibile nel medio termine questo segmento. Allo stesso tempo, sono cambiate anche le abitudini della villeggiatura climatica, spesso di corto raggio ma di durata estesa nei mesi estivi.

Da luoghi di offerta monotematica (ad esempio sciistica) le stazioni turistiche di Appennino, specie quelle di piccole dimensioni, devono diversificare la propria offerta per attrarre diverse tipologie di turismo che tipicamente interessano la montagna:

- turismo legato agli sport invernali;
- turismo d'avventura;
- turismo dei cammini che permette ai visitatori una scoperta lenta e puntuale dei paesaggi, di flora e fauna locali, del patrimonio culturale locale (in particolare nel periodo estivo);
- turismo spirituale e del benessere;
- turismo eno-gastronomico;

- turismo culturale, valorizzando il paesaggio scenografico montano come location di eventi e rassegne culturali e artistiche.

Come sottolineato da un recente rapporto FAO-UNWTO<sup>1</sup>, si assiste a un generale spostamento da prodotti turistici ad alto impatto ambientale a prodotti e attività turistiche a basso impatto, sensibili al cambiamento climatico e a tutte le dimensioni della sostenibilità.

Si tratta di un trend, in crescita anche negli anni della pandemia da Covid19, legato all'orientamento della domanda verso esperienze all'aria aperta (outdoor) pensate per migliorare ed equilibrare gli stili di vita, e in cui rientrano il fitness, l'alimentazione sana, il relax, i trattamenti curativi, il turismo spirituale e in generale le esperienze che aiutano i viaggiatori a riconnettersi tra loro e con l'ambiente circostante, attraverso il rispetto delle risorse ambientali, la salvaguardia delle tradizioni e delle culture locali.

Il patrimonio naturale e culturale rappresenta quindi le fondamenta dell'esperienza su cui costruire momenti immersivi in montagna, in tutte le stagioni dell'anno, con un approccio sempre più basato sulla cultura che crea identità e qualifica l'esperienza.

Il turismo viene sempre più associato all'idea di conoscenza ed esplorazione, oltre che di svago e relax. La natura e i paesaggi sono considerati elementi di attrazione da quote maggioritarie di potenziali turisti. Secondo i dati delle diverse edizioni del Rapporto Italiani, turismo sostenibile e ecoturismo di Fondazione UniVerde<sup>2</sup> continua ad aumentare la sensibilità rispetto al turismo sostenibile e all'ecoturismo, inteso come una forma di turismo che rispetta ambiente e popolazioni locali e valorizza le risorse naturali e storico culturali di un territorio. Si tratta di una domanda che apprezza non solo la natura e l'ambiente in sé, ma anche la qualificazione dell'offerta in senso sostenibile (riduzione consumi energetici e delle emissioni, mobilità sostenibile, menù biologici e a km0). Alla sostenibilità ambientale si affianca spesso la dimensione sociale con la preferenza verso piccoli operatori, piccoli produttori artigianali, tipicità dei territori e dei luoghi, fino alle forme di turismo di comunità vero e proprio.

La rinnovata attenzione al turismo montano è confermata anche dai dati recenti sul turismo in Emilia-Romagna. Nel 2022, nel contesto di un anno positivo per il turismo regionale, si registra un boom dell'Appennino: +26,1% sul 2021 per le presenze e +30,7% per gli arrivi, con un saldo positivo a doppia cifra anche rispetto al 2019, a sua volta in crescita rispetto agli anni precedenti (gli arrivi segnano addirittura un + 33,2%, passando da 579 mila del 2019 a 771.500 del 2022, mentre le presenze si attestano sul +21,1%).

Tuttavia, il settore resta ancora fragile, soprattutto per il turismo bianco. La mancanza di precipitazioni nevose e le temperature elevate tra fine 2022 e inizio 2023 hanno imposto un brusco stop negli arrivi e nelle presenze, in un periodo, quello delle feste natalizie, che rappresenta da solo circa il 40-45% del fatturato turistico invernale complessivo per il comparto montano e il cui impatto non è misurato dai dati richiamati.

La tendenza nell'Appennino parmense è meno positiva, nel medio termine, con una riduzione complessiva di arrivi e presenze registrato già tra 2016 e 2019 nel periodo pre-

1 Romeo R., Russo, L., Parisi F., Notarianni M., Manuelli S. and Carvao S., UNWTO. 2021. Mountain tourism – Towards a more sustainable path. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb7884en>

2 La 12° edizione pubblicata a dicembre 2022 è disponibile [qui](#)

Covid. Particolarmente negativa la performance nel comune di Monchio delle Corti, rispetto a una relativa tenuta di Corniglio e a una crescita relativamente importante di Tizzano Val Parma, in particolare nel 2019. Segnali di ripresa si riscontrano negli anni successivi, sebbene le forme di ricettività meno tradizionali sfuggano a questo tipo di rilevazione.

### Le Linee guida triennali per la promo-commercializzazione turistica regionale 2022-24<sup>3</sup>

La Regione Emilia-Romagna punta su elementi quali la sostenibilità – intesa come raggiungimento del punto di equilibrio tra qualità dell’offerta e qualità dell’ambiente – e la valorizzazione identitaria come chiave interpretativa di tutti i prodotti turistici, a partire dall’offerta verde e bianca del territorio regionale.

L’Appennino e le aree naturalistiche infatti hanno un’identità turistica centrata sul tema dell’ambiente, della natura, delle opzioni di movimento, etc.. Diversi territori sono stati riscoperti con l’avvento del Covid19 e devono concentrare gli sforzi per la costruzione di prodotti, anche di tipo innovativo e sperimentale, per consolidare tale opportunità in economia stabile e duratura. Diverso il discorso relativo al prodotto neve, sofferente a causa del cambiamento climatico e che, nonostante gli investimenti regionali sulle infrastrutture, richiede una forte azione di innovazione dell’offerta ricettiva e di specializzazione dei comprensori.

Secondo le linee guida regionali, per il triennio 2022/2024 l’attività promo-commerciale e di valorizzazione turistica dovrà focalizzare l’attenzione sullo sviluppo di prodotti legati al tema dell’outdoor&green (intendendo come tali tutte quelle opportunità legate ai percorsi/sentieri, ai cammini, al tema del bike in tutte le sue varie formule, alle opzioni ambientali/naturalistiche, etc.), a quelli che trovano localizzazione nei centri minori e nei borghi (comprendendo tutto ciò che in questi luoghi accade in relazione all’identità che sanno esprimere: castelli, palazzi, monasteri, etc.), alla vacanza attiva in tutte le sue potenziali alternative sino agli aspetti culturali (intesi sia come beni culturali, sia come grandi eventi in grado di esprimere contenuti preminenti nell’ambito culturale internazionale). In questo senso si sottolinea l’opportunità di sviluppare l’attrattività turistica dell’Appennino e delle aree del Delta del Po, coniugando le azioni di promozione con interventi di costruzione del prodotto e qualificazione del territorio a forte vocazione identitaria.

Il tema della sostenibilità deve essere declinato anche nella sua interpretazione di accessibilità dei luoghi e dei territori, come disponibilità di fruizione dei territori a tutti (quindi anche a coloro che hanno eventuali disabilità). Tutti gli attori della filiera turistica regionale devono concorrere a tale obiettivo, dall’Ente Regionale e Apt Servizi, alle Destinazioni turistiche e alle singole Amministrazioni Comunali, alle organizzazioni che si occupano di costruire/promuovere/vendere i prodotti turistici sino ai singoli operatori.

La Regione ha inoltre annunciato il lancio insieme ad Apt Servizi per il 2023-2024 di un nuovo progetto ‘Destinazione Appennino’ che sarà finanziato con 600mila euro l’anno proprio per spingere la montagna come vacanza attiva, esperienziale e di benessere durante tutto l’anno.

---

<sup>3</sup> Approvate con Delibera di Giunta Regionale 1618/2021

## Gli investimenti per lo sviluppo territoriale delle Alte Valli

Nel territorio delle Alte Valli, a cavallo tra la provincia di Parma e di Reggio Emilia all'interno del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, nonostante i processi di spopolamento e impoverimento dei decenni passati, sono presenti dei poli turistici, legati in particolare al turismo invernale (sciistico) e estivo (turismo climatico), avviati e cresciuti per iniziativa pubblica o privata. Da diversi anni è in corso un processo di progressiva conversione di queste stazioni turistiche, secondo alcune direttrici comuni:

- riconversione del segmento neve, accelerata negli ultimi anni anche in conseguenza dei cambiamenti del clima, ma ancor di più per l'aumento della competizione di poli sciistici alpini ben più ampi e organizzati, raggiungibili facilmente anche dall'Emilia-Romagna. Alcune stazioni hanno già da tempo abbandonato il segmento sciistico puntando a una fruizione più lenta e meno impattante anche in inverno (ciaspole, camminate sulla neve, sci alpinismo, sci di fondo). Anche nelle stazioni che ancora mantengono un'offerta sciistica e i relativi impianti (Schia e Prato Spilla in provincia di Parma, Cerreto Laghi, Pratizzano, Ventasso Laghi e Febbio in provincia di Reggio Emilia), la strategia ha puntato dapprima alla doppia stagionalità (inverno/estate) e poi a un progressivo ampliamento alle stagioni intermedie facendo leva su attrattive diverse e principalmente legate ai parchi (funghi e prodotti tipici per l'autunno, escursionismo e sport in primavera);
- innovazione delle strutture e delle formule di gestione delle stazioni turistiche, sia di quelle pubbliche sia di quelle private. Il raggiungimento della sostenibilità economico-finanziaria della gestione è un orizzonte faticosamente raggiunto nei principali poli del territorio, anche grazie al sostegno pubblico;
- una rinnovata vitalità creativa e imprenditoriale, soprattutto in anni recenti, con l'emergere di nuove figure di "operatori turistici" in senso lato spesso non impegnati in modo esclusivo e a tempo pieno (guide turistiche e ambientali, operatori digitali e dei social network, organizzatori di eventi sportivi e culturali, agricoltori multifunzionali). Si vedono anche i primi effetti di consolidamento e messa in rete per aumentare la massa critica e garantire un'offerta più completa verso il mercato.

Su queste basi, il Parco Nazionale in collaborazione con i Parchi del Ducato e i Comuni interessati ha realizzato in anni recenti un importante progetto integrato per la "Fruizione sostenibile dei parchi nella Riserva della Biosfera UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano", sostenuto con risorse del Programma operativo regionale FESR 2014-20 dell'Emilia-Romagna, che ha previsto investimenti per circa mezzo milione di euro nella stazione turistica di Prato Spilla.

### **Progetto integrato "Fruizione sostenibile dei parchi nella Riserva della Biosfera UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano"**

Il progetto si è proposto di consolidare e valorizzare il potenziale turistico e di fruizione del patrimonio naturalistico, ambientale e paesaggistico del versante

emiliano della Riserva MaB UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano concentrato nei due Parchi. In particolare, la proposta ha l'obiettivo di (contribuire a):

1. Incrementare il livello complessivo di attrattività delle aree protette nella Riserva della Biosfera, innalzando il numero di visitatori (turisti ed escursionisti) e ampliando la stagionalità turistica, anche per garantire una maggiore sostenibilità del settore;
2. Qualificare dal punto di vista ambientale e paesaggistico e ampliare l'offerta di servizi delle stazioni turistiche nel territorio dei Parchi dove si concentra la maggiore pressione turistica stagionale (**Prato Spilla**, Lagdei-Lago Santo, Schia);
3. innovare l'offerta turistica anche attraverso nuovi percorsi di fruizione sostenibile del territorio in linea con l'evoluzione della domanda di mercato, con attenzione particolare al cicloturismo in mountain bike e al trekking;
4. rafforzare l'identità e l'immagine unitaria per un migliore posizionamento sul mercato, facendo leva anche sul marchio Riserva della Biosfera UNESCO, quale destinazione che connette i diversi elementi dell'offerta turistica (ambiente, enogastronomia, sport e wellness, patrimonio storico e culturale diffuso, tradizioni).

Complessivamente gli interventi intendevano contribuire a sostenere una progressiva evoluzione dell'offerta -già in corso- dai tradizionali modelli del secolo scorso (turismo neve e turismo climatico di corto raggio) a un'offerta smart, flessibile e differenziata per rispondere a segmenti di domanda sempre più differenziati.

Gli interventi specifici per la riqualificazione e potenziamento della fruizione dell'area di Prato Spilla hanno riguardato in particolare:

- la riqualificazione dei locali e degli spazi esterni della stazione turistica (Riqualificazione degli spazi interni al rifugio per migliorarne la sostenibilità della gestione e adeguarli alle linee guida dei centri visita del Parco; Riqualificazione di interni ed esterni della casetta antistante il Rifugio come area di appoggio all'Alta Via dei Parchi e Sentiero Italia del CAI; Installazione di attrezzature e giochi per percorso bimbi);
- il potenziamento delle strutture per la fruizione ludica e sportiva, attraverso la realizzazione di un nuovo percorso acrobatico assistito ottenuto mediante la fornitura e posa di "Zipline" lungo la valle del Rio Spilla e di una nuova palestra di roccia su struttura esistente

Il sostegno pubblico alla valorizzazione del territorio dell'Appennino è rilevante anche nel ciclo di programmazione dei fondi europei 2021-2027.

Il comune di Monchio, insieme agli altri comuni dell'Unione montana Appennino Parma Est e ai comuni di Berceto e Calestano, è stato selezionato dalla Regione Emilia-Romagna per la programmazione di una **Strategia territoriale per le aree montane e interne** (STAMI)



riconosciuta anche nell'ambito della Strategia nazionale per le aree interne (SNAI). Il territorio ha quindi a disposizione una dotazione di 11,5 milioni di euro per interventi pubblici di valorizzazione del territorio, promozione dello sviluppo locale e rafforzamento dei servizi alla cittadinanza. Entro metà luglio 2023 i Comuni devono elaborare e presentare la propria proposta di strategia integrata comprensiva di un primo elenco dei progetti candidati. Il rafforzamento del sistema di offerta turistica - con riferimento alla ricettività e accoglienza, alle nuove infrastrutture per il turismo lento e sostenibile, alla logistica, informazione e promozione - è una delle priorità espresse del territorio e che troverà attuazione dei progetti che saranno candidati nella STAMI.

A sostegno degli investimenti degli operatori privati del turismo è invece prevista a breve la pubblicazione di un bando per le imprese in attuazione dell'**Azione 1.3.4 Sostegno all'innovazione e agli investimenti delle imprese del turismo, dei servizi e del commercio, delle imprese culturali e creative** del Programma regionale FESR 2021-27, con una dotazione indicativa di 25 milioni di euro per l'intero territorio regionale. La Regione Emilia-Romagna riconosce premialità specifiche per le imprese localizzate in Appennino che partecipano ai bandi della programmazione europea.

Anche la programmazione del FEASR (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale) attraverso il CoPSR 2023-27 della Regione Emilia-Romagna contribuisce alla valorizzazione del territorio e in particolare delle aree forestali, e alla diversificazione delle attività locali nei territori più svantaggiati. In particolare, attraverso **LEADER** la Regione sosterrà una nuova stagione di programmazione del GAL del Ducato a seguito della pubblicazione del bando per la selezione dei nuovi gruppi di azione locale e della elaborazione e approvazione delle rispettive strategie di azione locale nel corso dell'anno in corso.

Attraverso la programmazione regionale del Fondo sociale europeo (FSE+) sono disponibili numerose occasioni di **formazione professionale e continua**, di diverse tipologie e livello di qualifiche, che riguardano anche gli operatori del turismo, della ricettività e dell'accoglienza (è possibile verificare le opportunità disponibili al seguente link: <https://orienter.regione.emilia-romagna.it/corso/cerca>).

Infine, il comune di Monchio delle Corti è inoltre beneficiario di un importante progetto di rigenerazione sociale e culturale, concentrato nelle frazioni di Casarola e Riana, sostenuto dal Ministero della Cultura nell'ambito del Piano nazionale Borghi con risorse PNRR. In tale ambito, oltre agli interventi pubblici in corso di realizzazione, è prevista l'emanazione di un bando del Ministero per il sostegno di iniziative imprenditoriali realizzate da imprese e altre realtà private con unità locali nel comune.

### **Gli indirizzi per la valorizzazione della Stazione turistica di Prato Spilla**

Gli scenari evolutivi del turismo in Appennino sopra brevemente richiamati e gli orientamenti della programmazione regionale sulla promozione turistica richiedono anche una evoluzione delle forme di gestione delle stazioni turistiche, per intercettare l'evoluzione

della domanda dei turisti e fruitori e per mettere in valore gli investimenti pubblici recenti e previsti.

In tal senso, si suggeriscono i seguenti indirizzi per orientare il rapporto pubblico-privato per la gestione della Stazione turistica di Prato Spilla:

1. **destagionalizzazione e ampliamento del periodo di apertura** verso una stazione turistica aperta e fruita durante tutto l'arco dell'anno, anche con modalità e diversificate e flessibili dei diversi corpi di fabbrica e impianti per garantire la sostenibilità economico-finanziaria della gestione.
2. **gestione proattiva** per l'ideazione, lo sviluppo e la promozione di iniziative per attrarre nuovi segmenti di domanda, in particolare al di fuori delle stagioni a più alta frequentazione, rivolti a target specifici (scuole, gruppi organizzati, gruppi sportivi, famiglie, ecc.) e/o basati su tematismi specifici (turismo attivo, trekking, esplorazione naturalistica, educazione ambientale, gastronomia, raccolta e esperienza dei prodotti dell'Appennino, ritiri, team building, ecc.). L'organizzazione di specifici eventi e iniziative tematiche, che tengono conto delle diverse possibilità offerte dalla stagionalità dell'Appennino è funzionale all'ampliamento del periodo di apertura e all'aumento complessivo dei visitatori.
3. **Promozione e capacità di fare rete** con attori pubblici (Provincia, Comune, Parco Nazionale Appennino Tosco Emiliano, Ente Gestione Parchi e Biodiversità Emilia Occidentale, ...) e con altri operatori turistici del territorio con il duplice obiettivo di 1) aumentare la capacità di promozione di iniziative turistiche di richiamo, 2) aumentare l'impatto del turismo sul sistema locale, 3) rafforzare l'identità territoriale della stazione turistica.
4. **Promozione di progetti di investimento** per lo sviluppo turistico e la valorizzazione del territorio di riferimento della Stazione turistica, anche aderendo in modo pro-attivo a iniziative di altri attori pubblici e privati, per cogliere le opportunità della programmazione delle politiche pubbliche e dei relativi incentivi.
5. Attenzione alla dimensione della **sostenibilità ambientale e sociale** (anche intesa come piena accessibilità per tutti) in linea con la Carta Europea del Turismo Sostenibile.
6. **multifunzionalità** delle strutture e degli impianti della stazione turistica, attraverso proposte di utilizzo rivolte anche alle comunità locali (ad esempio scuole del territorio), anche per migliorare la sostenibilità economico-gestionale così come attraverso l'estensione agli utenti locali delle proposte e iniziative per i turisti (ad esempio laboratori didattici ed esperienziali, visite guidate, attività sportive, ecc.).

# PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

## Inquadramento Generale

Prato Spilla è una stazione turistica e sciistica situata a un'altitudine di 1350 metri al confine tra le province di Parma, Massa Carrara e Reggio Emilia, in un'area ad alto valore ambientale compresa nel Parco Nazionale dei Cento Laghi.

