



**PROVINCIA
DI PARMA**

UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA E VALORIZZAZIONE STRATEGICA DEL PATRIMONIO - PRO-
GRAMMAZIONE RETE SCOLASTICA - EUROPA INTERCOMUNALE

Responsabile : RUFFINI ANDREA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

n. 546 del 09/05/2025

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 da 1 a 6 del D.Lgs. 267/2000;
- la legge 7 agosto 1990 n. 41 "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai procedimenti amministrativi;
- l'art. 41 dello Statuto ed il Regolamento per l'organizzazione degli uffici e dei servizi;
- il "Regolamento per l'Ordinamento Generale degli uffici e dei servizi" approvato con Decreto Presidenziale n. 70 del 7 marzo 2016 e s.m.i.;
- l'art 147-bis del D. Lgs 267/2000 che dispone in materia di controlli di regolarità amministrativa e contabile degli enti locali;
- l'art 183 e 191 del D.Lgs 267/2000 che dispongono in materia di impegni di spesa da parte degli enti locali;
- il D.Lgs n. 36 del 31/03/2023 (Nuovo Codice degli Appalti) e relativi allegati;
- il Decreto Presidenziale n. 196 del 31/10/2024 di attribuzione delle competenze;

PREMESSO che:

- con delibera di Consiglio n. 48 del 09/12/2024 è stato approvato il Documento Unico di Programmazione 2025-2027;
- con il medesimo atto sono stati approvati tra l'altro il Programma Triennale dei lavori pubblici 2025-2027, il relativo elenco annuale 2025, il Programma Triennale degli Acquisti di Forniture e Servizi 2025-2027;
- con Delibera di Consiglio n. 55 del 19/12/2024 è stato approvato il bilancio di previsione 2025-2027;
- con decreto del Presidente n. 6 del 16/01/2025 è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2025-2027;
- con decreto del Presidente n. 12 del 31/01/2025 è stato approvato il Piano Integrato di Attività ed Organizzazione 2025-2027;
- con decreto del Presidente n. 24 del 03/03/2025 è stato approvato il Riaccertamento ordinario dei residui dell'esercizio 2024;

VISTI altresì:

- il Regolamento Provinciale per la protezione dei dati personali in attuazione del Regolamento UE 2016/679 - Regolamento Generale per la protezione dei dati approvato con atto del Consiglio Provinciale n. 22 del 04/06/2018;
- il Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con atto D.P. n. 290 del 12/12/2022;
- il Patto di integrità in materia di contratti pubblici della Provincia approvato con atto D.P. n. 229/2015;

RICHIAMATI gli obiettivi strategici della Pianificazione e governo del territorio di competenza della Provincia di Parma, tra i quali la Valorizzazione strategica e territoriale del patrimonio immobiliare da sviluppare con specifiche attività, anche in collaborazione esterna con enti del territorio;

PREMESSO che:

- nel patrimonio immobiliare di competenza dell'Amministrazione Provinciale, localizzato in particolare nel comparto territoriale appenninico "Alte Valli Parma e Cedra entro il Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano" sono ricomprese la Stazione turistica di Prato Spilla, complesso immobiliare di proprietà dell'Ente situato nel comune di Monchio delle Corti, ed i Rifugi Lagoni e Lagdei nel Comune di Corniglio resi disponibili in concessione dalla Regione Emilia-Romagna;
- che in particolare la Stazione Turistica di Prato Spilla rappresenta un articolato complesso immobiliare strutturato sulle seguenti unità immobiliari:
 - fabbricato per l'esercizio dell'attività di bar, ristorante e albergo;
 - fabbricato denominato rifugio;
 - seggiovia LM 14 "Prato Spilla - Rio Spilla", con stazioni di partenza e di arrivo e relativi vani accessori comprensivi di officina ed appartamenti del personale di servizio;
 - aree esterne destinate allo sci, complete di attrezzature di sicurezza;
 - deposito esterno per mezzi meccanici;

RICHIAMATO l'atto di Consiglio Provinciale n. 11 del 27/04/2023 recante *"Indirizzi di valorizzazione e gestione per le strutture turistiche delle alte valli di competenza della Provincia di Parma per lo sviluppo socio-economico del territorio provinciale"*, con il quale:

- venivano approvati gli indirizzi di carattere generale e specifico finalizzati alla valorizzazione delle Alte Valli e delle strutture turistiche ivi situate di competenza della Provincia di Parma per lo sviluppo socio-economico del territorio appenninico;
- veniva espresso indirizzo favorevole all'affidamento in concessione del servizio di gestione della Stazione Turistica di Prato Spilla, di proprietà dell'Ente, definendo specifici indirizzi strategici per la valorizzazione della Stazione turistica di Prato Spilla:
 - 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;
 - 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;
 - 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 l'obiettivo di:
 - 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.);

RICHIAMATO altresì il Decreto Presidenziale n. 61 del 22/04/2025 ad oggetto "*Indirizzi di valorizzazione delle Alte Valli e delle strutture turistiche di competenza della Provincia di Parma. Disposizioni in merito all'affidamento per stralci della concessione d'uso e gestione della stazione turistica di Prato Spilla in Comune di Monchio delle Corti*" con il quale:

- veniva preso atto degli indirizzi di carattere generale e specifico finalizzati alla valorizzazione delle Alte Valli e delle strutture turistiche ivi situate di competenza della Provincia di Parma per lo sviluppo socio-economico del territorio provinciale approvati con Deliberazione di Consiglio Provinciale n. 11 del 27/04/2023, confermandone la valenza strategica per la gestione della stazione turistica di Prato Spilla nel prossimo quadriennio;
- veniva disposto che la procedura per la nuova concessione di gestione preveda in via prioritaria

la concessione della gestione dell'attività ricettiva (albergo, bar, ristorante) entro la stagione estiva 2025 e posticipi al termine dei lavori di revisione l'affidamento della gestione della seggiovia LM 14 "Prato Spilla - Rio Spilla";

- veniva dato mandato al Responsabile del Servizio competente di attivare la procedura di gara per la concessione del servizio di gestione della Stazione Turistica di Prato Spilla, di proprietà dell'Ente, confermando gli indirizzi specifici qui richiamati:
 - 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 e dell'albergo 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 coprogettazione 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: 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 secondo il 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 dei primi 4 anni di gestione;
 - posticipo, fino al termine dei lavori di revisione, dell'affidamento della gestione dell'impianto di risalita;
- veniva altresì dato mandato al Responsabile del Servizio competente di attivare la procedura di gara per l'affidamento della gestione nel rispetto della normativa vigente;

EVIDENZIATO che, come supportato dal Piano Economico Finanziario riproposto a modello del piano gestionale per i partecipanti alla procedura comparativa, la concessione prevede 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 di dare attuazione agli indirizzi suddetti attivando la seguente procedura finalizzata all'individuazione di operatore economico idoneo alla gestione della struttura, prevedendo in via prioritaria la concessione della gestione dell'attività ricettiva (albergo, bar, ristorante) e posticipando al termine dei lavori di revisione l'affidamento della gestione della seggiovia LM 14 "Prato Spilla - Rio Spilla":

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 verrà corredato da:

- Relazione e Capitolato Tecnico;
- Modello Istanza di partecipazione;
- Modello di Piano Economico Finanziario;

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 (Relazione e Capitolato Tecnico, Modello Istanza di partecipazione, Modello di Piano Economico Finanziario), 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;

STABILITO 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 (PR) per un periodo non inferiore a 15 giorni;

SPECIFICATO che l'edificio denominato "stazione di partenza seggiovia" sarà affidato al Concessionario limitatamente ai locali non funzionali alla seggiovia;

VALUTATO necessario mantenere l'utenza elettrica a servizio della "stazione di partenza seggiovia" intestata alla Provincia, la quale verrà rimborsata annualmente dal Concessionario dei costi relativi ai consumi reali di energia elettrica registrati da sotto contatori installati presso i locali oggetto di concessione;

ATTESTATO con valore dichiarativo in virtù della sottoscrizione del presente atto che il sottoscritto non versa in situazione di conflitto d'interesse alcuno in relazione alla procedura in oggetto, ai sensi dell'art. 6 bis della legge n. 241/90 e s.m.i. e dell'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013 nonché di quanto previsto dall'articolo 16 del codice;