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano è stato istituito nel 2001, dall'unione di territori appartenuti in precedenza a Parchi regionali, quello del Gigante e quello dei Cento Laghi: il suo territorio si estende lungo la dorsale appenninica tra l'Emilia-Romagna e la Toscana interessando le province di Massa-Carrara, Lucca, Reggio Emilia e Parma. In particolare, la porzione di territorio del parco adiacente la stazione turistica Prato Spilla è caratterizzata dalle numerose testimonianze delle ultime glaciazioni presenti nel suo interno e presenta diversi specchi d'acqua (tra cui Lago Ballano, Lago Santo, Lago Bicchiere, Lago Scuro, i Lagoni, Lago Martini), torbiere, conche e circhi glaciali.

Il Parco è attraversato dal lungo cammino dell'Alta Via dei Parchi che presenta ambienti composti da habitat naturalistici differenti che, a partire dal fondovalle collinare dei fiumi Parma e Cedra, scandiscono l'ambiente circostante fino a raggiungere le vette più alte come quella del monte Sillara (oltre 1800 m s.l.m.) da cui si possono ammirare il Golfo di La Spezia, l'isola di Palmaria e l'Arco Alpino.

A partire dalla fine degli anni '90 la Provincia di Parma, proprietaria della stazione turistica e sciistica di Prato Spilla, ha provveduto ad assicurare l'accessibilità, attraverso l'adozione di successivi atti di affidamento che hanno consentito il funzionamento delle strutture ricettive (albergo, bar e ristorante) oltre che degli impianti di risalita.



## Descrizione della proprietà

La proprietà oggetto della concessione comprende i seguenti beni di proprietà della Provincia:

- una struttura adibita a bar, ristorante (posti al piano terra) e l'albergo dotato di 21 camere per un totale di 42 posti letti (posto al primo piano). Dal punto di vista impiantistico la stazione comprende:
  - una centrale termica posta al piano terra composta da 2 caldaie alimentate a gasolio, di recente sostituzione, utilizzate per la produzione dell'acqua calda sanitaria e per l'impianto di riscaldamento;
  - un sistema di rilevazione incendi a sensori ottici;
  - un impianto idrico alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque;
  - un impianto fognario dedicato composto da degrassatore, fossa Imhoff e filtro anaerobico;



- un "rifugio" che assolve a differenti funzioni per l'esercizio di attività ricettiva e turistica si sviluppa su due livelli, serviti da due scale esterne, con struttura in muratura al piano terra e struttura in legno al piano primo.

Al piano terra si trovano quattro locali destinati ad ufficio con bagno, compresa l'attuale biglietteria mentre al piano primo quattro miniappartamenti bilocali con bagno interno, il cui accesso avviene dalla terrazza esterna.



- l'immobile denominato "stazione di partenza seggiovia" comprende gli impianti, i depositi, la sala di comando della seggiovia, l'officina, l'infermeria, i servizi igienici pubblici, attività commerciali e n. 3 appartamenti, completi di impianti ma privi di arredi, che si articolano lungo un vano scala indipendente.

Al piano terra si trova un locale commerciale, attualmente destinato alla vendita al dettaglio di articoli sportivi mentre al piano primo dalla terrazza si accede ad un secondo locale commerciale dedicato al noleggio di attrezzature invernali ed ai servizi igienici ad uso pubblico.

La struttura è servita da una centrale termica posta in esterno sulla terrazza al piano primo composta da due caldaie alimentate a gpl.



- la stazione turistica di Prato Spilla si compone delle aree esterne destinate allo sci, complete di attrezzature di sicurezza, terreni boschivi e pascolativi, per l'estensione complessiva di Ha 203,47.

Il comprensorio sciistico è servito dai seguenti impianti:

- seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla, comprensivo della stazione di arrivo;
- tapis roulant campo scuola di lunghezza 188 m, comprensivo della stazione di partenza e stazione di arrivo;
- tapis roulant snow park di lunghezza 60 m, completo di stazione di arrivo.

L'impianto a fune seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla (1.352 e 1.656 m s.l.m.), inaugurato nel 1975, si sviluppa per una lunghezza di circa 1500 metri, con 176 sedie biposto con portata massima di 800 persone/ora. Si segnala che la Provincia di Parma ha provveduto alla revisione generale della seggiovia finalizzata all'esecuzione dei lavori di prolungamento vita tecnica - la prossima revisione dovrà essere effettuata nella primavera 2026.



La stazione di arrivo posta in quota a 1.656 m si sviluppa su due piani, al piano superiore (quota di sbarco seggiovia) si trova la sala di comando relativa alla seggiovia; il piano inferiore seminterrato è composto da due locali ad uso deposito, già utilizzati quali bivacco dal personale di servizio.



- il deposito esterno per mezzi meccanici denominato hangar;



- il complesso della stazione turistica Prato Spilla si compone infine del porticato di accesso adiacente il parcheggio, che di fatto costituisce la porta di accesso al parco;



## Il territorio

### Patrimonio paesaggistico

Dal punto di vista storico e culturale il territorio offre anche la possibilità di apprezzare piccoli insediamenti e borghi arroccati. Oltre al centro principale, Monchio delle Corti, sorto in epoca medievale, nella zona sono presenti altre dodici corti ricche di storia e tradizione (Pianadetto, Valditacca, Trefiumi, Rimagna, Rigoso, Aneta, Ponte di Lugagnano, Lugagnano, Vecciatica, Ceda, Cozzanello, Casarola e Riana).

L'elenco completo dei principali monumenti di interesse storico oltre alle relative descrizioni è presente sul sito del comune di Monchio [www.comune.monchio-delle-corti.pr.it/viaggio-nelle-corti-di-monchio/](http://www.comune.monchio-delle-corti.pr.it/viaggio-nelle-corti-di-monchio/).

### Patrimonio floro-faunistico

L'area che si estende attorno a Prato Spilla rappresenta un connubio straordinario di natura, turismo, cultura e storia.

Il territorio, che si contraddistingue per le sue ricchezze floristiche, alterna faggete e castagneti a boschi di esemplari di abete bianco, abete rosso e tasso.

Oltre al ricco patrimonio di biodiversità floreale tali luoghi offrono anche la possibilità di ammirare diversi esemplari tipici della fauna selvatica appenninica tra cui il capriolo, il cinghiale, il lupo, la martora, l'aquila e il gufo reale.

### Sport

Prato Spilla e le valli circostanti rappresentano inoltre un centro di attrazione per le attività sportive all'aria aperta quali trekking, mountain bike, arrampicata, gite a cavallo o semplici escursioni.

Nel periodo invernale la stazione sciistica di Prato Spilla con i suoi impianti a fune e i suoi 5 km di piste consente di praticare lo sci alpino nonostante le giornate di apertura degli impianti si siano ridotte negli ultimi anni a causa delle alte temperature e della scarsità di neve.

### **Cambiamento climatico e riconversione degli impianti di risalita**

Le indagini di vari istituti internazionali di ricerca (dall'Eurac Research di Bolzano all'Intergovernmental Panel on Climate Change dell'Onu, fino al dossier Nevediversa di Legambiente) sono concordi nel sostenere che a causa del cambiamento climatico, nei prossimi anni sarà sempre più difficile sciare sotto i 1.500 metri di altitudine.

Gli inverni sempre più miti e la scarsità di precipitazioni rendono possibile l'apertura delle piste da sci solo grazie ai cannoni sparaneve. Tuttavia, la produzione di neve artificiale comporta il ricorso a grandi quantità di acqua e può avvenire solo a determinate condizioni meteorologiche o, nel caso di macchinari più innovativi, con un maggiore dispendio di energia.

**Tale scenario rende sempre più anacronistica la monocultura dello sci alpino, specie a basse quote, e impone la necessità di ampliare l'offerta turistica, differenziare le attività sportive e creare incentivi per i giovani e le famiglie.**

**In altre parole, risultano opportune iniziative coordinate per la destagionalizzazione e volte all'abbandono della vocazione esclusivamente sciistica degli impianti di risalita.**



Per tali ragioni la stazione di Prato Spilla, a partire dal 2023, abbandonerà la vocazione prettamente sciistica che da sempre l'ha contraddistinta a favore di una transizione verso forme nuove e sostenibili di turismo montano che ne prevede un utilizzo esteso a tutto l'anno.

La seggiovia, già dotata di ganci per il trasporto di biciclette, verrà pertanto utilizzata anche nei mesi più caldi per permettere di praticare sport quali la mountain bike, il trekking, l'escursionismo, la corsa in altura oppure per semplici passeggiate.

## **Il Piano Economico e Finanziario**

Il presente Piano, che si sviluppa su un arco temporale di 4 anni (2023-2026)<sup>1</sup>, si prefigge l'obiettivo di fornire gli elementi per una stima dei risultati economici e finanziari derivanti dalla gestione dell'intera struttura.

I ricavi del gestore derivano principalmente dalla somministrazione di alimenti e bevande del bar/ristorante, dalla gestione dell'albergo oltre che dalla vendita dei biglietti per l'utilizzo degli impianti di risalita.

La gestione delle strutture ricettive (bar, ristorante e albergo) richiede la presenza di camerieri, un cuoco e addetti alle pulizie mentre per il funzionamento degli impianti di risalita è necessaria la presenza di personale specializzato tra cui:

- un Direttore d'esercizio: si tratta di una figura qualificata, in particolare un ingegnere, che si occupa della funzionalità dell'impianto;
- un capo servizio: si tratta del soggetto con il compito di eseguire e far eseguire tutte le disposizioni contenute nel Regolamento d'esercizio e quelle impartite dal Direttore dell'esercizio per la sicurezza e la regolarità dell'esercizio;
- un macchinista con il compito di:
  - manovrare l'impianto e, su indicazione del capo servizio, di sorvegliare e mantenere l'intero macchinario, le apparecchiature di sicurezza e tutte le altre parti dell'impianto e delle funi;
  - verificare il corretto funzionamento e l'efficienza delle varie parti del macchinario;
  - fermare l'impianto e avvisare immediatamente il capo servizio in caso di guasti o di anomalie importanti nel funzionamento del macchinario, degli apparecchi di sicurezza o di qualsiasi altra parte dell'impianto;
- 2 agenti di stazione/pedana con il compito di:
  - facilitare la salita o la discesa dei viaggiatori;
  - controllare il corretto funzionamento dei dispositivi di arresto;

---

<sup>1</sup> Per quanto riguarda l'anno 2023 si assume che il gestore inizi l'attività presso la stazione di Prato Spilla a partire dal 15 maggio.

- impedire l'accesso ai macchinari ai soggetti non autorizzati.

Il personale di servizio rappresenta la principale voce di costo della gestione, alla quale si aggiungono le spese per l'acquisto di alimenti e bevande, le spese per utenze (principalmente gasolio e GPL per il funzionamento della centrale termica ed energia elettrica per il funzionamento della seggiovia) e spese generali (TARI, assicurazioni, manutenzione impianto antincendio, SIAE, altre spese varie).

Si precisa fin da ora che i dati previsionali, essendo basati su ipotesi di eventi futuri, sono caratterizzati da connotati elementi di soggettività ed incertezza e, in particolare, dal rischio che eventi preventivati ed azioni dai quali essi traggono origine possano non verificarsi ovvero possano verificarsi in misura e tempi diversi da quelli prospettati. L'andamento climatico e delle precipitazioni invernali rappresenta il principale elemento di incertezza del piano.

### **Piano di investimenti della Provincia di Parma**

Ai fini della predisposizione del presente piano assume particolare rilievo il "Piano di sviluppo strategico Alte Valli" che prevede la possibilità per la Provincia, di ottenere contributi utili alla realizzazione di infrastrutture che permettano di incrementare la diversificazione dell'offerta, il livello di attrattività della stazione mediante interventi finalizzati alla destagionalizzazione e il potenziamento della ricettività.

Il piano di investimenti, seppur non ancora approvato, prevede quanto segue:

- la realizzazione di percorsi escursionistici come il percorso cicloescursionistico "100 Laghi Bike" di raccordo Val Parma – Val Cedra;
- la realizzazione di impianti sportivi quali un campo polivalente, un campo scuola mtb e un pump track per mountain-bike;
- la riqualificazione delle stazioni a valle e a monte della seggiovia LM14 Prato Spilla – Rio Spilla;
- la realizzazione di un'area camper finalizzata al potenziamento della ricettività;
- interventi di manutenzione straordinaria ed adeguamento delle strutture ricettive esistenti.

Ai fini della predisposizione del presente piano si assume che la Provincia possa completare la realizzazione dei menzionati interventi a partire dall'anno 2025.

### **Investimenti pubblicitari e organizzazione di eventi**

Al fine di ottenere un ritorno più immediato in termini di incremento dei risultati economici e finanziari è opportuno che il gestore di Prato Spilla effettui da subito investimenti pubblicitari, da veicolare

principalmente attraverso canali digitali, capaci di attrarre turisti e sportivi presso le strutture ricettive della stazione.

Risultano pertanto necessari, fin dall'anno 2023, interventi volti all'incremento della visibilità e dell'attrattività della stazione come ad esempio:

- il rinnovo del sito internet;
- la presenza su tutti i principali social network;
- l'organizzazione di eventi come sagre e cene all'aperto con la finalità di far conoscere le eccellenze culinarie legate al territorio.

Al riguardo si segnala che la Provincia di Parma si è resa disponibile ad erogare un contributo di un importo attorno ai 10.000 Euro da utilizzare nel corso del primo anno di gestione esclusivamente per promuovere la Stazione turistica di Prato Spilla attraverso i canali digitali.

### **Attività alberghiera**

Il corpo principale edificato agli inizi degli anni '80 presenta una struttura mista in muratura e cemento armato, con solai e copertura in legno lamellare, manto di copertura in lamiera preverniciata di recente realizzazione; si sviluppa su due livelli, serviti da un vano scale centrale e dall'ascensore, oltre alle due scale di emergenza esterne.

Al primo piano si trovano 21 camere da letto con capacità ricettiva complessiva pari a 42 posti; il locale sottotetto non è utilizzabile ai fini ricettivi, neppure come deposito.



Completano l'offerta ricettiva 7 appartamenti di cui 3 nella stazione e 4 nella baita a fianco.

Gli appartamenti risultano tuttavia spesso utilizzati dal personale dipendente che presta servizio presso la stazione, pertanto, ai fini del presente piano verranno considerate esclusivamente le camere presenti nella stazione.

Le tariffe per persona applicate sino al 2022 sono quelle indicate nella tabella seguente:

	<b>Bed and breakfast</b>	<b>Mezza pensione</b>	<b>Pensione completa</b>
Dal lunedì al giovedì	€ 40	€ 60	€ 80
Dal venerdì alla domenica	€ 55	€ 75	€ 95

### Ricavi dell'attività alberghiera anno 2023

I ricavi dell'attività alberghiera, pari ad Euro 57.450 per l'anno 2023, sono stati stimati partendo dalle seguenti assunzioni:

Giorni di apertura annui	190
Numero camere	21
<b>Numero camere disponibili</b>	<b>3.990</b>
Tasso di occupazione	18%
<b>Numero camere vendute</b>	<b>718</b>
Numero medio di ospiti per camera	1,6
<b>Numero ospiti totali</b>	<b>1.149</b>
<b>Incasso medio giornaliero per ospite</b>	<b>50</b>

### Spese connesse all'attività alberghiera anno 2023

Di seguito si riportano le voci di spesa connessa all'attività alberghiera per l'anno 2023:

#### *Costo del personale*

La voce stimata in complessivi 31.000 euro si riferisce al personale dipendente necessario per la gestione della reception e per le pulizie.

Sono stati previsti 2,5 FTE (full time equivalent), con un costo stimato di Euro 8.000 annui, per gli addetti alle pulizie ed Euro 11.000 per l'unico dipendente impiegato alla reception.

#### *Utenze*

La voce, stimata in Euro 9.480, si riferisce all'acquisto di gasolio destinato al funzionamento della centrale termica posta al piano terra e all'energia elettrica.

### *Lavanderia*

La voce è stata stimata in complessivi Euro 2.870, pari a circa il 5% del totale dei ricavi stimati e corrisponde ad una spesa media di 4 Euro per ogni camera venduta.

### *Materiale di consumo*

La voce, stimata in Euro 2.060, si riferisce all'acquisto di prodotti per la pulizia delle camere e degli spazi comuni e all'acquisto degli accessori da bagno.

Il costo per gli accessori da bagno è stato stimato in circa 1,10 Euro per ospite.

### *Costi fissi*

I costi fissi, stimati in Euro 9.900, comprendono la manutenzione delle caldaie, la manutenzione dell'ascensore, la manutenzione della fossa Imhoff, l'assicurazione, la TARI, la SIAE, la derattizzazione e la manutenzione dell'impianto antincendio.

### *Spese di inizio gestione*

Al fine di avviare l'attività alberghiera è necessario che il gestore provveda all'acquisto di attrezzatura, biancheria, coperte per un importo stimato attorno ai 2.000 Euro.

Partendo dalle assunzioni sopra esposte il piano economico finanziario mostra, per l'anno 2023, un risultato sostanzialmente di pareggio tra i ricavi e i costi della gestione.

Il 2024, anno in cui presumibilmente non saranno ancora conclusi gli investimenti pianificati dalla Provincia di Parma volti al miglioramento delle strutture ricettive, è contraddistinto da un sensibile miglioramento dei risultati economico-finanziari dovuto principalmente all'incremento dei giorni di apertura della stazione (240 per ciascuna annualità nel triennio 2024-2026).

L'ultimazione dei lavori per la realizzazione degli interventi compresi nel "Piano di investimenti della Provincia di Parma" è prevista a partire dal 2025, anno dal quale si stima un incremento tangibile delle presenze dovuto principalmente alla rinnovata attrattività della stazione. Da tale anno è possibile ipotizzare un incremento sensibile sia dei ricavi che del risultato economico della gestione.

Nello specifico si è ipotizzato un incremento del tasso di occupazione delle camere che passa dal 18% del 2023, al 19% nel 2024, al 21% nel 2025 e al 25% nel 2026 e un leggero incremento dell'incasso medio per ospite che passa dai 50 Euro del biennio 2023-2024 ai 51 Euro del biennio 2025-2026.

Sulla base delle informazioni sopra esposte si fornisce di seguito il piano economico finanziario relativo all'attività alberghiera per il quadriennio 2023-2026.