DETERMINA

di prendere atto degli indirizzi di carattere generale e specifico finalizzati alla valorizzazione delle Alte Valli e delle strutture turistiche ivi situate di competenza della Provincia di Parma per lo sviluppo socio-economico del territorio provinciale approvati con Deliberazione di Consiglio Provinciale n. 11 del 27/04/2023 e ribaditi con Decreto Presidenziale n. 61 del 22/04/2025, confermandone la valenza strategica per la gestione della stazione turistica di Prato Spilla nel prossimo quadriennio;

di disporre che la procedura per la nuova concessione di gestione preveda in via prioritaria la concessione della gestione dell'attività ricettiva (albergo, bar, ristorante) entro la stagione estiva 2025 e posticipi al termine dei lavori di revisione l'affidamento della gestione della seggiovia LM 14 "Prato Spilla - Rio Spilla";

di indire una procedura comparativa per la concessione di gestione della stazione turistica di Prato Spilla in Comune di Monchio delle Corti (PR), 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 relativi allegati (Relazione e Capitolato Tecnico, Modello Istanza di partecipazione, Modello di Piano Economico Finanziario), quali parti integranti del presente atto;

di stabilire che l'Avviso esplorativo per manifestazione di interesse venga pubblicato all'Albo Pretorio e sul sito istituzionale della Provincia, nonché all'Albo pretorio del Comune di Monchio delle Corti (PR), del Comune di Langhirano, dell'Unione Montana Appennino Parma Est e dell'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Occidentale, per un periodo non inferiore a 15 giorni;

di dare atto che il Concessionario rimborserà annualmente alla Provincia i costi da questa sostenuti per l'energia elettrica presso i locali in concessione presso l'edificio denominato "stazione di partenza seggiovia" sulla base dei consumi reali registrati dai sotto contatori installati presso la struttura;

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

di disporre la pubblicazione del presente provvedimento nella sezione Amministrazione Trasparente del sito web della Provincia di Parma ai sensi dell'art. 9 del Dlgs. 33/2013 e s.m.i. riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.

Sottoscritta dal Responsabile
(RUFFINI ANDREA)
con firma digitale



PROVINCIA DI PARMA

Ufficio Gestione Amministrativa e Valorizzazione Strategica del Patrimonio
viale Martiri della Libertà, 15 - 43123 Parma

Prot. n. ____ del _____

**AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A
PROCEDURA COMPARATIVA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA
STAZIONE TURISTICA DI PRATO SPILLA**

(MONCHIO DELLE CORTI – PR)

La Provincia di Parma (di seguito anche Provincia, Committente, Amministrazione scrivente) intende acquisire **manifestazioni d'interesse alla concessione in uso e gestione della stazione turistica di Prato Spilla** (Monchio delle Corti - PR) nel rispetto di tutto quanto specificato nei documenti tecnici (**Relazione e Capitolato Tecnico**, allegati al presente avviso quali sue parti integranti e sostanziali), ai quali si rimanda per le ulteriori informazioni relative alla descrizione delle strutture ed ai servizi oggetto della concessione in interesse.

Al fine della concessione in oggetto si specifica che l'affidamento avverrà per lotti come descritto nel Capitolato tecnico allegato al presente avviso quale sua parte integrante e sostanziale.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente **a ricevere manifestazioni d'interesse per favorire la consultazione e la partecipazione di operatori economici in modo non vincolante per l'Ente**; le manifestazioni d'interesse hanno l'unico scopo di **comunicare la disponibilità a essere invitati a presentare l'offerta.**

I Soggetti idonei manifestanti interesse saranno invitati a **procedura comparativa** (in seguito anche gara). L'Ente si riserva di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dar seguito all'indizione della successiva gara.

In relazione alla manifestazione di interesse si specifica quanto segue.

1. **SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE E REQUISITI**

Sono **ammessi a partecipare** alla presente procedura imprenditori individuali, imprese (comprese le cooperative), associazioni temporanee d'impresa.