<b>CONTO ECONOMICO ALBERGO</b>	<b>Anno 2023</b>		<b>Anno 2024</b>		<b>Anno 2025</b>		<b>Anno 2026</b>	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI</b>								
Vendita Camere	57,45	100,0%	76,60	100,0%	86,34	100,0%	102,82	100,0%
<b>Totale Ricavi</b>	<b>57,45</b>	<b>100,0%</b>	<b>76,60</b>	<b>100,0%</b>	<b>86,34</b>	<b>100,0%</b>	<b>102,82</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>								
<b>CAMERE</b>	<b>24,14</b>	<b>42,0%</b>	<b>31,76</b>	<b>41,5%</b>	<b>36,35</b>	<b>42,1%</b>	<b>41,84</b>	<b>40,7%</b>
Personale pulizie	20,00	34,8%	26,00	33,9%	29,70	34,4%	33,60	32,7%
Lavaggio biancheria	2,87	5,0%	3,93	5,1%	4,45	5,1%	5,42	5,3%
Accessori bagno	1,26	2,2%	1,84	2,4%	2,20	2,5%	2,82	2,7%
<b>RECEPTION</b>	<b>11,00</b>	<b>19,1%</b>	<b>13,20</b>	<b>17,2%</b>	<b>15,60</b>	<b>18,1%</b>	<b>18,20</b>	<b>17,7%</b>
Personale reception	11,00	19,1%	13,20	17,2%	15,60	18,1%	18,20	17,7%
<b>ALTRI COSTI ALBERGO</b>	<b>22,18</b>	<b>38,6%</b>	<b>23,39</b>	<b>30,5%</b>	<b>24,78</b>	<b>28,7%</b>	<b>26,31</b>	<b>25,6%</b>
Assicurazione	4,00	7,0%	4,00	5,2%	4,00	4,6%	4,00	3,9%
Utenze	9,48	16,5%	12,49	16,3%	13,38	15,5%	14,91	14,5%
Fossa biologica	1,50	2,6%	1,50	2,0%	1,50	1,7%	1,50	1,5%
Manutenzione ascensore	1,00	1,7%	1,00	1,3%	1,00	1,2%	1,00	1,0%
Manutenzione caldaie	0,70	1,2%	0,70	0,9%	0,70	0,8%	0,70	0,7%
TARI	0,90	1,6%	0,90	1,2%	0,90	1,0%	0,90	0,9%
Derattizzazione	0,50	0,9%	0,50	0,7%	0,50	0,6%	0,50	0,5%
Siae	0,50	0,9%	0,50	0,7%	0,50	0,6%	0,50	0,5%
Antincendio	0,80	1,4%	0,80	1,0%	0,80	0,9%	0,80	0,8%
Prodotti Pulizia	0,80	1,4%	1,00	1,3%	1,50	1,7%	1,50	1,5%
Spese inizio gestione	2,00	3,5%						
<b>TOT. COSTI ALBERGO</b>	<b>57,32</b>	<b>99,8%</b>	<b>68,35</b>	<b>89,2%</b>	<b>76,73</b>	<b>88,9%</b>	<b>86,35</b>	<b>84,0%</b>
<b>UTILE</b>	<b>0,13</b>	<b>0,2%</b>	<b>8,25</b>	<b>10,8%</b>	<b>9,61</b>	<b>11,1%</b>	<b>16,47</b>	<b>16,0%</b>

### Attività di ristorazione

Al piano terra della stazione si trova il bar dotato di 50 posti a sedere che rappresenta un punto di ristoro per tutti i visitatori e gli escursionisti di passaggio a Prato Spilla.

Oltre al bar è disponibile un ristorante con 200 coperti disponibili.



I risultati del bar e del ristorante previsti per l'anno 2023 sono stati considerati in linea con i dati storici riferiti al 2022.

Per il triennio 2024-2026, così come per l'attività alberghiera, è stato considerato un progressivo incremento dei volumi e dei margini dovuto principalmente all'incremento dell'attrattività e all'aumento delle presenze presso la stazione.

Di seguito si riporta il calcolo del margine operativo lordo suddiviso per l'attività di bar e ristorante.

#### Margine operativo lordo bar

I ricavi relativi all'attività di bar, come indicato nella tabella seguente, sono stati determinati stimando, per ciascuna delle quattro annualità, le giornate di apertura della struttura, il numero giornaliero medio di scontrini emessi e l'incasso medio per ciascuno scontrino.

BAR	2023	2024	2025	2026
Giorni di apertura	180	300	300	300
N.ro medio scontrini/giorno	17	17,5	18	20
Incasso medio per scontrino (€)	13	13	14	15
<b>Ricavo annuo €/000</b>	<b>39,78</b>	<b>68,25</b>	<b>75,60</b>	<b>90,00</b>

I costi del personale sono stati stimati considerando, per il biennio 2023-2024, l'impiego di 2 FTE al costo unitario di 6.500 Euro per il 2023<sup>2</sup> e di 12.000 Euro per il 2024 mentre per le annualità 2025 e 2026 è stato previsto l'impiego di 2,2 e 2,4 FTE al costo unitario rispettivamente di 12.300 e 12.500 Euro.

L'incidenza sui ricavi della spesa per l'acquisto dei prodotti alimentari da bar è stimata pari al 30%.

<sup>2</sup> Considerando solo 180 giorni di apertura.

Nella tabella seguente si riporta il calcolo del margine operativo del bar per il quadriennio 2023-2026:

BAR	2023		2024		2025		2026	
	Valuta: € '000	€/'000	%	€/'000	%	€/'000	%	€/'000
<b>RICAVI BAR</b>	<b>39,78</b>	<b>100,0%</b>	<b>68,25</b>	<b>100,0%</b>	<b>75,60</b>	<b>100,0%</b>	<b>90,00</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>	<b>24,93</b>	<b>62,7%</b>	<b>44,48</b>	<b>65,2%</b>	<b>49,74</b>	<b>65,8%</b>	<b>57,00</b>	<b>63,3%</b>
Personale	13,00	32,7%	24,00	35,2%	27,06	35,8%	30,00	33,3%
Acq. prodotti bar	11,93	30,0%	20,48	30,0%	22,68	30,0%	27,00	30,0%
<b>MARGINE OPERATIVO BAR</b>	<b>14,85</b>	<b>37,3%</b>	<b>23,78</b>	<b>34,8%</b>	<b>25,86</b>	<b>34,2%</b>	<b>33,00</b>	<b>36,7%</b>

### Margine operativo lordo ristorante

Così come per il bar, anche i ricavi relativi all'attività di ristorante sono stati determinati stimando, per ciascuna delle quattro annualità, le giornate di apertura della struttura, il numero giornaliero medio di scontrini emessi e l'incasso medio per ciascuno scontrino. Nella tabella seguente si riportano le assunzioni adottate.

RISTORANTE	2023	2024	2025	2026
Giorni di apertura	180	300	300	300
N.ro medio scontrini/giorno	7,86	8,30	9,17	10,92
Incasso medio per scontrino (€)	28	30	33	35
<b>Ricavo annuo €/'000</b>	<b>39,62</b>	<b>74,69</b>	<b>90,79</b>	<b>114,66</b>

I costi del personale sono stati stimati considerando, per il biennio 2023-2024, l'impiego di 2 FTE al costo unitario di 6.500 Euro per il 2023<sup>3</sup> e di 13.400 Euro per il 2024 mentre per le annualità 2025 e 2026 è stato previsto l'impiego di 2,2 e 2,4 FTE al costo unitario rispettivamente di 14.000 e 14.500 Euro.

L'incidenza sui ricavi della spesa per l'acquisto dei prodotti alimentari per il ristorante passa dal 35% del 2023 al 40% del 2026.

Nella tabella seguente si riporta il calcolo del margine operativo del ristorante per il quadriennio 2023-2026:

RISTORANTE	2023		2024		2025		2026	
	Valuta: € '000	€/'000	%	€/'000	%	€/'000	%	€/'000
<b>RICAVI RISTORANTE</b>	<b>39,62</b>	<b>100,0%</b>	<b>74,69</b>	<b>100,0%</b>	<b>90,79</b>	<b>100,0%</b>	<b>114,66</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>	<b>26,87</b>	<b>67,8%</b>	<b>55,18</b>	<b>73,9%</b>	<b>66,21</b>	<b>72,9%</b>	<b>80,66</b>	<b>70,4%</b>
Personale	13,00	32,8%	26,80	35,9%	30,80	33,9%	34,80	30,4%
Acq. prodotti ristorante	13,87	35,0%	28,38	38,0%	35,41	39,0%	45,86	40,0%
<b>MARGINE OPERATIVO RISTORANTE</b>	<b>12,75</b>	<b>32,2%</b>	<b>19,50</b>	<b>26,1%</b>	<b>24,58</b>	<b>27,1%</b>	<b>34,00</b>	<b>29,6%</b>

<sup>3</sup> Considerando solo 180 giorni di apertura.



### *Utenze*

Le utenze costituiscono una voce di spesa rilevante e si riferiscono all'energia elettrica utilizzata per il funzionamento delle attrezzature della cucina e del bar e al gasolio destinato al funzionamento della centrale termica posta al piano terra. L'incidenza sui ricavi di tali spese è stimata tra il 15 e il 16%.

### *Costi fissi*

I costi fissi, stimati in Euro 5.900, comprendono la manutenzione delle caldaie, la manutenzione dell'ascensore, la manutenzione della fossa Imhoff, la TARI, la SIAE, la derattizzazione e la manutenzione dell'impianto antincendio.

### *Materiali di consumo*

L'incidenza sui ricavi della spesa per materiali di consumo è stimata pari all'1,5% ed è in linea con i valori medi registrati negli anni precedenti.

### *Spese di inizio gestione*

Al fine di avviare l'attività di bar e ristorante è necessario che il gestore provveda all'acquisto di attrezzature da cucina e stoviglie per un importo stimato attorno ai 7.200 Euro.

L'andamento dei risultati economico finanziari dell'attività di bar e ristorante ricalca in buona sostanza quello dell'attività alberghiera, pertanto, l'anno 2023 mostra sostanzialmente un risultato di pareggio tra i ricavi e i costi della gestione mentre il 2024 risulta contraddistinto da un sensibile miglioramento dei risultati economico-finanziari dovuti all'incremento dei giorni di apertura della stazione (300 per ciascuna annualità nel triennio 2024-2026) e agli investimenti in comunicazione digitale effettuati dal gestore.

L'ultimazione dei lavori per la realizzazione degli interventi compresi nel "Piano di investimenti della Provincia di Parma" è prevista a partire dal 2025, anno dal quale si stima un incremento tangibile delle presenze dovuto alla rinnovata attrattività della stazione.

Nella tabella seguente sono riportati i risultati economici complessivi di bar e ristorante nel quadriennio 2023-2026 considerando altresì i costi fissi comuni alle due attività:

CONTO ECONOMICO FOOD & BEVERAGE		2023		2024		2025		2026	
Valuta: € '000		€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI</b>		<b>79,40</b>	<b>100,0%</b>	<b>142,94</b>	<b>100,0%</b>	<b>166,39</b>	<b>100,0%</b>	<b>204,66</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>		<b>51,80</b>	<b>65,2%</b>	<b>99,66</b>	<b>69,7%</b>	<b>115,95</b>	<b>69,7%</b>	<b>137,66</b>	<b>67,3%</b>
Personale		26,00	32,7%	50,80	35,5%	57,86	34,8%	64,80	31,7%
Acquisto prodotti bar e ristorante		25,80	32,5%	48,86	34,2%	58,09	34,9%	72,86	35,6%
<b>MARGINE OPERATIVO FOOD &amp; BEVERAGE</b>		<b>27,60</b>	<b>34,8%</b>	<b>43,28</b>	<b>30,3%</b>	<b>50,44</b>	<b>30,3%</b>	<b>67,00</b>	<b>32,7%</b>
<b>Altri costi food &amp; beverage</b>		<b>27,00</b>	<b>34,0%</b>	<b>30,91</b>	<b>21,6%</b>	<b>35,02</b>	<b>21,0%</b>	<b>39,67</b>	<b>19,4%</b>
Utenze		12,70	16,0%	22,87	16,0%	26,62	16,0%	30,70	15,0%
Fossa biologica		1,50	1,9%	1,50	1,0%	1,50	0,9%	1,50	0,7%
Manutenzione ascensore		1,00	1,3%	1,00	0,7%	1,00	0,6%	1,00	0,5%
Manutenzione caldaie		0,70	0,9%	0,70	0,5%	0,70	0,4%	0,70	0,3%
TARI		0,90	1,1%	0,90	0,6%	0,90	0,5%	0,90	0,4%
Derattizzazione		0,50	0,6%	0,50	0,3%	0,50	0,3%	0,50	0,2%
Siae		0,50	0,6%	0,50	0,3%	0,50	0,3%	0,50	0,2%
Antincendio		0,80	1,0%	0,80	0,6%	0,80	0,5%	0,80	0,4%
Materiale di consumo		1,19	1,5%	2,14	1,5%	2,50	1,5%	3,07	1,5%
Spese inizio gestione		7,20	9,1%						
<b>UTILE</b>		<b>0,61</b>	<b>0,8%</b>	<b>12,37</b>	<b>8,7%</b>	<b>15,42</b>	<b>9,3%</b>	<b>27,33</b>	<b>13,4%</b>

### Gestione degli impianti di risalita

La stazione turistica di Prato Spilla comprende 5 km di piste servite da una seggiovia e due tapis roulant nel campo baby e nel campo scuola.

Nel periodo invernale la stazione sciistica del comprensorio con i suoi impianti a fune consente di praticare sci alpino mentre nel periodo estivo facilita il raggiungimento del crinale per passeggiate, escursioni e trekking.

Come ampiamente anticipato il presente piano economico finanziario si basa sul presupposto che il funzionamento dell'intera stazione turistica (e di conseguenza anche degli impianti di risalita) non sia circoscritto esclusivamente ai mesi invernali ma che venga esteso a tutto l'arco dell'anno.

I ricavi connessi alla gestione della seggiovia per il quadriennio 2023-2026 sono stati determinati partendo dalle assunzioni esposte nella tabella successiva che riguardano il prezzo medio per biglietto, le giornate di apertura dell'impianto e il numero medio di biglietti venduti. Gli incrementi previsti per le annualità 2025 e 2026 sono dovuti alla realizzazione di una pista per praticare mountain bike e all'ultimazione degli interventi strutturali già descritti.

SEGGIOVIA	2023	2024	2025	2026
Giorni di apertura	90	180	180	180
N.ro medio biglietti/giorno	25	30	35	45
Prezzo medio biglietto	10	10	10	10
<b>Ricavo annuo €/’000</b>	<b>22,50</b>	<b>54,00</b>	<b>63,00</b>	<b>81,00</b>

Si segnala che negli scorsi anni, oltre ai ricavi per la vendita dei biglietti, il gestore dell’impianto di risalita ha percepito un contributo erogato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato al sostegno di interventi per la qualificazione delle stazioni invernali e del sistema sciistico (Legge Regionale 1 agosto 2002, n. 17).

Tale contributo, viene calcolato annualmente dalla Regione sulla base della rendicontazione delle spese annuali legate alla gestione della seggiovia. Ai fini del presente piano si è ritenuto opportuno indicare, per ciascuna delle quattro annualità, il valore medio erogato che ammonta a 45.000 Euro.

#### *Manutenzione ordinaria e materiali di consumo*

La spesa per la manutenzione ordinaria e i materiali di consumo rappresenta un costo contraddistinto da una variabilità contenuta e passa dai 17.000 Euro del 2023 ai 20.000 Euro del 2026. I lavori di manutenzione in carico alla Provincia di Parma relativi alla seggiovia avranno le seguenti scadenze:

- revisione speciale entro il 29/04/2025;
- revisione generale entro il 29/04/2026.

#### *Spese per l’acquisto di carburanti*

Le spese per l’acquisto di gasolio passano dai 15.000 Euro del 2023 ai 28.000 Euro del 2026 e riguardano l’utilizzo dell’escavatore impiegato per la sistemazione delle stazioni di partenza e arrivo della seggiovia, l’utilizzo dei gatti delle nevi e il riscaldamento della stazione di partenza della seggiovia.

#### *Spese per l’acquisto di energia elettrica*

I costi per l’acquisto di energia passano dai 30.000 Euro del 2023 ai 50.000 Euro del 2026 e si riferiscono principalmente alle spese per il funzionamento degli impianti di risalita.

#### *Spese per il personale*

Le spese per il personale riguardano gli addetti alla sicurezza (Direttore d’esercizio e Capo servizio) le cui funzioni sono già state ampiamente descritte e gli agenti di stazione/pedana. La spesa passa dai 31.000 Euro del 2023 ai 35.500 Euro del 2026.

*Sgombro neve*

La spesa per lo sgombro neve è stata considerata fissa pari a 2.000 Euro annui. Per completezza si segnala che tale voce può subire consistenti variazioni per effetto della presenza o meno di precipitazioni invernali.

Nella tabella seguente si riporta la stima dei risultati economico finanziari legati all'attività di gestione degli impianti di risalita.

IMPIANTO DI RISALITA	2023		2024		2025		2026	
	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI SEGGIOVIA</b>	<b>22,50</b>		<b>54,00</b>		<b>63,00</b>		<b>81,00</b>	
<b>COSTI</b>	<b>95,00</b>	<b>100,0%</b>	<b>112,50</b>	<b>100,0%</b>	<b>125,00</b>	<b>100,0%</b>	<b>135,50</b>	<b>100,0%</b>
Manutenzione ordinaria	12,00	12,6%	13,00	11,6%	14,00	11,2%	15,00	11,1%
Materiali di consumo	5,00	5,3%	5,00	4,4%	5,00	4,0%	5,00	3,7%
Spese carburanti	15,00	15,8%	20,00	17,8%	25,00	20,0%	28,00	20,7%
Spese elettricità	30,00	31,6%	40,00	35,6%	45,00	36,0%	50,00	36,9%
Spese personale sicurezza	18,00	18,9%	18,50	16,4%	19,00	15,2%	19,50	14,4%
Addetto all'impianto	13,00	13,7%	14,00	12,4%	15,00	12,0%	16,00	11,8%
Sgombro neve	2,00	2,1%	2,00	1,8%	2,00	1,6%	2,00	1,5%
<b>UTILE GESTIONE OPERATIVA</b>	<b>-72,50</b>	<b>-322,2%</b>	<b>-58,50</b>	<b>-108,3%</b>	<b>-62,00</b>	<b>-98,4%</b>	<b>-54,50</b>	<b>-67,3%</b>
Contributo Regionale	45,00		45,00		45,00		45,00	
<b>PERDITA</b>	<b>-27,50</b>		<b>-13,50</b>		<b>-17,00</b>		<b>-9,50</b>	

Appare evidente che la gestione degli impianti di risalita è caratterizzata da risultati della gestione operativa ampiamente negativi dovuti essenzialmente ad una struttura dei costi molto pesante. Tali risultati negativi vengono attenuati solo parzialmente per effetto del Contributo Regionale.

Al fine di una migliore comprensione dell'intera attività oggetto della gara si riporta di seguito una tabella riepilogativa che evidenzia il risultato aggregato delle tre attività (alberghiera, food&beverage, e impianti di risalita):

CONTO ECONOMICO	2023		2024		2025		2026		
	Valuta: € '000	€/'000	%	€/'000	%	€/'000	%	€/'000	%
RICAVI ALBERGO	57,45	36,1%	76,60	28,0%	86,34	27,3%	102,82	26,5%	
RICAVI BAR	39,78	25,0%	68,25	25,0%	75,60	23,9%	90,00	23,2%	
RICAVI RISTORANTE	39,62	24,9%	74,69	27,3%	90,79	28,8%	114,66	29,5%	
RICAVI SEGGIOVIA	22,50	14,1%	54,00	19,7%	63,00	20,0%	81,00	20,9%	
<b>RICAVI TOTALI</b>	<b>159,35</b>	<b>100,0%</b>	<b>273,54</b>	<b>100,0%</b>	<b>315,73</b>	<b>100,0%</b>	<b>388,48</b>	<b>100,0%</b>	
<b>COSTI ALBERGO</b>									
<b>Camere</b>	<b>24,14</b>	<b>42,0%</b>	<b>31,76</b>	<b>41,5%</b>	<b>36,35</b>	<b>42,1%</b>	<b>41,84</b>	<b>40,7%</b>	
Personale pulizie	20,00		26,00		29,70		33,60		
Lavaggio biancheria	2,87		3,93		4,45		5,42		
Accessori bagno	1,26		1,84		2,20		2,82		
<b>Reception</b>	<b>11,00</b>	<b>19,1%</b>	<b>13,20</b>	<b>17,2%</b>	<b>15,60</b>	<b>18,1%</b>	<b>18,20</b>	<b>17,7%</b>	
Personale reception	11,00		13,20		15,60		18,20		
<b>Altri costi albergo</b>	<b>22,18</b>	<b>38,6%</b>	<b>23,39</b>	<b>30,5%</b>	<b>24,78</b>	<b>28,7%</b>	<b>26,31</b>	<b>25,6%</b>	
<b>TOTALE COSTI ALBERGO</b>	<b>57,32</b>	<b>99,8%</b>	<b>68,35</b>	<b>89,2%</b>	<b>76,73</b>	<b>88,9%</b>	<b>86,35</b>	<b>84,0%</b>	
<b>RISULTATO ALBERGO</b>	<b>0,13</b>		<b>8,25</b>		<b>9,61</b>		<b>16,47</b>		
<b>COSTI FOOD &amp; BEVERAGE</b>									
<b>Costi operativi bar</b>	<b>24,93</b>	<b>31,4%</b>	<b>44,48</b>	<b>31,1%</b>	<b>49,74</b>	<b>29,9%</b>	<b>57,00</b>	<b>27,9%</b>	
Personale	13,00		24,00		27,06		30,00		
Acquisto prodotti bar	11,93		20,48		22,68		27,00		
<b>Costi operativi ristorante</b>	<b>26,87</b>	<b>33,8%</b>	<b>55,18</b>	<b>38,6%</b>	<b>66,21</b>	<b>39,8%</b>	<b>80,66</b>	<b>39,4%</b>	
Personale	13,00		26,80		30,80		34,80		
Acquisto prodotti ristorante	13,87		28,38		35,41		45,86		
<b>Altri costi food &amp; beverage</b>	<b>27,00</b>	<b>34,0%</b>	<b>30,91</b>	<b>21,6%</b>	<b>35,02</b>	<b>21,0%</b>	<b>39,67</b>	<b>19,4%</b>	
<b>TOTALE COSTI FOOD &amp; BEVERAGE</b>	<b>78,80</b>	<b>99,2%</b>	<b>130,57</b>	<b>91,3%</b>	<b>150,96</b>	<b>90,7%</b>	<b>177,33</b>	<b>86,6%</b>	
<b>RISULTATO FOOD &amp; BEVERAGE</b>	<b>0,61</b>		<b>12,37</b>		<b>15,42</b>		<b>27,33</b>		
<b>COSTI SEGGIOVIA</b>									
<b>Costi operativi seggiovia</b>	<b>31,00</b>	<b>137,8%</b>	<b>32,50</b>	<b>60,2%</b>	<b>34,00</b>	<b>54,0%</b>	<b>35,50</b>	<b>43,8%</b>	
Personale sicurezza	18,00		18,50		19,00		19,50		
Personale di pedana	13,00		14,00		15,00		16,00		
<b>Altri costi seggiovia</b>	<b>64,00</b>	<b>284,4%</b>	<b>80,00</b>	<b>148,1%</b>	<b>91,00</b>	<b>144,4%</b>	<b>100,00</b>	<b>123,5%</b>	
<b>TOTALE SEGGIOVIA</b>	<b>95,00</b>	<b>422,2%</b>	<b>112,50</b>	<b>208,3%</b>	<b>125,00</b>	<b>198,4%</b>	<b>135,50</b>	<b>167,3%</b>	
<b>RISULTATO SEGGIOVIA</b>	<b>-72,50</b>		<b>-58,50</b>		<b>-62,00</b>		<b>-54,50</b>		
<b>TOTALE COSTI STAZIONE</b>	<b>231,11</b>		<b>311,42</b>		<b>352,69</b>		<b>399,18</b>		
<b>CONTRIBUTO REGIONALE SEGGIOVIA</b>	<b>45,00</b>		<b>45,00</b>		<b>45,00</b>		<b>45,00</b>		
<b>UTILE</b>	<b>-26,76</b>		<b>7,12</b>		<b>8,04</b>		<b>34,29</b>		

I risultati positivi che il piano mette in evidenza a partire dall'anno 2024 sono il frutto dell'integrazione delle tre attività (alberghiera, food&beverage, e impianti di risalita).

In altre parole, la capacità di sviluppare risultati economico-finanziari positivi e in crescita, come previsto dal presente piano, si basa sul valore sinergico e sull'integrazione delle tre aree.

La situazione di perdita economico-finanziaria legata alla gestione della seggiovia si protrae lungo tutto il periodo oggetto del presente Piano e la sua evoluzione è fortemente condizionata dall'andamento climatico, sia in senso negativo che, soprattutto per la stagione invernale, anche in senso potenzialmente positivo (inverni con innevamento naturale "normale"). Tuttavia, il mantenimento in esercizio per la maggior parte del periodo dell'anno è fattore di richiamo fondamentale per attrarre sportivi e turisti verso le strutture ricettive della stazione (albergo, bar e ristorante). Va peraltro sottolineato che il peso degli oneri cd "energetici" potrebbe essere ridotto sia per effetto di una auspicata normalizzazione del costo dei Carburanti e dell'Energia Elettrica rispetto all'attuale contesto, sia per eventuali interventi di cogenerazione sul territorio di cui l'attività si potrebbe avvantaggiare.

Al netto di quanto sopra, si può affermare che nell'attuale situazione climatica e per le tendenze sempre più marcate verso le attività all'aria aperta, una buona gestione del servizio e l'utilizzo di prodotti di qualità offerti dal Bar e dal Ristorante sarebbero senz'altro capaci di generare un Avviamento commerciale idoneo ad ottenere ben altri positivi risultati rispetto a quanto esposto nel presente lavoro.

Parma, 26 aprile 2023

Federico Bottrighi

Studio Associato Furlotti – Parma

[www.studiofurlotti.it](http://www.studiofurlotti.it)



**PROVINCIA DI PARMA**  
**UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA**  
**E VALORIZZAZIONE STRATEGICA DEL PATRIMONIO**

**STAZIONE TURISTICA PRATO SPILLA**  
**Monchio delle Corti (PR)**

---

**CONCESSIONE IN USO E GESTIONE**

---

---

**RELAZIONE E CAPITOLATO TECNICO**

---

Parma, maggio 2023

il TECNICO  
*arch. Enrico PISI*

il DIRIGENTE  
*dott. Andrea RUFFINI*

**INDICE**

**RELAZIONE TECNICA**

1. *Premessa*
2. *Bar, ristorante e albergo - descrizione*
3. *Rifugio - descrizione*
4. *Stazione di partenza seggiovia - descrizione*
5. *Impianti di risalita - descrizione*
6. *Hangar - descrizione*
7. *Porticato esterno*
8. *Inventario beni mobili*

**CAPITOLATO TECNICO**

1. *Oggetto*
2. *Stato delle strutture*
3. *Durata della concessione*
4. *Servizi di apertura e presidio*
5. *Servizi di ristorazione*
6. *Servizi ricettivi*
7. *Servizi di gestione impianti funiviari*
8. *Attività e servizi per la valorizzazione e lo sviluppo della stazione turistica*
9. *Servizi di back office e presidio attivo*
10. *Oneri a carico del Gestore*
11. *Oneri manutentivi*
12. *Interventi manutentivi straordinari*
13. *Altri oneri*
14. *Corrispettivo della concessione e revisione del piano economico-finanziario*
15. *Subconcessione*
16. *Indicatori di qualità e monitoraggio gradimento*
17. *Penali*
18. *Personale*
19. *Responsabilità e deposito cauzionale*
20. *Sicurezza*
21. *Coordinamento e controllo della attività*
22. *Ulteriori informazioni*



## RELAZIONE TECNICA



paesaggio primaverile



paesaggio invernale

## **1. Premessa**

La Provincia di Parma è proprietaria della Stazione Turistica di Prato Spilla situata in località Prato Spilla - Comune di Monchio delle Corti (PR), all'interno del territorio del Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano.

La stazione turistica di Prato Spilla si trova a circa 1350 m slm in confine con la Regione Toscana, a ridosso del crinale appenninico spartiacque toско-emiliano. La località è raggiungibile esclusivamente mediante la strada consortile che si raccorda alla S.P. n° 665R Massese in località Rigoso.



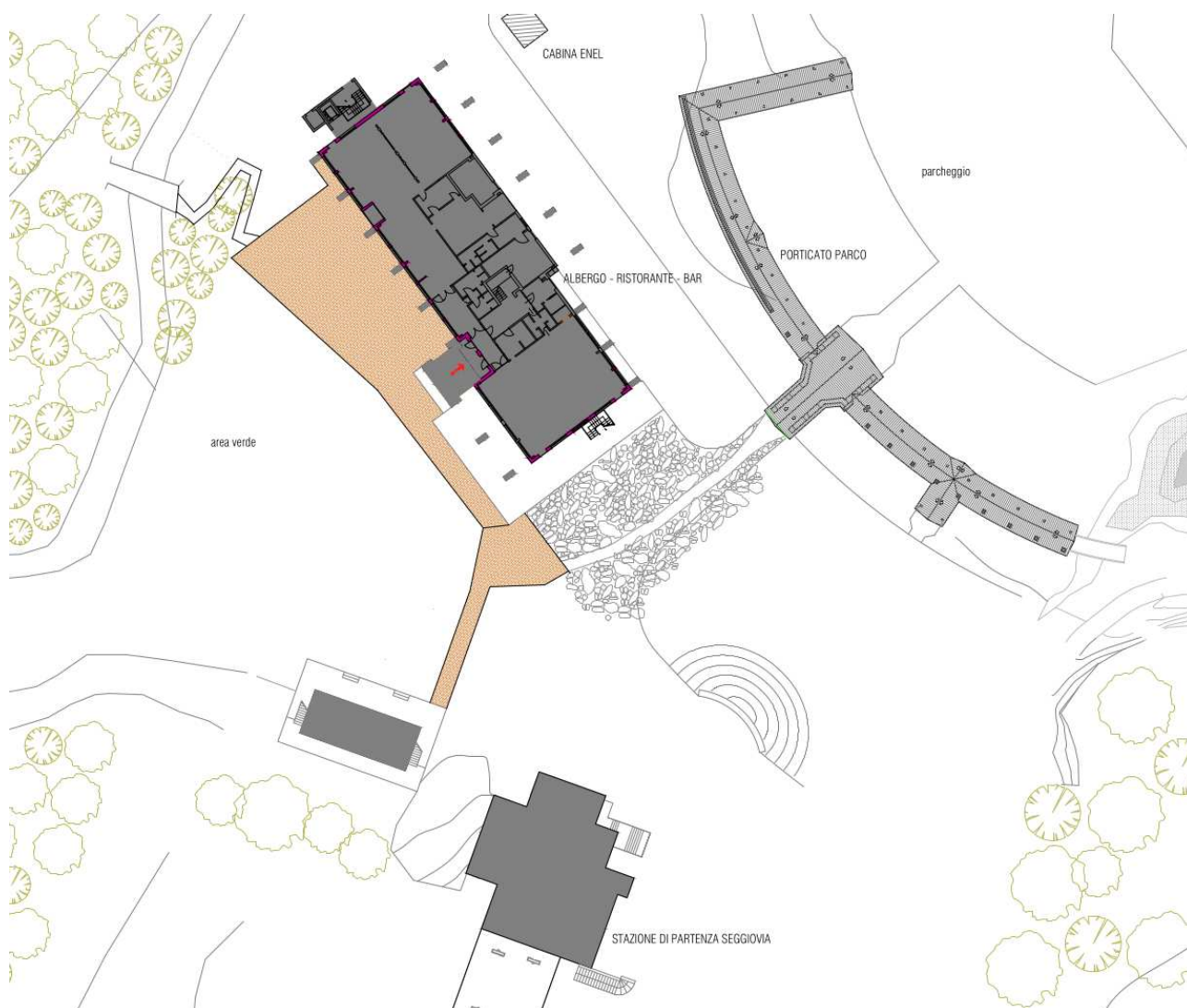
La stazione nasce negli anni '70 di fatto come comprensorio sciistico, vi sono infatti presenti differenti edifici con funzioni collegate allo svolgimento dell'attività sportiva: l'albergo-ristorante, il rifugio, la stazione di partenza seggiovia con locali destinati ad attività commerciali, ricovero mezzi ed attrezzature, appartamenti per il personale di servizio, ambulatorio, il porticato di accesso al parco. I vari corpi di fabbrica presentano caratteri architettonici eterogenei di modesto pregio, in quanto si tratta di costruzioni relativamente moderne progettate per assolvere agli aspetti funzionali, senza concezioni alle tecniche costruttive e tipologiche della tradizione rurale-montana.

Il quadro naturalistico della zona in cui le piste del comprensorio di Prato Spilla si inseriscono può essere rappresentato con una copertura boschiva uniforme di latifoglie, in modo particolare abeti e faggi ad alto fusto, caratterizzata dalla presenza dei laghi Palo, Ballano, Verde e di torbiere; a circa quota 1500 m slm subentrano prati liberi, con presenza di piccoli arbusti (mirtilli).

A far tempo dagli ultimi anni del '900 la Provincia di Parma ha avviato un importante progetto di riqualificazione della Stazione Turistica di Prato Spilla, che ha visto coinvolti diversi soggetti, tra cui il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, il Parco Regionale dei Cento Laghi, l'Unione Montana Appennino Parma Est, il Comune di Monchio delle Corti, il Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale ed i soggetti gestori, proponendo il rilancio della stazione medesima in un'ottica di destagionalizzazione, diventando pertanto fondamentale punto di riferimento per le attività turistiche di crinale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

All'interno della struttura sono state individuate due fondamentali aree gestionali: quella ristorativo-ricettiva che ha visto importanti interventi di adeguamento normativo e riqualificazione dell'albergo, volte anche ad una differenziazione dell'offerta turistica (turismo rurale, turismo accessibile, etc.), e quella legata al settore sciistico. In questo ambito la Provincia di Parma si è fatta carico di importanti interventi di miglioramento delle piste, adeguamento e revisione degli impianti, ristrutturazione del fabbricato della stazione di partenza della seggiovia, il tutto finalizzato alle nuove esigenze della domanda turistico-sportiva. In particolare con la recente riforma normativa in ambito di impianti funiviari che ha soppresso il concetto di vita tecnica degli stessi, la Provincia di Parma si è fatta carico dei lavori di prolungamento vita tecnica della seggiovia LM14 "Prato Spilla – Rio Spilla" facendone l'elemento principale della stagione sciistica ed il supporto delle attività turistiche della stazione di crinale per il periodo estivo.

La stazione è costituita da differenti corpi di fabbrica, impianti e terreni, così come identificati dalle planimetrie catastali e qui di seguito elencati.

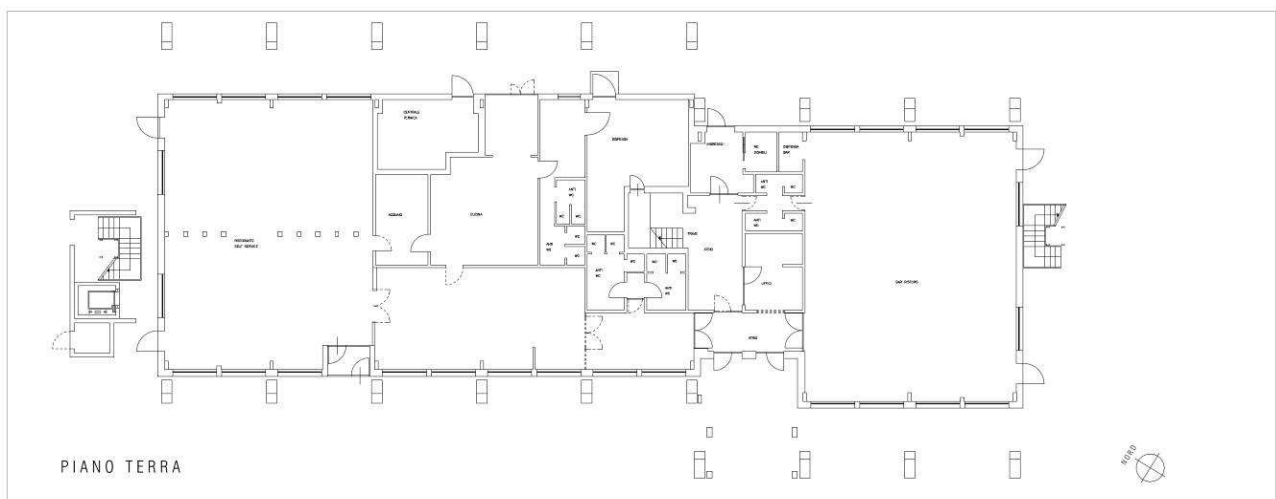


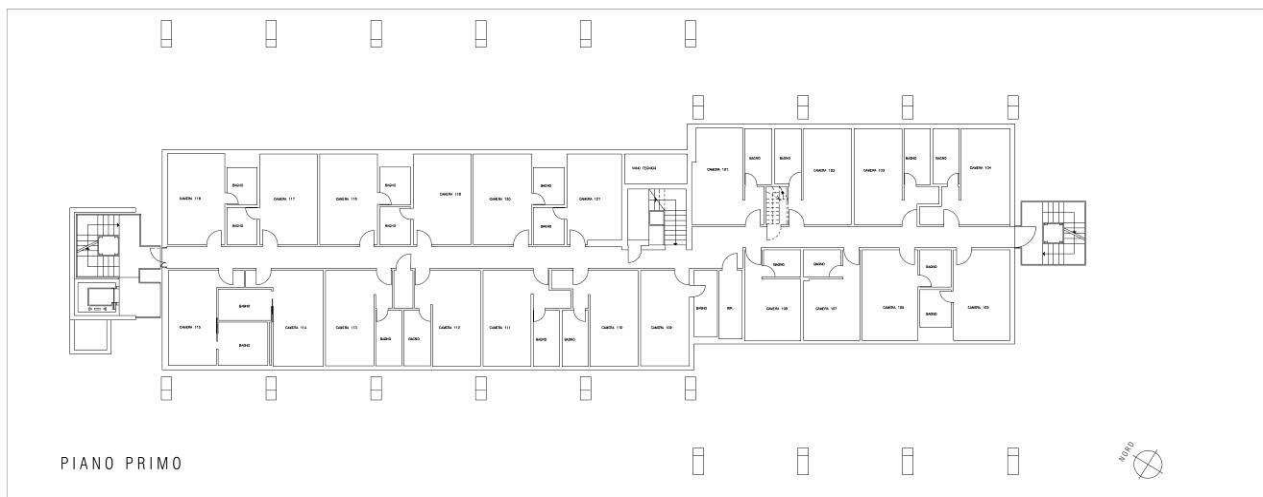
## 2. Descrizione - bar, ristorante e albergo

Il corpo di fabbrica edificato agli inizi degli anni '80 - censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 109 – presenta una struttura mista in muratura e cemento armato, con solai e copertura in legno lamellare, manto di copertura in lamiera preverniciata di recente realizzazione; si sviluppa su due livelli, serviti da un vano scale centrale e dall'ascensore, oltre alle due scale di emergenza esterne.



Al piano terra si trova la zona bar con 50 posti e la sala-ristorante con 200 coperti, tutte le attrezzature della cucina sono elettriche; al primo piano troviamo le 21 camere da letto con capacità ricettiva pari a un massimo di 42 posti; il locale sottotetto non è utilizzabile ai fini ricettivi, neppure come deposito. Al piano terra la struttura ospita il "centro visita" del Parco Nazionale Appennino Tosco – Emiliano. La potenza elettrica installata è pari 113 KW.