La **partecipazione** è riservata ai soggetti in possesso, al momento della presentazione dell'offerta, a pena di esclusione, dei requisiti minimi di carattere generale e professionale. In particolare i proponenti sono tenuti a dichiarare:

1. Requisiti di carattere generale

- *assenza cause di esclusione di cui agli Art. 94, 95, e 98 del D.Lgs 36/2023;*
- *assenza delle condizioni di cui al Decreto legislativo 165/2001 - art. 53 comma 16-ter;*
- *assenza di cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 d.lgs. 6/09/2011, n. 159.*

2. Requisiti di idoneità professionale

- *iscrizione alla Camera di commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura ed oggetto sociale della medesima coerente con l'oggetto della gara o comunque capace di attestare lo svolgimento delle attività nello specifico settore oggetto del contratto;*
- Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, il possesso dei requisiti di cui sopra sarà autocertificato dai soggetti interessati in sede di presentazione di manifestazione di interesse, mediante sottoscrizione della dichiarazione di cui al "**MODELLO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**";

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., con la dichiarazione resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, il legale rappresentante dovrà dichiarare l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e allegare copia dell'atto costitutivo e dello statuto.

2. MODALITA' E TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

I soggetti interessati ad essere invitati devono **far pervenire la propria manifestazione di interesse entro le**

ore 12:00 del giorno _____

nella seguente modalità:

- **invio di PEC** all'indirizzo: protocollo@postacert.provincia.parma.it, specificando nel campo oggetto: "AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA STAZIONE TURISTICA DI PRATO SPILLA".

La Provincia non risponde delle offerte che non siano pervenute o che siano pervenute in ritardo: rimane a carico del mittente il relativo rischio. **Le istanze e relative dichiarazioni pervenute oltre il termine**

suddetto non saranno ammesse, resta fermo che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

La documentazione dovrà comprendere:

- **MODELLO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**: Le istanze dovranno essere redatte in conformità al modello allegato al presente bando in carta libera che dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante, amministratore o soggetto munito di potere di rappresentanza, con allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità. Nel caso in cui il sottoscrittore sia un procuratore, dovrà essere prodotta copia dell'atto di procura.

3. FASI SUCCESSIVE alla manifestazione di interesse

1. **Il Committente provvederà a verificare la correttezza e completezza delle istanze pervenute e la sussistenza dei requisiti minimi di partecipazione richiesti**, sulla base delle autocertificazioni prodotte. La Stazione Appaltante non opererà alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici da invitare tra quelli che manifesteranno interesse. Gli esiti delle verifiche saranno riportati in apposito verbale, il quale conterrà l'elenco dei richiedenti risultati idonei a partecipare alla successiva procedura.
2. Gli operatori economici richiedenti, **in caso di manifestanti interesse superiori ad uno**, saranno successivamente invitati **a presentare offerta mediante una lettera di invito, contenente tutti gli elementi costituenti l'oggetto della prestazione nonché le modalità di procedura**. In presenza di **un solo operatore interessato**, si procederà a **trattativa diretta previa acquisizione e valutazione di progetto gestionale**.
3. In fase di procedura comparativa l'individuazione dell'operatore economico verrà effettuata, secondo i criteri di aggiudicazione di seguito indicati, a favore del **progetto di gestione e valorizzazione che avrà ottenuto il punteggio più alto**. In fase di selezione non è previsto canone annuale.

Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa.

- **progetto gestionale** e di valorizzazione: **max 80 punti**.
- **sostenibilità del piano economico finanziario** collegato al progetto di gestione e valorizzazione proposto: **max 20 punti**.

Il dettaglio dei punteggi ed i fattori ponderali saranno espressi nella lettera invito di cui alla successiva fase di gara. L'aggiudicazione sarà effettuata al concorrente che avrà riportato complessivamente il punteggio più alto.

4. TRATTAMENTO DATI PERSONALI.

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di gara di quanto oggetto del presente bando, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui agli artt. 15, 16, 17 18, 20, 21 e 22 del REG. UE 2016/679, ai quali si rinvia.

5. ALTRE INFORMAZIONI

Qualsiasi aggiornamento in merito alla presente procedura (variazione date, rettifiche, esiti...) verrà pubblicato sul sito istituzionale della Provincia di Parma.

il RESPONSABILE UNICO DEL
PROCEDIMENTO
Dott. Andrea Ruffini
*Firmato digitalmente ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs.
82/2005*

Allegati:

1. Relazione e Capitolato tecnico
2. MODELLO ISTANZA DI PARTECIPAZIONE
3. Modello di Piano Economico Finanziario



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, Aprile 2025

il TECNICO
arch. Enrico PISI

Firmato digitalmente ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005

il RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott. Andrea RUFFINI

Firmato digitalmente ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005

**CONCESSIONE IN USO E GESTIONE DELLA STAZIONE TURISTICA PRATO SPILLA
Monchio delle Corti (PR)**

Indice generale

1. RELAZIONE TECNICA.....	3
1. Premesse.....	3
2. Bar, ristorante e albergo.....	5
3. Hangar.....	8
4. Porticato esterno.....	10
5. Impianti di risalita.....	10
6. Stazione di arrivo seggiovia.....	12
7. Stazione di partenza seggiovia.....	13
8. Rifugio.....	17
9. Struttura di servizio di valle.....	19
10. Inventario beni mobili.....	20
2. CAPITOLATO TECNICO.....	24
Art. 1 Oggetto.....	24
Art. 2 Stato delle strutture.....	31
Art. 3 Durata della Concessione.....	31
Art. 4 Attività del Gestore.....	31
Art. 5 Attività e servizi per la valorizzazione e lo sviluppo della stazione turistica.....	34
Art. 6 Oneri a carico del Gestore.....	35
Art. 7 Oneri manutentivi.....	37
Art. 8 Oneri manutentivi straordinari.....	39
Art. 9 Altri oneri.....	39
Art. 10 Corrispettivo della Concessione.....	39
Art. 11 Subconcessione.....	40
Art. 12 Penali.....	41
Art. 13 Personale.....	42
Art. 14 Responsabilità e deposito cauzionale.....	43
Art. 15 Sicurezza.....	44
Art. 16 Coordinamento e controllo delle attività.....	45
Art. 17 Spese di contratto e imposte.....	46
Art. 18 Disposizioni finali.....	46
Art. 19 Informazioni.....	46

1. RELAZIONE TECNICA

1. Premesse

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 al confine con la Regione Toscana, a ridosso del crinale appenninico spartiacque tosco-emiliano. La località è raggiungibile esclusivamente mediante la strada consortile che si raccorda alla S.P. n° 665R Massese in località Rigoso.



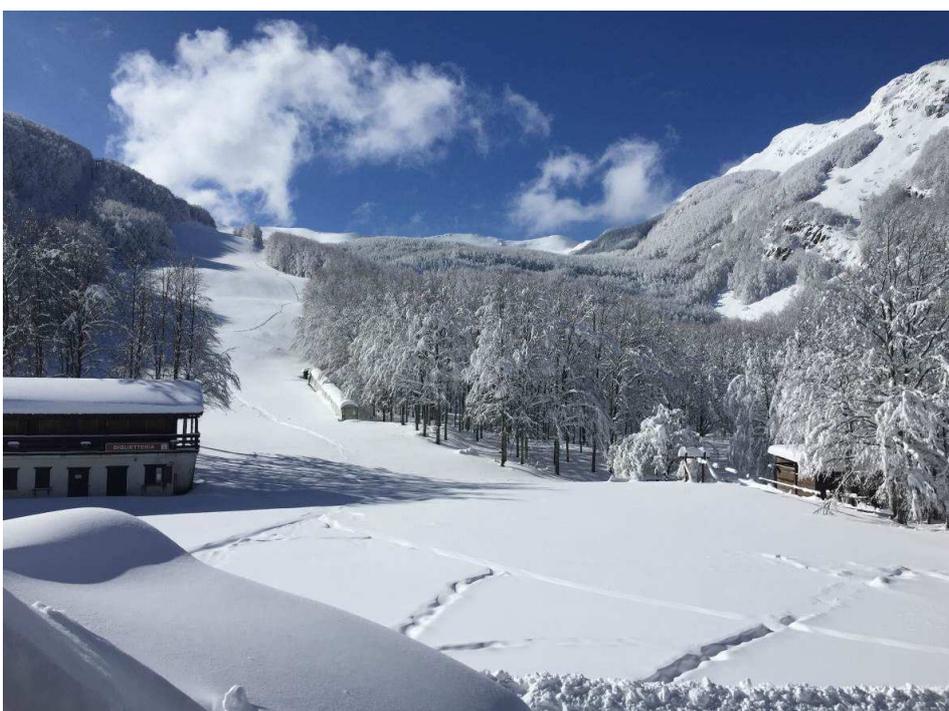
Inquadramento

La stazione nasce negli anni '70 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).