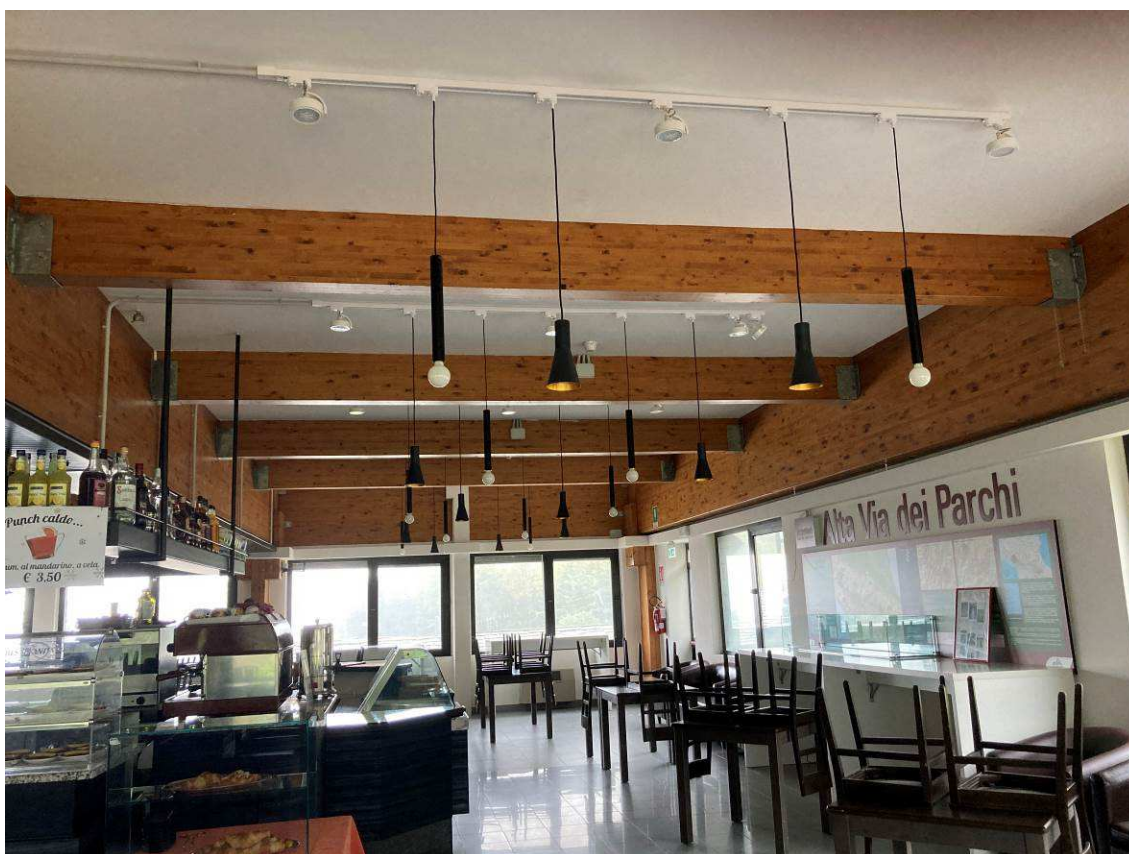




La struttura è servita da una centrale termica posta al piano terra composta da n. 2 caldaie alimentate a gasolio, di recente sostituzione, per una potenza complessiva di 300 kW, utilizzate per la produzione dell'acqua calda sanitaria e per l'impianto di riscaldamento a termoconvettori al piano terra e termosifoni al piano primo.

Sull'intero fabbricato è installato un sistema di rilevazione incendi a sensori ottici, collegati ad una centrale, con targhe ottico acustiche interne ed esterne; tutti gli ambienti sono dotati di impianto sprinkler e rete di manichette ed idranti.

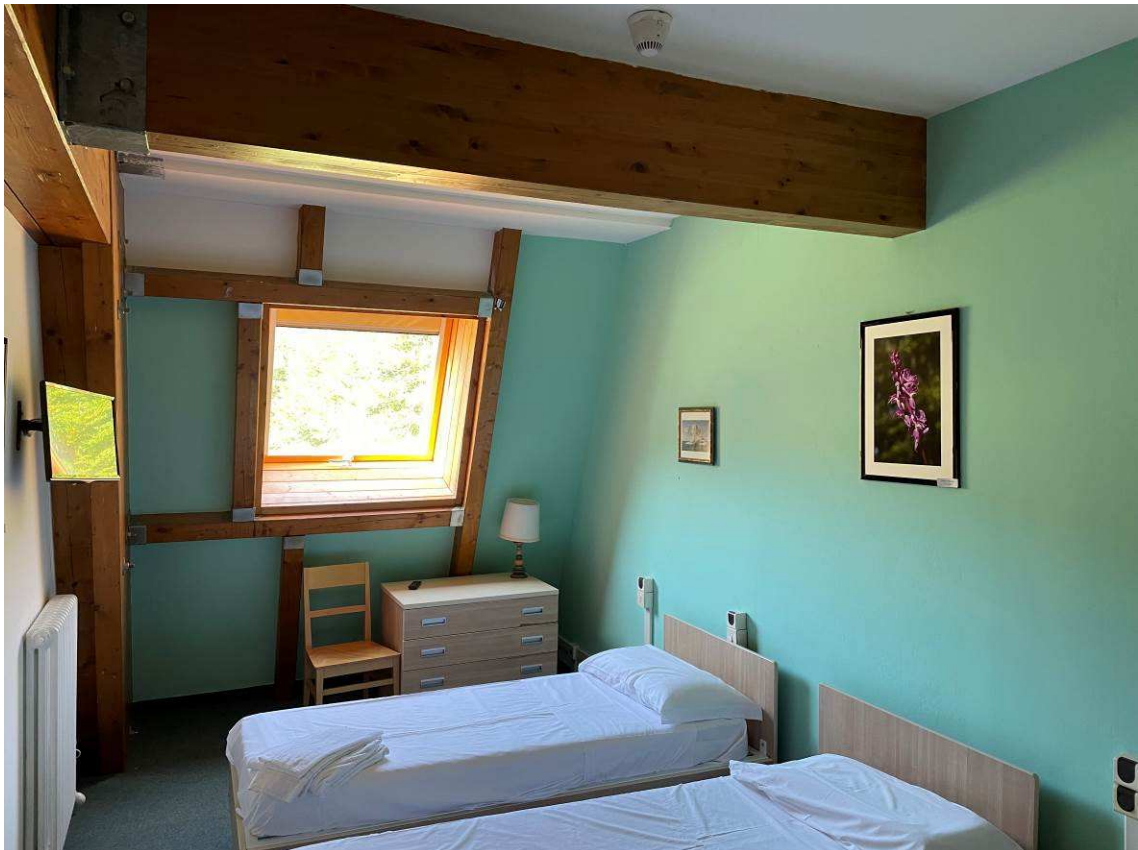
L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario dedicato è composto da degrassatore per la cucina, fossa imhoff e filtro anaerobico, adeguatamente dimensionati, con scarico finali in acque superficiali.



piano terra - bar



piano terra – sala ristorante

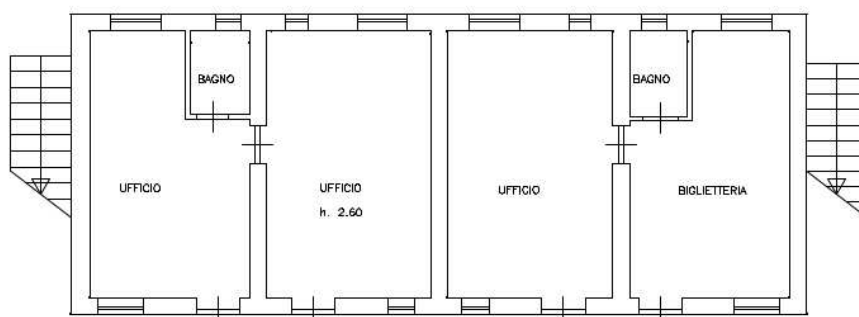


piano primo - camere

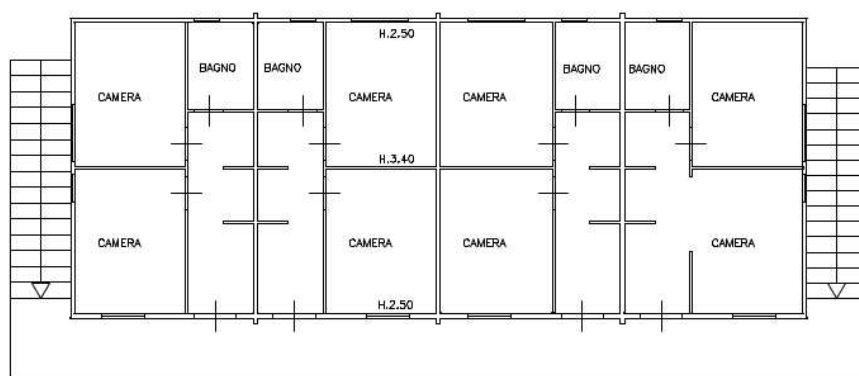
### 3. Rifugio

Il corpo di fabbrica denominato "rifugio" assolve a differenti funzioni per l'esercizio di attività ricettiva e turistica - censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 82 sub. 3, si sviluppa su due livelli, serviti da due scale esterne, con struttura in muratura al piano terra e struttura in legno (tipo block-house) al piano primo.

Al piano terra si trovano quattro locali destinati ad ufficio con bagno, compresa l'attuale biglietteria; al piano primo quattro miniappartamenti bilocali con bagno interno, il cui accesso avviene dalla terrazza esterna. Si precisa che due dei miniappartamenti sono inseriti nel circuito di prenotazioni del Parco Nazionale Appennino Tosco - Emiliano con sistema "BiviPass" rispettivamente denominati "Pratospilla Uno" e "Pratospilla Due". Complessivamente la capienza ricettiva massima della struttura è pari a massimo 24 persone.



PIANO TERRA



PIANO PRIMO

La struttura è collegata alla centrale termica della stazione di partenza seggiovia (composta da n. 2 caldaie alimentate a gpl, per una potenza complessiva di 220 kW). L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore - installato al piano terra - per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario è allacciato alla rete fognaria dell'albergo, con scarico finali in acque superficiali.

All'esterno del fabbricato è installato un idrante allacciato alla rete idrica antincendio.



rifugio – vista esterna



rifugio – vista esterna



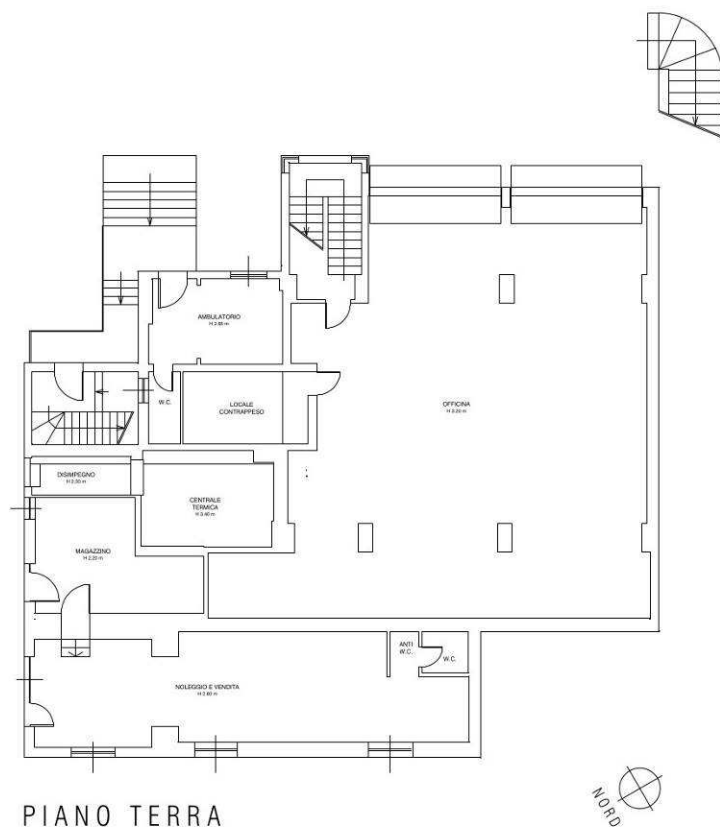
#### 4. Stazione di partenza seggiovia

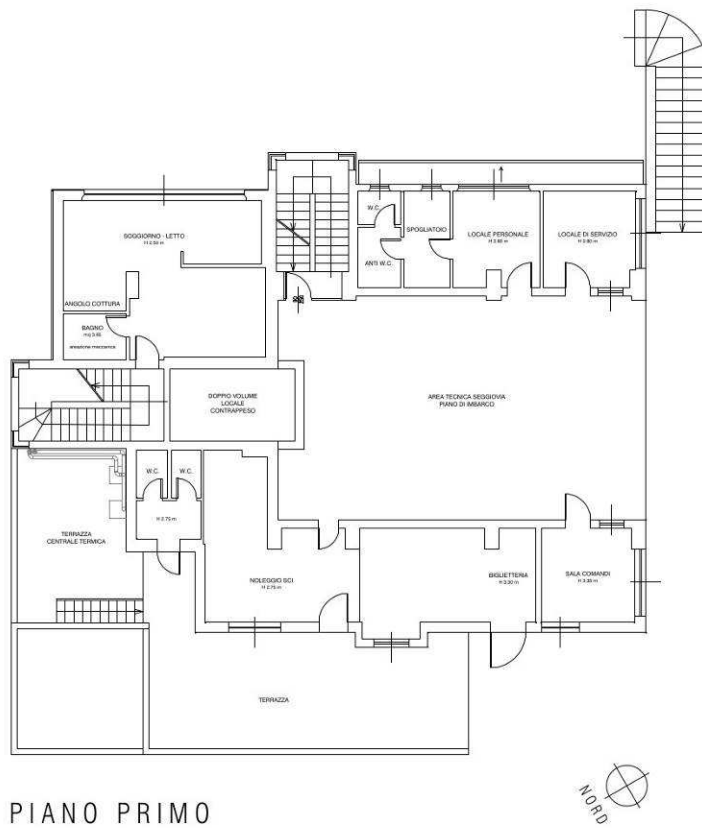
Il corpo di fabbrica denominato stazione di partenza seggiovia (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 79 sub. 5) ospita oltre agli impianti, i depositi e la sala di comando della seggiovia LM 14 Prato Spilla – Rio Spilla, l'officina, l'infermeria, i servizi igienici pubblici, attività commerciali e n. 3 appartamenti. che si articolano lungo un vano scala indipendente.

Al piano terra si trova un locale commerciale, attualmente destinato alla vendita al dettaglio di articoli sportivi; al piano primo dalla terrazza si accede ad un secondo locale commerciale dedicato al noleggio attrezzature invernali ed ai servizi igienici ad uso pubblico.

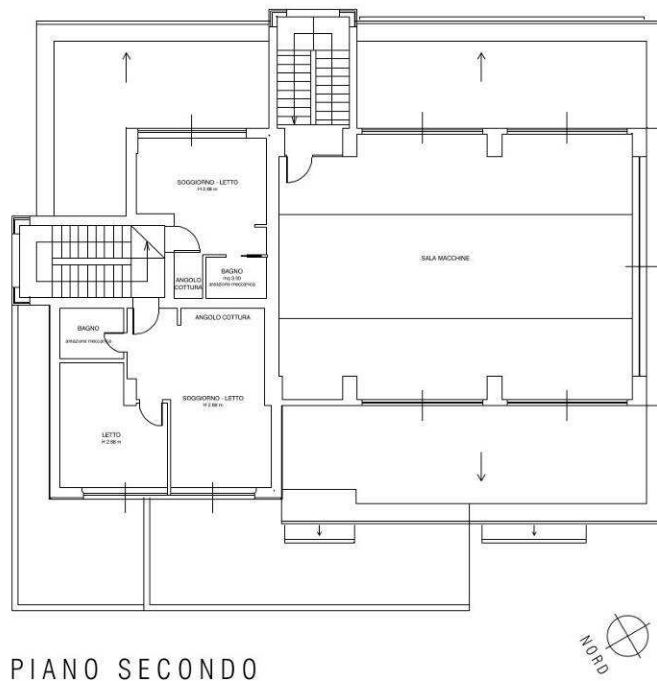
Dal vano scala con accesso indipendente sul fronte est si accede ai 3 appartamenti, completi di impianti, ma privi di arredi, ciascuno con bagno interno, utilizzabili sia a scopo turistico, sia per ospitare il personale di servizio presente in stazione:

- piano primo: n. 1 monolocale (2 posti letto)
- piano secondo: n. 1 monolocale (2 posti letto) e n. 1 bilocale (4 posti letto)





PIANO PRIMO



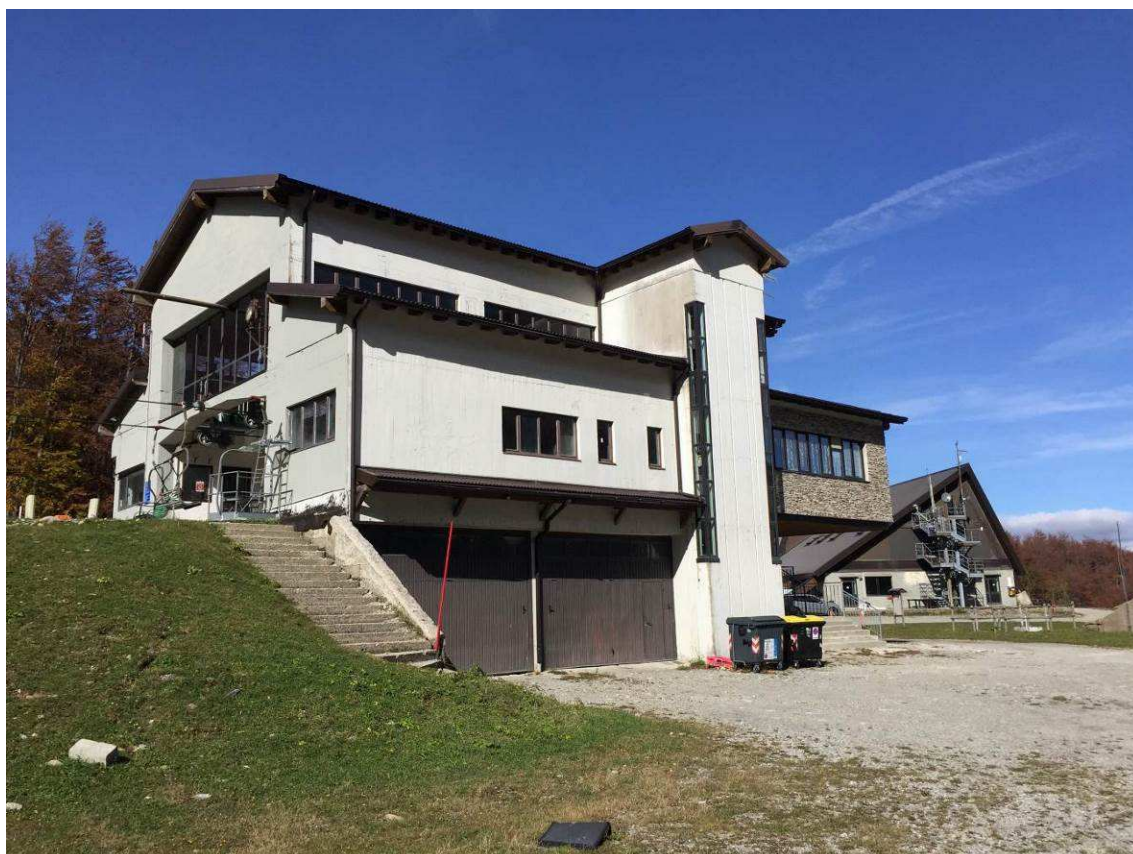
PIANO SECONDO

La struttura è servita da una centrale termica posta in esterno sulla terrazza al piano primo è composta da n. 2 caldaie alimentate a gpl, per una potenza complessiva di 220 kW, con sottocentrale al piano terra, dove si trovano anche i boiler elettrici per la produzione dell'acqua calda sanitaria estiva.

L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario dedicato è composto da fossa imhoff e filtro anaerobico, adeguatamente dimensionati, con scarico finali in acque superficiali.



stazione di partenza – prospetto nord



stazione di partenza – prospetto sud-est



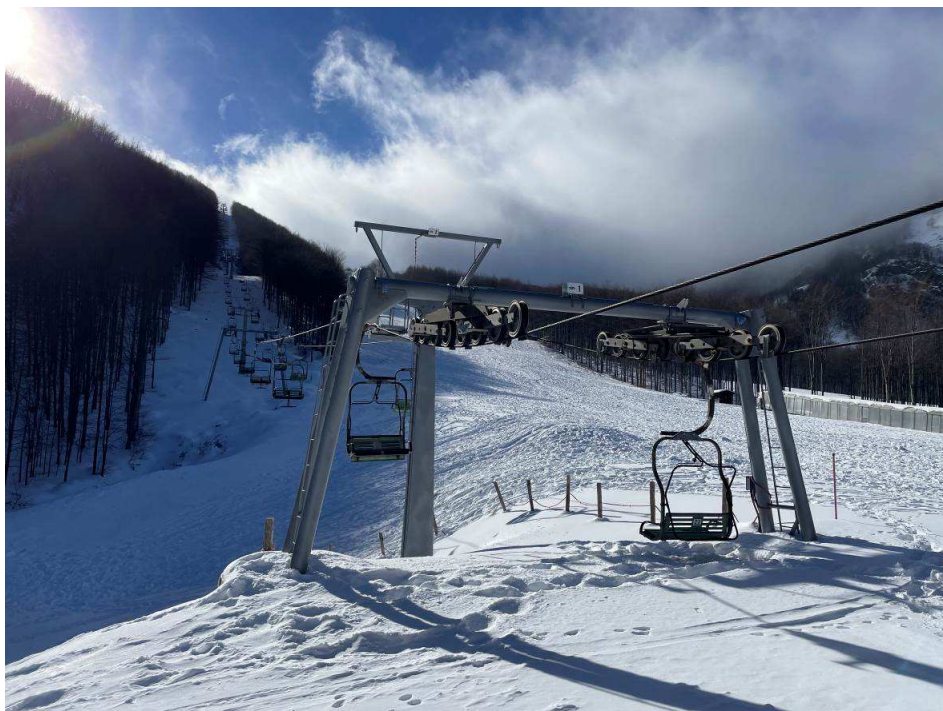
stazione di partenza – prospetto sud (vista su seggiovia)

## **5. Impianti di risalita**

La stazione turistica di Prato Spilla si compone delle aree esterne destinate allo sci, complete di attrezzature di sicurezza, terreni boschivi e pascolativi, per l'estensione complessiva di Ha 203,47 - censiti al catasto terreni del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappali 14, 37, 38, 40, 42, 43, 44, 45, 48,49, 50, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 67,69, 71, 75, 76, 77, 78, 99 101, 103, 105, 114, 116, 118, 120.

Il comprensorio sciistico è servito dai seguenti impianti:

- seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla, comprensivo della stazione di arrivo (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 104);
- tapis roulant campo scuola di lunghezza 188 ml, comprensivo della stazione di partenza (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 106) e stazione di arrivo (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 100);
- tapis roulant snow park di lunghezza 60 ml, completo di stazione di arrivo (non censito catastalmente);
- sciovia LS 117 Capanna Biancani, comprensiva della stazione di partenza sciovia (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 119) e stazione di arrivo (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 117).



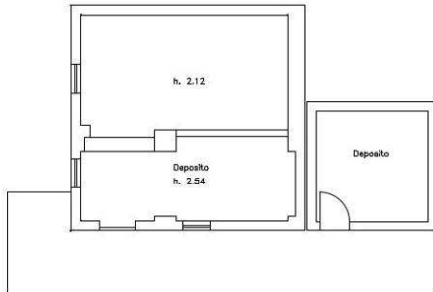
seggiovia Prato Spilla – Rio Spilla: linea da valle

L'impianto a fune seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla (1.352 e 1.656 m s.l.m.) si sviluppa per una lunghezza di circa 1500 metri, con 176 sedie biposto con portata massima di 800 persone/ora. L'impianto venne aperto all'esercizio nel 1975 e sulla base del D.M. n° 23/85 la vita tecnica della seggiovia LM14 "Prato Spilla – Rio Spilla" è scaduta in data 29/04/2016. Ai sensi del Decreto Dirigenziale del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti n° 417 del 25/11/2014 che ha reso superato il concetto di "vita tecnica" degli impianti a fune, la Provincia di Parma ha provveduto alla revisione generale della seggiovia finalizzato all'esecuzione dei lavori di prolungamento vita tecnica con esito positivo e **nuova scadenza al 29/04/2026, termine entro cui sarà necessario eseguire una revisione generale per un nuovo prolungamento di vita tecnica (scadenza per revisione speciale 29/04/2025).**

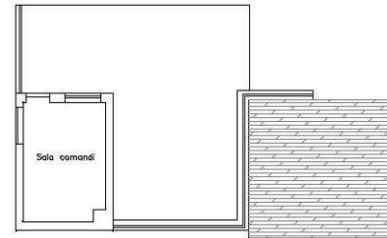


seggiovia Prato Spilla – Rio Spilla: linea verso monte

La stazione di arrivo posta in quota a 1.656 m si sviluppa su due piani fuori terra, al piano superiore (quota di sbarco seggiovia) si trova la sala di comando relativa alla seggiovia; il piano inferiore seminterrato è composto da due locali ad uso deposito, già utilizzati quale bivacco (detto anche Tana del Lupo) dal personale di servizio. La struttura è priva di impianti elettrici e di rete idrica.



PIANO TERRA



PIANO PRIMO



seggiovia Prato Spilla – Rio Spilla: stazione di arrivo

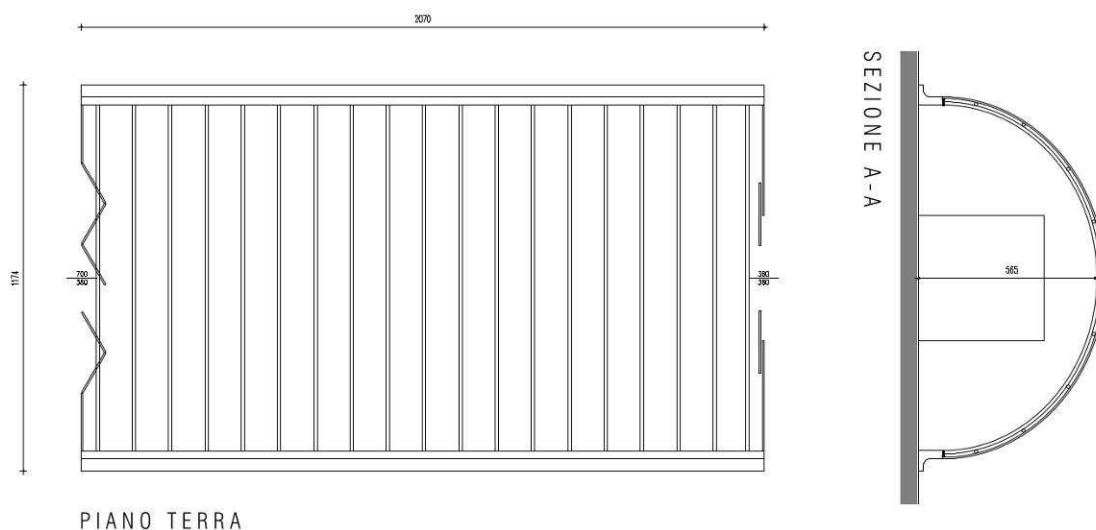
La *sciovia LS 117 Capanna Biancani* (1.509,05 – 1.675,70 m s.l.m) si sviluppa per una lunghezza di circa 700 metri (9 sostegni di linea) con 57 traini e una portata massima di 450 persone/ora. L'impianto venne inaugurato nel 1983 e la sua vita tecnica è scaduta il 30/04/2016. La Direzione Generale Territoriale Nord-Est - USTIF di Venezia – sezione di Bologna (oggi ANSFISA) non ha autorizzato la revisione generale per il prolungamento della vita tecnica e pertanto nel corso dell'anno **2023 la Provincia di Parma provvederà alla rimozione dell'impianto** con esclusione dell'edificio di valle per poterlo utilizzare come deposito per le attrezzature.



sciovia Capanna Biancani – stazione di valle

## 6. Hangar

Il deposito esterno per mezzi meccanici denominato hangar (non censito catastalmente) è realizzato con una struttura di copertura costituita da tubolari zincati a caldo con manto di copertura in lamiera grecata zincata preverniciata, posata su zoccolatura laterale in calcestruzzo armato precompresso - di dimensioni indicative 20,00x10,00 m – altezza 5,50 m; testate con portoni scorrevoli di ampia luce.



La struttura è servita da impianti idrici, elettrici, illuminazione ed aria compressa.



deposito esterno - hangar



## ***7. Porticato esterno***

Completa il complesso della stazione turistica Prato Spilla il porticato di accesso adiacente al parcheggio, che di fatto costituisce la porta di accesso al parco - censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 121 – composto da una galleria pavimentata in pietra, con copertura lignea rivestita da un manto in piane, struttura in conglomerato cementizio con rivestimento lapideo.



porticato

## **8. Inventario beni mobili**

Costituiscono oggetto dell'affidamento i seguenti beni mobili di proprietà dell'ente Provincia:

### ALBERGO

#### Camere primo piano

- 24 apparecchi telefonici
- 1 centralino telefonico
- 42 comodini 2 cassetti dim. 450x450x400
- 16 cassettiere 4 cassetti dim. 900x450x720
- 19 armadi ignifughi a 2 ante mod. 511 dim. 900x600x1820
- 19 sopralzi a due ante battenti dim. 900x540x650
- 2 armadi ignifughi a 2 ante mod. 512 dim. 900x600x1820
- 21 specchi quadrati con decorazione in acciaio
- 17 scrittoi completi di cassetti dim. 900x580x720 (uno a magazzino)
- 50 materassi a lastra unica dim. 850x1950x120
- 50 guanciali in poliesteri
- 34 letti singoli ignifughi, mod. noce uniwood, dim. 2000x900x500
- 7 letti a castello struttura metallica colore grigio - dim. 2000x900x2000 (uno a magazzino)

#### Sale piano terra

- 15 tavoli rettangolari dim. 1500x800x780
- 35 tavoli marroni quadrati 800x800x780
- 12 cassapanche dim. 1000x500x1900
- 213 sedie marroni in legno
- 1 telecamera collegata alla centrale meteo

#### Ristorante

- 2 carrelli portavassoi in acciaio
- 1 banco self service composto di 8 pezzi con gruppo scaldavivande e frigo con 3 vetrine
- 2 mensole acciaio portabicchieri

#### Cucina

- 1. vano base mod. 0AIVB
- 1. cucina 4 piastre elettrica mod.1A1PE4E
- 1. cuocipasta monovasca mod. 0A1CP1E
- 1. kit cestelli mod. kcp40
- 1. lavastoviglie a capote mod. kd100
- 1. tavolo entrata uscita cestelli mod. TEUKD12
- 1. tavolo laterale prelavaggio mod. TP12FS

- 1. doccia fissa mod. DF
- 1 lavandino lavaverdure "Zanussi"
- 1 frigorifero a 3 sportelli acciaio orizzontale "Zanussi"
- 1 banco portapiatti in acciaio a 3 sportelli "Zanussi"
- 1 tavolo a 1 cassetto in acciaio "Zanussi"
- 1 lavandino in acciaio "Zanussi"
- 3 tavoli di servizio in acciaio "Zanussi"
- 2 mensole porta batteria cucina in acciaio
- 1 doppia friggitrice "Zanussi"
- 1 top a 2 zone di cottura ad infrarosso marca Angelo Po – modello 0G0PEVTR
- 3 armadio-frigo "Angelo Po" mod. MD150NN-0PRO
- 2 armadio frigorifero ad 1 anta con capacità 700 litri – Angelo Po VF70
- 1 armadio freezer ad 1 anta con capacità 700 litri – Angelo Po VF70B
- 1 affettatrice professionale lama 35 cm – Angelo Po
- 1 confezionatrice sottovuoto completa di sistema iniezione gas – La Minerva MOPACK415

#### Dispensa

- 1 carrello in acciaio
- 5 scaffali a 4 ripiani

#### Sala Bar

- 2 banchi per macchina caffè copertura marmo
- 1 bancone frigo composto di 6 sportelli e 4 cassette
- 1 bancone sala bar, completo di n° 2 banco-frigo, n° 1 banco gelateria, n° 1 tavola calda, banco cassa, mensola porta bicchieri, tavolo di servizio
- 4 poltrone simil pelle di colore marrone
- 2 divani a due posti simil pelle di colore marrone
- 1 TV LED 32"

#### Reception

- 1 scaffale a 4 ripiani
- 1 scrivanie
- 1 TV LED 32"

#### STAZIONE DI PARTENZA SEGGIOVIA

#### Impianti

- 1 cestello per manutenzioni Leitner
- 60 ml di rete h 4 m
- 1 compressore a pistone carrellato AP 14 bar 100 lt Hp 5.5 marca Fini

- 3 varchi di accesso a tornello singolo costituito da sistema integrato con biglietteria tradizionale e lettore di card a distanza, completo di basamento
- 1 varco di accesso a tornello doppio costituito da sistema integrato con biglietteria tradizionale e lettore di card a distanza, completo di basamento
- 1 basamento per varco di accesso a tornello singolo
- 1 biglietteria costituita da stampante per superfici termo cromiche
- 150 ml rete delimitazione in polietilene annodata a maglia 125x125 mm (hangar)
- 1 nastro trasportatore KASER SKICARPET MY08, lunghezza 188 ml
- 1 nastro trasportatore KASER SKICARPET, lunghezza 60 ml
- 2 cartelli in alluminio 90x130 cm "regolamento impianti"
- 2 cartelli in pvc 50x70 cm con regolamento funiviario - sciovia
- 1 cartello in pvc 50x70 cm con regolamento funiviario - seggiovia
- cartellonistica sicurezza e segnapiste (a corpo)
- cartellonistica mtb accesso seggiovia (a corpo)
- 5 pali a "C", altezza 6 m, diam. 114 mm per sostegno rete (canalino)
- 4 pali a "C", altezza 5 m, diam. 114 mm per sostegno rete (pista Torricella)
- 9 pali a "C", altezza 4 m, diam. 114 mm per sostegno rete (camposcuola)
- 15 pali a "C", altezza 6 m (arrivo seggiovia)
- 2 pali a "C" per sostegno rete pista principale (installazione 2021/2022)
- 1 rete di protezione in polietilene altezza 4 m x 40 ml (canalino) – smontate a terra
- 1 rete di protezione in polietilene altezza 4 m x 25 ml (canalino) – smontate a terra
- 1 rete di protezione in polietilene 20 x 3 m, diam. 5mm (arrivo seggiovia) – smontate a terra
- 5 rete di protezione in polietilene 30 x 3 m, diam. 5mm (arrivo seggiovia) – smontate a terra
- 1 rete di protezione in polietilene 25 x 3 m, diam. 5mm (arrivo seggiovia) – smontate a terra
- 2 rete di protezione in polietilene 70x70 mm, diam 5 mm, 40 x 3,5 m (campo scuola) – parte smontate a terra, parte installate
- 32 materassi circolari in neoprene 200x7x2 cm
- 22 materassi semicircolari di protezione 200x35x10 cm
- 8 tubolari 1000 mm, 5 tondini, 120x60x4 mm e 5 tondini in ferro diam. 24 mm
- 8 tubolari 500 mm, 3 tondini, 120x80x4 mm e 3 tondini in ferro diam. 16 mm
- componenti e ferramenta reti di protezione: moschettoni, morsetti a cavallotto in acciaio zincato, redance, grilli a cuore, carrucole a flange oscillanti, tenditori a due occhi, corda in polietilene intrecciate, cavo acciaio aereo (a corpo)
- 63 sacche attrezzatura prove di carico
- 5 contenitori sacche di carico (di cui n° 2 con ruote)
- 4 kit evacuato per soccorso in linea
- 4 kit evacuatore per soccorso in linea
- 4 kit assistente per soccorso in linea
- 1 fresaneve Yanmar YSR 100H-S
- 1 cartellonistica mtb accesso seggiovia

### Stazione di partenza

Impianto completo di:

- 174 seggiolini biposto
- 80 ganci mtb per seggiovia
- 6 apparati ricetrasmittitore ICOM PMR446
- 1 sistema di sbarco

### Officina

- 1 battipista Prinoth T4S telaio t4s16682 con fresa
- 1 motoslitta Polaris Frontier Touring 800 con slitta traino, *non funzionante*
- 1 compressore DARI a 1 pistone 380w 100 litri (installato al piano 2° in zona riduttore)
- 3 tirfot
- 1 banco da lavoro con n° 2 morse
- 1 perforatore con motore a scoppio Ryobier 200 con accessori
- 1 carriola a mano
- 1 motosega modello OLEOMAC 942
- 1 smerigliatrice diam. 230
- 1 gruppo elettrogeno modello FM5000
- 1 saldatrice modello MOSA MSG2015 da 50 Hz
- 1 caricabatterie 24 V
- 4 rulli sciovia Biancani
- 60 gomme per rulli sciovia Biancani
- 10 rulli seggiovia (2021/2022)
- 38 gomme per rulli seggiovia
- xx sedute in vetroresina per sedie seggiovia
- xx schienali in vetroresina per sedie seggiovia
- 450 ml di cavo FG7ORAR su bobina in legno, *parte montato in occasione della revisione*

Appartamenti

- 1 cassettiere 4 cassette dim. 900x450x720
- 2 scrittoi completi di cassette dim. 900x580x720 (uno a magazzino)

SCIOVIA BIANCANI – in previsione di demolizione per fine vita tecnica

- 57 ganci traino sciovia Biancani (di cui di scorta 5)
- 1 chiave dinamometrica di potenza 50
- 1 compressore 380w 150 litri
- rete di protezione in polietilene 50 x 3 m, diam. 5mm (pista torricella)

Si segnala inoltre la presenza presso la struttura di beni in deposito temporaneo di proprietà della precedente ditta affidataria: tali beni saranno rimossi a cura dell'ex-gestore qualora non di interesse del nuovo affidatario.

## **CAPITOLATO TECNICO**

### **Art.1 Oggetto**

1. Il presente capitolato concerne la concessione in uso della Stazione turistica di Prato Spilla ed il correlato servizio di gestione da parte di un soggetto individuato d'ora in poi come Concessionario o Gestore. Gli ambienti interessati, così come meglio descritti nella Relazione tecnica, sono i seguenti:

- *bar*
- *ristorante*
- *albergo*
- *rifugio*
- *stazione di partenza della seggiovia*
- *impianti di risalita*
- *hangar*
- *porticato esterno*
- *beni mobili di cui all'inventario*

2. In tali ambienti il Gestore effettua le seguenti attività, fondamentali per la tutela, la conservazione e la valorizzazione degli spazi in concessione:

- *servizi di apertura e presidio*
- *servizi bar/ristorazione*
- *servizi ricettivi*
- *servizi di gestione impianti funiviari*
- *servizi di valorizzazione e sviluppo*
- *servizi di back office e presidio attivo*
- *servizi di manutenzione ordinaria e altri servizi di seguito individuati*

3. La Provincia verificherà il rispetto degli impegni previsti dal presente capitolato, nonché lo svolgimento delle attività descritte nel progetto tecnico di gestione presentato in sede di gara mediante costituzione di apposito tavolo tecnico di coordinamento.

### **Art. 2 Stato delle strutture**

1. La Provincia concede in uso le strutture e le attrezzature connesse nelle condizioni di stato in cui si trovano alla consegna dei beni, come risultante dal relativo verbale di consegna che sarà sottoscritto dalle parti. Il Gestore si impegna a non alterare o comprometterne il regime esistente di idoneità e sicurezza delle strutture e degli impianti rispetto alla normativa in vigore e qualora ciò non avvenga nessuna responsabilità sarà a carico della Provincia.

Il Gestore prende in carico l'insieme dei beni mobili della Stazione Turistica di Prato Spilla di cui all'inventario sopra elencato.

### **Art. 3 Durata della concessione**

1. La concessione decorre dalla sottoscrizione del verbale di consegna della stazione turistica ed ha durata quadriennale, con possibile conferma di ulteriori 4 anni, previa verifica dell'andamento gestionale (impostato sul PEF presentato in sede di gara), con introduzione dell'obbligo del versamento di un canone da concordare, determinato in proporzione all'utile raggiunto alla chiusura del PEF dei primi 4 anni di gestione. La conferma dovrà essere approvata da apposito atto espresso.

2. Al termine del contratto è ammessa la proroga tecnica del contratto di riferimento per il tempo strettamente necessario alla predisposizione della nuova gara.

### **Art. 4 Servizi di apertura e presidio**

1. Il Gestore deve garantire la conservazione del complesso immobiliare con la dovuta diligenza, attivandosi perché siano mantenute e preservate le caratteristiche ora in essere di luogo di

accoglienza e presidio della zona, organizzato per dare ospitalità, ristoro, pernottamento, primo soccorso, informazione e altri servizi connessi alla fruizione del territorio montano e alla presenza dell'area di Parco. A tal fine deve garantire:

- *fornitura costante di energia elettrica, di acqua calda e impianto di riscaldamento dei locali*
- *una cassetta contenente materiale di primo soccorso*
- *un punto telefonico a disposizione degli ospiti della struttura*
- *monitoraggio e presidio del Centro Visita del Parco Nazionale ricavato all'interno dei locali della struttura, secondo accordo da siglare con Parco Nazionale Appennino Tosco Emiliano.*

2. Il Gestore dovrà tenere e suggerire un comportamento consono nel rispetto e nella tutela dell'immagine dei luoghi e della Provincia di Parma, promuovendo norme di comportamento responsabili ed ambientalmente sostenibili, quali, ad esempio, l'utilizzo di prodotti ecologici e poco inquinanti, il contenimento degli sprechi e della produzione di rifiuti non degradabili, la raccolta differenziata, compostaggio etc.

3. L'apertura della struttura turistica è garantita dal Gestore in coerenza allo schema di equilibrio economico-finanziario riportato nell'allegato PEF; le chiusure dovranno avvenire previo accordo con la Provincia e comunicate alla stessa.

4. L'esercizio di attività è subordinato all'iscrizione da parte del titolare o del gestore al Registro delle imprese ed al possesso, da parte degli stessi soggetti, dei requisiti previsti dalla normativa in materia di pubblica sicurezza e alla non sussistenza di cause di divieto, di decadenza o di sospensione stabilite dalla legge dello Stato; inoltre è soggetto alle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di pubblica sicurezza nonché a quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici.

5. Per il funzionamento delle strutture, il Gestore deve garantire la regolare assunzione del personale impiegato ed il rispetto della normativa in materia di sicurezza; l'attività è soggetta alle norme regionali o statali di settore.

6. Il Gestore dovrà inoltre garantire una facile ed efficiente reperibilità, dotandosi, a proprie spese, di adeguati strumenti di comunicazione presso la stazione turistica, che dovranno servire anche per chiamate di soccorso, per i rapporti con il pubblico/utenza (informazioni, prenotazioni), nonché, a discrezione del gestore e dietro pagamento di ragionevole corrispettivo, per chiamate degli utenti verso l'esterno.

#### **ART. 5 Servizi di ristorazione**

1. Il Gestore, previa acquisizione delle previste autorizzazioni/segnalazioni, è tenuto a svolgere attività di ristorante e bar. A tal fine si specifica che la capienza della sala-ristorante ammonta a 200 coperti, quella della zona bar a 50 posti.

2. La gestione dovrà promuovere, particolarmente nel vitto previsto per i gruppi, ma anche nel menù del ristorante e del bar, l'utilizzo di prodotti locali e biologici ed in generale la cultura enogastronomica del territorio, con particolare riguardo a ricette ed ingredienti tradizionali. In particolare il progetto tecnico gestionale dovrà prevedere l'impegno all'utilizzo dei prodotti denominati a "Km zero", e con menù diversificati per target particolari (ad esempio bambini, atleti etc...) o utenti con necessità speciali.

#### **ART. 6 Servizi ricettivi**

1. Il Gestore, previa acquisizione delle previste autorizzazioni/segnalazioni, è tenuto a svolgere attività alberghiera con capacità ricettiva pari a un massimo di 42 posti letto, vincolati alla formazione del proprio personale in ambito di prevenzione incendi "rischio elevato" secondo



normativa; diversamente la struttura viene sottodimensionata ad un numero massimo di 24 posti letto.

2. Il Gestore deve prevedere la fornitura dei seguenti servizi minimi essenziali:

- *pulizia giornaliera delle camere, dei servizi, bagno e doccia;*
- *disponibilità alla fornitura di biancheria da camera e da bagno;*
- *fornitura del servizio di accoglienza e recapito per gli ospiti garantito 8 ore su 24;*

3. Spetta inoltre al Gestore la gestione dei Bivy Pass di "Pratospilla Uno" e "Pratospilla Due" all'interno dei locali dell'immobile "Rifugio" di cui all'art. 3-Relazione tecnica e del Centro Visita di cui all'art.2-Relazione tecnica. Tali attività e servizi, con previsione di corrispettivo da parte del Parco Nazionale, saranno regolamentati in specifico accordo che con il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco – Emiliano.

### **Art. 7 Servizi di gestione impianti funiviari**

1. Il gestore, previa acquisizione della concessione di apertura al pubblico esercizio da parte del Comune di Monchio delle Corti, è tenuto a svolgere il servizio di gestione degli impianti funiviari - seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla, tapis roulant campo scuola e tapis roulant snow park - strutturandosi al fine di ricoprire la figura di "esercente" ai sensi del DM n° 203 del 01/12/2015, provvedendo alla nomina del Direttore dell'Esercizio degli impianti a fune, individuato tra i soggetti muniti di idoneità ANSFISA, nonché delle figure tecniche di Capo Servizio, Assistente Tecnico e personale di servizio, dandone comunicazione scritta alla Provincia oltre che agli enti preposti; gli oneri di tali figure saranno ad esclusivo carico del Gestore.

2. Il gestore dovrà assistere la Provincia di Parma nelle fasi preliminari ed esecutive di revisione della seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla (scadenza revisione generale 29/04/2026 - revisione speciale 29/04/2025), con il proprio personale e la nomina delle figure tecniche di cui al precedente paragrafo.

3. La Provincia di Parma provvederà nel corso dell'anno 2023 alla rimozione dell'impianto LS 117 Capanna Biancani, non avendo ANSFISA autorizzato la revisione generale per il prolungamento della vita tecnica.

### **Art. 8 Attività e servizi per la valorizzazione e lo sviluppo della stazione turistica**

1. In attuazione degli indirizzi di sviluppo e valorizzazione della struttura, di cui al Documento strategico per la valorizzazione delle Alte Valli, e qui brevemente richiamati:

- **destagionalizzazione e ampliamento del periodo di apertura verso una stazione turistica aperta e fruita durante tutto l'arco dell'anno**
- **gestione proattiva per l'ideazione, lo sviluppo e la promozione di iniziative per attrarre nuovi segmenti di domanda**
- **Promozione e capacità di fare rete con attori pubblici, con altri operatori turistici del territorio per aumentare la capacità di promozione di iniziative turistiche di richiamo, aumentare l'impatto del turismo sul sistema locale, rafforzare l'identità territoriale della stazione turistica.**
- **Promozione di progetti di investimento per lo sviluppo turistico** e la valorizzazione del territorio di riferimento della Stazione turistica, anche aderendo in modo pro-attivo a iniziative di altri attori pubblici e privati, per cogliere le opportunità della programmazione delle politiche pubbliche e dei relativi incentivi.
- **Attenzione alla dimensione della sostenibilità ambientale e sociale** (anche intesa come piena accessibilità per tutti) in linea con la Carta Europea del Turismo Sostenibile.
- **multifunzionalità delle strutture e degli impianti della stazione turistica, attraverso proposte di utilizzo rivolte anche alle comunità locali (ad esempio scuole del territorio), anche per migliorare la sostenibilità economico-gestionale così come attraverso l'estensione agli utenti locali delle proposte e iniziative per i turisti (ad esempio laboratori didattici ed esperienziali, visite guidate, attività sportive, ecc.).**

2. il Gestore è tenuto ad attivarsi come segue:

- **realizza tutte le attività di accoglienza e di promozione dell'attività offerte nel progetto presentato in sede di gara per l'aggiudicazione.**

- *organizza in prima persona o in sinergia con operatori pubblici e privati eventi di intrattenimento e promozione della cultura e delle tradizioni del territorio a carattere enogastronomico, sportivo, escursionistico;*
- *collabora con il Parco Avventura<sup>1</sup> denominato “FORESTAVVENTURA” al fine di migliorare l’offerta turistica complessiva della stazione; sostenendo reciprocamente le rispettive iniziative e attività;*
- *partecipa attivamente alle iniziative di valorizzazione dei percorsi ciclo-escursionistici della zona, di cui la Stazione turistica rappresenta un punto-tappa. A tal fine garantisce ricettività ed assistenza;*
- *effettua attività di comunicazione e promozione della stazione turistica tramite sito web e canali social. A tal fine Il Gestore è tenuto ad agire entro un piano organico di comunicazione della struttura, da sottoporre a preventivo confronto ed eventuali adeguamenti della Provincia.*

Lo sfruttamento del dominio connesso al sito [www.pratospilla.pr.it](http://www.pratospilla.pr.it) è da ricondurre a eventuali specifici accordi con il Gestore cessato che ne ha curato l’attivazione e l’implementazione di grafica e contenuti.

3. Il Gestore è tenuto in particolare:

- *a creare e gestire profili FB, Instagram e canale YouTube dedicati alla stazione con elaborazione di un piano di produzione di contenuti settimanale, con riferimento a target diversi attraverso l'utilizzo di un linguaggio adeguato e coinvolgente per interagire sistematicamente con l'utente e coinvolgere nuovi interessati; l'interazione con i followers deve avvenire con ricchezza di immagini e di contenuto, il dialogo con il corrispondente sito web deve svilupparsi regolarmente;*
- *a realizzare un aggiornamento costante, in termini di grafica e contenuti, del sito web sviluppare un’interazione costante con i social media collegati.*

### **Art. 9 Servizi di *back office e presidio attivo***

1. Il Gestore è tenuto inoltre a produrre con cadenza annuale la relazione consuntiva sulle caratteristiche della domanda e dell’offerta dei servizi che comprenda:

- *tipologia dei visitatori (singoli, gruppi, scuole, ) con aree di provenienza, stagionalità, risultati delle indagini di customer satisfaction;*
- *iniziative e progetti effettuati con particolare riferimento alle schede presentate in sede di offerta tecnica*
- *report attività di comunicazione: sito web e social media;*
- *risultati ottenuti, criticità e prospettive con dati e indicatori, che consentano un’adeguata valutazione di tipo sia qualitativo sia quantitativo.*

2. Il Gestore è tenuto ad effettuare il regolare monitoraggio dello stato dei locali, delle attrezzature e del funzionamento degli impianti, inviando tempestiva segnalazione di guasti o anomalie.

3. Il Gestore è tenuto a mantenere un rapporto costante con l’Ufficio provinciale di riferimento e a partecipare a tavoli tecnici e di coordinamento istituzionale convocati, con particolare riferimento a sviluppo di progetti.

### **Art. 10 Oneri a carico del Gestore**

1. Sono a carico del Gestore:

- *tutte le spese necessarie per il funzionamento e le attività di gestione, nonché tutte le spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua, gas, legna, telefono, linea dati wi-fi (a servizio*

---

<sup>1</sup> Situato in adiacenza alle aree oggetto di concessione. all’interno del bosco, Forestavventura, di proprietà del Parco Nazionale dell’Appennino Tosco – Emiliano, è composto da 13 percorsi di differente difficoltà – ed è gestito da operatore privato.

*della struttura e degli ospiti), riscaldamento e tariffa raccolta rifiuti i cui contratti devono essere direttamente intestati;*

- *tutte le spese di allaccio utenze, compresi gli eventuali depositi;*
- *la pulizia dei locali delle strutture e di tutte le aree esterne di pertinenza, comprese quelle di inizio attività;*
- *lo sgombero della neve e lo spargimento di sali disgelanti nelle suddette aree, compreso l'antistante parcheggio aperto al pubblico;*
- *la disinfezione e disinfestazione in genere;*
- *sorveglianza delle strutture ed aree perimetrali;*
- *qualsiasi miglioria da apportarsi ai locali durante il rapporto contrattuale deve essere preventivamente autorizzata dalla Provincia e comunque resta a completo beneficio del medesimo senza che il Gestore possa pretendere indennizzo alcuno.*
- *la gestione dovrà essere attivata, previa segnalazione certificata inizio attività (SCIA) al competente comune.*
- *il Gestore dovrà condurre la propria gestione nel rispetto degli obblighi amministrativi, contabili e tributari previsti dalla legislazione vigente e dovrà curare la registrazione e l'aggiornamento dei registri contabili e fiscali.*
- *sono a carico del Gestore le spese di stipulazione, volturazione e allaccio dei contratti di fornitura e pagamento dei relativi consumi, e tutte le altre spese di gestione e di utilizzo dei beni affidatigli.*

2. L'esercizio delle attività è subordinato all'iscrizione da parte del titolare o del gestore al Registro delle imprese ed al possesso, da parte degli stessi soggetti, dei requisiti previsti dalla normativa in materia di pubblica sicurezza e alla non sussistenza di cause di divieto, di decadenza o di sospensione stabilite dalla legge dello Stato; inoltre è soggetto alle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di pubblica sicurezza nonché a quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici.

### ***Art. 11 Oneri manutentivi***

1. Sono altresì a carico del Gestore tutti gli interventi di manutenzione ordinaria delle strutture, dei locali, degli arredi, degli impianti e delle aree esterne ai fabbricati secondo quanto stabilito in termini generali dalle normative e tali da assicurare il perfetto stato di manutenzione e di conservazione, salvo la naturale usura del tempo.

2. A titolo esemplificativo si indicano le seguenti tipologie di intervento manutentivo:

- *riparazione della rubinetteria e dei sanitari in genere;*
- *riparazione degli arredi e delle attrezzature in dotazione di tutti i locali, ivi compresa la cucina;*
- *disotturazione degli scarichi degli apparecchi igienico-sanitari, pozzetti di ispezione e relative opere murarie;*
- *spurgo periodico degli impianti di trattamento delle acque reflue, almeno un intervento anno;*
- *presidio del regolare funzionamento di tutti gli apparecchi impiantistici installati presso la stazione turistica ed immediata segnalazione di eventuali malfunzionamenti;*
- *manutenzione dell'impianto di approvvigionamento idrico e relativo impianto di trattamento;*
- *controlli periodici e manutenzione delle adduzioni, condotte, accumulo, sollevamento e trattamento acquedotto;*
- *analisi delle acque di sorgente secondo le modalità e la periodicità delle normative vigenti, nonché ulteriori oneri in caso di adeguamento normativo in materia di uso alimentare, in particolare captazione, adduzione, accumulo e distribuzione di acqua destinata al consumo umano;*
- *autocontrollo sulla idoneità igienico-sanitaria dell'acqua destinata al consumo umano supportato da certificati di analisi rilasciati da laboratorio di analisi accreditato ACCREDIA;*

- valutazione del rischio Legionella e messa in atto delle attività di prevenzione e protezione necessarie per ridurre il rischio in conformità a D.Lgs. 81/08 e smi, all'Accordo Stato Regioni e Province Autonome del 14/05/2015 - Linee guida controllo e prevenzione della Legionellosi, ulteriore Normativa applicabile;
- analisi delle acque di scarico, eseguite a scadenza semestrale da laboratorio abilitato ed ulteriori adempimenti prescritti nell'autorizzazione agli scarichi del Servizio Ambiente della Provincia;
- manutenzione, revisione e collaudi periodici dei dispositivi antincendio, eseguita da ditta specializzata, in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti normative in materia, comprese quelle di inizio attività;
- sfalci delle aree verdi di pertinenza;
- manutenzione periodica delle attrezzature delle aree gioco bimbi, effettuata da personale qualificato con rilascio di certificazione;
- manutenzione dei quadri elettrici e degli apparecchi di illuminazione;
- verifica periodica e manutenzione delle lampade di emergenza, compresa la sostituzione di lampade e batterie, eseguita da ditta specializzata, in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti normative in materia;
- verifica periodica degli impianti di messa a terra (DPR n. 462/01)
- nomina terzo responsabile, pulizia annuale, manutenzione periodica e revisione delle caldaie, delle canne fumarie e dei radiatori con sostituzione di accessori e pezzi di ricambio;
- sostituzione vetri, se dovute a rotture per dolo o colpa gestionale;
- riparazione ordinaria di infissi interni ed esterni;
- tinteggiatura delle pareti e soffitti interni;
- riparazione dei marciapiedi ed aree cortilizie esterne e trattamenti di radicazione delle erbe infestanti;
- pulizia e manutenzione laghetto e canale di alimentazione, comprese le scarpate;
- messa in sicurezza delle coperture in piane;
- manutenzione ordinaria impianti di risalita (compresi controlli annuali non distruttivi, smontaggio e rimontaggio sedie e sostegni nei periodi di inattività)
- *manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi meccanici.*

3. Il Gestore si impegna inoltre ad esibire alla Provincia regolare documentazione della manutenzione ordinaria eseguita. Gli interventi di manutenzione saranno verificati dall'Ufficio provinciale di riferimento.

4. Il Gestore dovrà inoltre provvedere allo sgombero della neve che eventualmente potesse arrecare danni ai tetti dei fabbricati oggetto del presente capitolato. Qualora il carico di neve sul tetto costituisse pericolo per soggetti terzi, il Gestore dovrà intervenire con la chiusura della struttura, senza avanzare alcuna pretesa nei confronti del concedente per la mancata attività.

5. Qualunque modifica impiantistica che comporti variazioni rispetto al verbale di consegna, dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Provincia ed avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente. Per gli eventuali lavori autorizzati dovranno in ogni modo essere consegnati alla proprietà le necessarie dichiarazioni di conformità ed avviate le pratiche agli uffici competenti (Comune, VV.FF, INAIL, ARPA, etc.) ove previsto.

6. La Provincia di Parma ha aderito, mediante approvazione e sottoscrizione di convenzione con il Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, al gruppo denominato "Appennino tosco-emiliano" per la certificazione della gestione forestale sostenibile e responsabile e riconoscimento dell'impatto della gestione forestale sui servizi ecosistemici, pertanto impegni, vincoli ed opportunità assunti dalla Provincia di Parma sui terreni di proprietà in località Prato Spilla si estendono al soggetto gestore, che sarà pertanto tenuto a rispettare i principi della Gestione

Forestale Sostenibile e Responsabile e dei Servizi ecosistemici secondo gli standard internazionali degli organismi normatori FSC e PEFC.

#### **Art. 12 Interventi manutentivi straordinari**

1. Alla Provincia competono gli interventi di manutenzione straordinaria dell'edificio e dei relativi impianti, nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza. Nei casi d'urgenza il Gestore dovrà eseguire direttamente i lavori esclusivamente previo avviso ai tecnici dell'Ufficio all'Ufficio provinciale di riferimento.

2. In questi casi il Gestore non potrà pretendere alcun risarcimento per interruzioni del servizio causate dai lavori autorizzati o eseguiti per conto della Provincia.

3. Qualora la Provincia o altro soggetto attuatore avesse in programma interventi di manutenzione straordinaria o potenziamento della stazione turistica, questi saranno pianificati con il Gestore, che non potrà comunque opporsi all'esecuzione e dovrà conseguentemente adeguare le proprie attività gestionali.

#### **Art. 13 Altri oneri**

1. Ogni onere connesso alla rimessa in servizio dei *tapis roulant* del campo scuola e snow-park, dei varchi di accesso agli impianti, del battipista Prinoth T4S e del fresaneve Yanmar YSR 100H-S saranno a carico del Gestore.

2. Le condizioni della motoslitte Polaris Frontier Touring 800, per vetustà, sono tali da consentirne l'utilizzo sino a possibili esaurimento meccanico, sono a carico del Gestore le spese per la loro manutenzione ordinaria, straordinaria ed il mantenimento in sicurezza sino a quando utilizzati.

3. Il Gestore dovrà inoltre individuare all'interno del proprio staff le figure idonee e formate all'emergenza in ambito di prevenzione incendi relativamente alla struttura albergo e ristorante.

4. Il Gestore garantisce il corretto funzionamento e la pubblicazione delle immagini provenienti dalle web-cam presenti nella stazione turistica, nonché dalla stazione meteo, assicurandone la trasmissione in diretta, la manutenzione ordinaria ed il tempestivo ripristino in caso di mancata trasmissione.

#### **Art. 14 Corrispettivo della concessione e revisione del piano economico-finanziario**

1. A titolo di corrispettivo della presente concessione, al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto, con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.

2. Il Piano economico e finanziario (PEF) del Concessionario, presentato in sede di gara, sarà oggetto di revisione solo a condizioni e modalità concertate in via preliminare con il Concedente e da questo autorizzate.

#### **ART. 15 Subconcessione**

1. La subconcessione di servizi è ammessa, previa dichiarazione in sede di gara delle prestazioni che ne formeranno oggetto, impegnandosi successivamente a comunicare alla Concedente, successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa: dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta. Il Concessionario in ogni caso comunica alla Concedente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto in sostituzione di quelli indicati in sede di gara.

4. Per le prestazioni affidate in subconcessione, il Concessionario è solidalmente responsabile con il subconcessionario degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

5. La subconcessione non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti della Concedente, della perfetta esecuzione del contratto anche per i locali e servizi subconcessi.

6. Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Concedente dei danni che dovessero derivare a queste ultime o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività. In particolare, il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Concedente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari derivanti da qualsiasi perdita, danno, responsabilità, costo o spesa che possano originarsi da eventuali violazioni del Regolamento 679/2016.

13. In caso di inadempimento da parte del Concessionario agli obblighi di cui ai precedenti commi, la Concedente può risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

14. Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare alla Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del subcontraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono altresì comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del subcontratto.

#### **ART. 16. INDICATORI DI QUALITÀ E MONITORAGGIO GRADIMENTO.**

1. Il Concessionario, a partire dal secondo anno di gestione, è tenuto ad organizzare e monitorare con cadenza annuale il livello di soddisfazione degli utenti.

2. Nel corso dell'anno dovranno essere somministrati non meno di 200 questionari di soddisfazione dell'utenza aventi ad oggetto le seguenti domande.

n.	Oggetto	Valutazione da 0 a 3
1	Manutenzione e Cura della Stazione turistica	
2	Professionalità e competenza degli operatori	
3	Qualità dei servizi ristorativi	
4	Qualità dei servizi ricettivi	
5	Qualità dell'offerta complessiva della struttura inclusi servizi di back office e presidio attivo	
6	Adeguatezza del sistema di prenotazione	

TABELLA DI VALUTAZIONE	
Valutazione: 0	pessimo
Valutazione: 1	sufficiente
Valutazione: 2	buono
Valutazione: 3	ottimo

3. Il risultato conseguito è determinato dalla seguente formula:

$Ra = \text{media}(i)/18$  dove:

Ra = risultato ottenuto

Media(i) = media aritmetica del risultato

4. Qualora il risultato conseguito sia inferiore a 0,65 troverà applicazione la penale indicata all'articolo 12, punto 6.

5. Il questionario potrà essere oggetto di modifiche/integrazioni nel corso della gestione della concessione al fine di adeguarlo alla situazione della gestione effettiva.

#### **ART. 17 PENALI**

1. L'importo delle penali applicabili al Concessionario sulla qualità del servizio è determinato sulla base della seguente tabella:

n.	Inadempimento	Riferimento capitolato/offerta	Valore penale in €	Modalità di accertamento
1	Mancato rispetto giorni di apertura	Articolo 3/offerta tecnica	200,00 per ogni violazione	Controllo diretto e segnalazioni
3	Mancata realizzazione ovvero realizzazione non adeguatamente qualificata delle proposte progettuali oggetto di offerta tecnica.	Articolo 6/offerta tecnica	Da 500,00 a 3.000,00 in ragione della gravità della violazione	Monitoraggio prestazione – segnalazione accertamento diretto
5	Violazione obblighi specifici contenuti nel capitolato	Art. 14 capitolato	Da 100,00 a 3.000,00 in ragione della gravità della violazione	Controllo – segnalazione accertamento diretto

2. La contestazione dell'addebito, la valutazione delle eventuali deduzioni adottate dal Concessionario e l'irrogazione delle penali verranno effettuate dal Responsabile Unico del Procedimento in accordo con il Dirigente del Servizio di riferimento.

3. Le penali verranno applicate previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni adottate dal Concessionario e da questo comunicate alla Concedente nel termine massimo di giorni 5 (cinque) solari dalla stessa contestazione.

4. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, il Concessionario si impegna espressamente a rifondere alla Concedente l'ammontare di eventuali oneri che la stessa Concedente dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità del Concessionario stesso.

5. La Concedente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, si avvarrà, per il tramite del Responsabile Unico del Procedimento, della garanzia definitiva senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto al concessionario a qualsiasi titolo.

6. Qualora siano accertate ripetute violazioni degli oneri contrattuali, la Concedente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre il risarcimento di tutti i danni.

#### **ART. 18 PERSONALE**

1. Il Gestore è tenuto a dotare tutto il personale di abbigliamento coordinato, per l'immediata identificazione da parte dell'utenza della stazione turistica.
2. Il Gestore è tenuto altresì, sotto la propria responsabilità:
  - a. a far sì che, durante i servizi, i dipendenti tengano un contegno corretto sotto ogni riguardo;
  - b. a provvedere al pagamento dei salari, di tutti gli oneri assicurativi e previdenziali relativi ai propri dipendenti, in base alle vigenti disposizioni legislative, regolamentare e contrattuali;
  - c. a prestare la massima sorveglianza sulla sicurezza ai locali affidati in concessione, con i relativi impianti, attrezzature, arredi e di ogni oggetto ivi contenuto e conservato, assumendo a proprio carico il totale reintegro di quanto venisse danneggiato dal personale;
  - d. a dare esecuzione ai servizi nella forma più scrupolosa, esatta e completa.
3. Il Gestore è obbligato a comunicare preventivamente alla Provincia le generalità dei soggetti che intende adibire ai servizi, comunicando successivamente eventuali variazioni.
4. Il Gestore è senz'altro tenuto alla più rigorosa e stretta osservanza di tutte le norme contrattuali di legge, concernenti la protezione assicurativa, retributiva e previdenziale del personale impiegato nell'effettuazione dei servizi, restando la Provincia esonerata, al riguardo, da ogni e qualsiasi responsabilità.
5. Gli addetti ai servizi dovranno essere a conoscenza delle disposizioni e delle procedure prescritte nel Piano di Emergenza ed in particolare delle modalità di evacuazione del pubblico dai locali, ottemperando alle disposizioni di cui all'art. 20 Sicurezza.
6. Oltre alla formazione in materia di sicurezza, il Gestore deve garantire e prevedere la formazione professionale continua e l'aggiornamento del personale impiegato nell'espletamento dei servizi attraverso un piano formativo, che tenga conto delle innovazioni procedurali e organizzative nell'erogazione dei servizi.

#### **ART. 19 RESPONSABILITÀ E DEPOSITO CAUZIONALE**

1. Il Gestore è direttamente responsabile verso la Provincia e verso i soggetti terzi coinvolti nella regolare e corretta gestione della struttura e dei servizi del presente disciplinare, nonché dei rapporti con gli utenti/clienti, con il proprio personale e con i terzi. In relazione a quanto espresso, il Gestore risponde direttamente e indirettamente di ogni danno a persone o cose che, durante lo svolgimento dei servizi, per fatto proprio e dei suoi dipendenti (intendendosi per tale qualsiasi persona della cui opera si avvalga per la gestione dei servizi), possa derivare alla Provincia e ai destinatari dei servizi, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte della Provincia.  
Nessuna responsabilità civile e penale potrà quindi essere attribuita alla Provincia per eventuali danni o perdite o furti subiti dal Gestore a seguito di eventi occorsi negli spazi museali e non imputabili a responsabilità di dipendenti o incaricati della Provincia.
2. Ai fini di garanzia di quanto sopra, prima dell'avvio dell'attività di gestione il Gestore dovrà stipulare, con oneri a suo carico, con primaria compagnia di assicurazione:
  - una polizza per responsabilità civile verso terzi (compreso la Provincia di Parma) e verso dipendenti con massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00);
  - una polizza incendio con garanzia rischio locativo per un massimale pari ad € 6.000.000,00 (Euro seimilioni/00).
3. Il Gestore dovrà consegnare alla Provincia copia delle polizze perfezionate prima della sottoscrizione del contratto. Ogni eventuale modifica successiva dovrà essere preventivamente approvata dalla Provincia. Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi, per danni a persone o a cose, ecceda i massimali richiesti, la differenza resterà a carico del Gestore. La



polizza dovrà essere corrisposta nei termini di legge e la mancata consegna comporterà decadenza dall'aggiudicazione.

4. Il Gestore è tenuto a mantenere pienamente efficaci le polizze di cui sopra per una durata equivalente a quella del contratto; in difetto sarà accollata al Gestore ogni responsabilità susseguente. Annualmente, quindi, il Gestore dovrà inviare alla Provincia copia della quietanza dell'avvenuto rinnovo, a garanzia della tenuta in vita delle polizze assicurative.

5. Il Gestore è tenuto al versamento di una cauzione stabilita in misura fissa pari a € 5.000,00 in sede di stipulazione del contratto. Tale cauzione dovrà essere prestata in una delle forme ammesse dalla legge (fideiussione bancaria o assicurativa) con previsione espressa di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione. Tale cauzione è costituita a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto per la gestione dei servizi e attività relativi alla stazione turistica in oggetto, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza delle obbligazioni stesse.

## **ART. 20 SICUREZZA**

1. Il Gestore, in qualità di Datore di Lavoro ed in qualità di Operatore del Settore Alimentare, dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari affinché l'esecuzione dei servizi contrattualmente previsti si svolga in condizioni di igiene e sicurezza permanenti, nel pieno rispetto delle norme vigenti emanate e applicabili.

2. Il Gestore, in qualità di Datore di Lavoro ed in qualità di Operatore del Settore Alimentare, curerà l'informazione, la formazione e l'addestramento dei propri Lavoratori sia sui rischi che sulle misure di sicurezza da applicare durante l'esecuzione dei servizi, nominerà il Coordinatore dell'Emergenza, che avrà l'obbligo della presenza nella struttura, gli addetti al servizio per la gestione delle emergenze, comprese quelle relative ad incendi.

Il Gestore garantirà la presenza di Lavoratori in possesso di:

- a) attestato di formazione iniziale generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavoro e relativi aggiornamenti quinquennali
- b) formazione e aggiornamento del Rappresentante Lavoratori Sicurezza ed eventuali preposti per la sicurezza
- b) attestato di formazione iniziale per addetto antincendio e relativi aggiornamenti quinquennali in riferimento al CPI e alla valutazione dei rischi – riferimento DM 02.09.2021 – nello specifico "rischio elevato"
- c) attestato di formazione iniziale per addetto primo soccorso della durata di 12 ore e relativi aggiornamenti quinquennali
- d) attestato di formazione per addetto alimentarista (addetto preparazione e addetto somministrazione cibi e bevande).

3. Il Gestore, prima dell'avvio dell'attività, dovrà redigere il Piano di Emergenza ed Evacuazione in conformità alle disposizioni contenute nel D.M. 02.09.2021 e curerà la corretta installazione e posizionamento di presidi antincendio e la relativa sorveglianza

4. Nel caso di appalti affidati direttamente dalla Provincia di Parma dovrà essere redatto il DUVRI ex art 26 comma 3-ter all'interno del quale il Committente (Provincia di Parma) redigerà il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

## **ART. 21 COORDINAMENTO E CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ**

1. La Provincia si riserva di stabilire le forme di interazione fra il proprio personale dipendente o comunque incaricato di seguire i settori oggetto della presente concessione e il Gestore. A tal fine la Provincia istituisce un tavolo tecnico di coordinamento che si riunisce periodicamente per la verifica ed il coordinamento delle attività.
2. Il Gestore dovrà nominare un Responsabile della concessione in oggetto, il quale sarà preposto a curare i rapporti con la Provincia, partecipando alle riunioni di detto tavolo. In caso di indisponibilità può eccezionalmente provvedere a delegare un suo collaboratore.
3. La Provincia si riserva comunque la facoltà di raccogliere, con mezzi, personale e procedure propri, le valutazioni circa la qualità e la professionalità delle prestazioni rese dal Gestore.
4. Il Gestore è tenuto ad informare la Provincia di tutte le osservazioni, i reclami e i suggerimenti presentati, sotto qualsiasi forma, dai clienti del servizio; il Gestore è tenuto anche a corredare l'informazione con rapporti scritti contenenti spiegazioni, giustificazioni, proposte utili.
5. Le osservazioni, i reclami e i suggerimenti che perverranno direttamente alla Provincia saranno trasmessi al Gestore, che fornirà obbligatoriamente, e per iscritto, le spiegazioni e le giustificazioni del caso.
6. La Provincia, mediante personale dipendente o comunque incaricato, mantiene le proprie funzioni di controllo per il rispetto degli obblighi di cui presente capitolato e può disporre verifiche sul loro livello qualitativo in qualsiasi momento e senza preavviso.
7. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (es. calamità naturali) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, intendendo per forza maggiore qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Gestore, che quest'ultimo non possa evitare.

#### **ART. 22 ULTERIORI INFORMAZIONI**

Per chiarimenti tecnici attinenti al presente capitolato è possibile contattare tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9:00 alle ore 12:30, i seguenti recapiti:

-Arch. Enrico Pisi:[e.pisi@provincia.parma.it](mailto:e.pisi@provincia.parma.it); 0521931557

-Dott.ssa Simona Sabbadini:[s.sabbadini@provincia.parma.it](mailto:s.sabbadini@provincia.parma.it); 0521931826:

-Dott. Andrea Ruffini:[a.ruffini@provincia.parma.it](mailto:a.ruffini@provincia.parma.it); 0521931737

**Allegato 4**

Spett.le  
**PROVINCIA DI PARMA**  
**Ufficio Gestione Amministrativa e**  
**Valorizzazione Strategica del**  
**Patrimonio**  
Viale Martiri della Libertà, 15  
43123 Parma

**AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA COMPARATIVA PER CONCESSIONE DI GESTIONE DELLA STAZIONE TURISTICA DI PRATO SPILLA (MONCHIO DELLE CORTI, PARMA)**

Il sottoscritto (nome e cognome) \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

dell'Impresa \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

Cap. \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

indirizzo e.mail \_\_\_\_\_

indirizzo pec \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_

**MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO E CHIEDE**

di essere invitato alla procedura di gara sopra specificata come:

- Concorrente singolo

**ovvero:**

- Mandataria del raggruppamento temporaneo di imprese:

\_\_\_\_\_

fra le seguenti imprese:

DENOMINAZIONE / RAGIONE SOCIALE	FORMA GIURIDICA	SEDE LEGALE
1 -		
2 -		
3 -		



4 –		
5 –		

- già costituito
- da costituirsi

Oppure

- come Consorzio d'impresa:

---

costituito dalle seguenti Società:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Oppure

- Come Consorzio di Cooperative:

---

- (ovvero) come Consorzio stabile:

---

A tale fine comunica l'indirizzo per ogni eventuale comunicazione e autorizza l'utilizzo della posta certificata ai fini della trasmissione delle comunicazioni di cui all'art. 29 del D.Lgs. 50/2016 ed ogni altra comunicazione inerente il procedimento:

---

**PEC:**

---

Inoltre il sottoscritto \_\_\_\_\_, nella qualità innanzi indicata, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazioni mendaci, come stabilito dall'art.76 del citato DPR, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dei benefici conseguiti a seguito dell'eventuale provvedimento di aggiudicazione,

**DICHIARA**

**indicandole specificatamente** - le seguenti condizioni:

- 1) che non si trova in alcuna delle clausole di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lettera a), b), c), d), e), f), g); comma 2; comma 4; comma 5 lett. a), b), c), d), e), f), f bis), f.ter), g); h), i), l), m) del D.Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici) e smi;

- 2) che non si trova nelle cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 d.lgs. 6/09/2011, n. 159; 2.4.
- 3) che non si trova nelle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione, ricomprese nella clausola generale di cui all'at. 80 co. 5 sub d) del codice.
- 4) che l'impresa risulta iscritta alla Camera di commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della provincia in cui ha sede e che l'oggetto sociale dell'impresa risulta coerente con l'oggetto della gara

**OVVERO**

- che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (*in tal caso allegare alla dichiarazione copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto*)

c) di essere consapevole che i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del decreto legislativo n. 196/2003, esclusivamente nell'ambito della presente gara;

d) di allegare alla presente domanda:

- curriculum societario e/o dei singoli soci
- attestazione dell'avvenuto sopralluogo (rilasciata dall'Amministrazione Scrivente in sede di sopralluogo)

Appone la sottoscrizione, consapevole delle responsabilità penali, amministrative e civili in caso di dichiarazioni false e incomplete.

Data .....

FIRMA

.....

***Il presente modello deve essere completato in tutte le sue parti dall'impresa partecipante e sottoscritto dal legale rappresentante della stessa o da un suo procuratore speciale. Nel caso in cui il sottoscrittore sia un procuratore speciale, alla domanda/dichiarazione dovrà essere allegata anche una copia legalizzata della relativa procura.***

**Allegare un documento d'identità, in corso di validità, del firmatario a pena di esclusione.**