Paesaggio primaverile



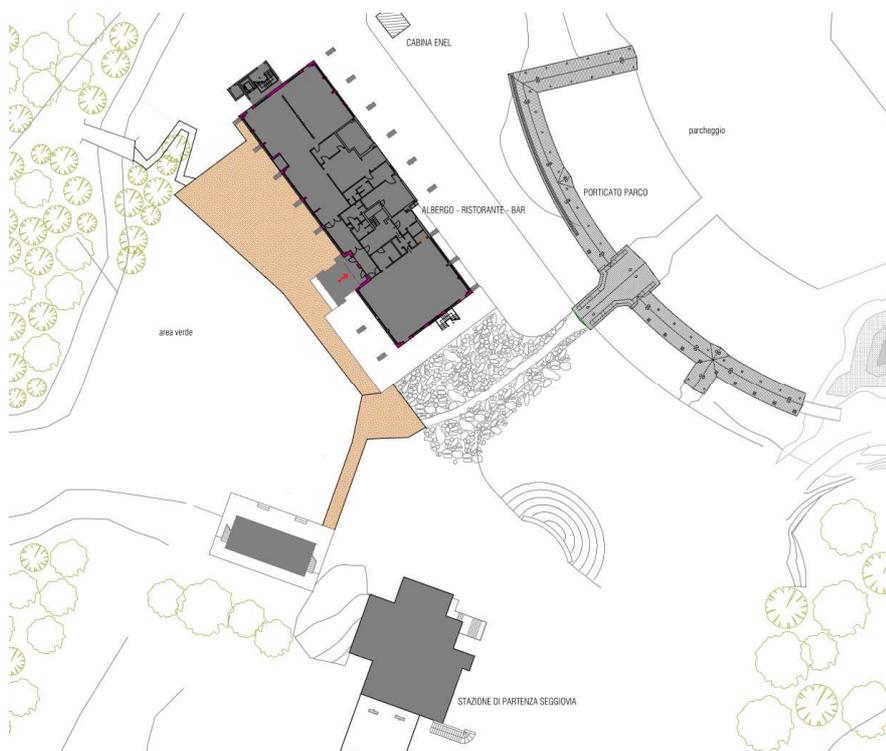
Paesaggio invernale

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.

CONCESSIONE IN USO E GESTIONE STAZIONE TURISTICA PRATO SPILLA. Relazione e Capitolato Tecnico

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-funiviario. 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.



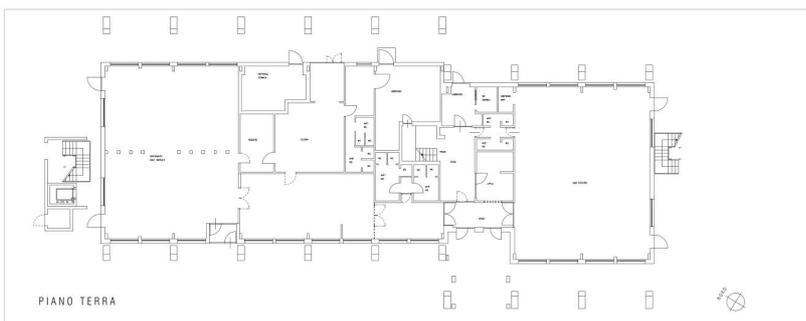
Planimetria della struttura

2. Bar, ristorante e albergo

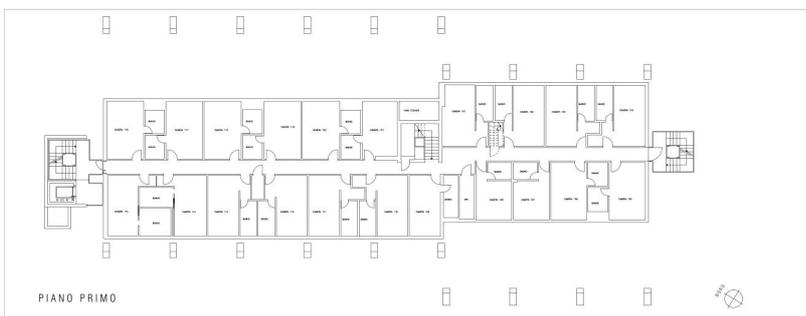
Il corpo di fabbrica edificato agli inizi degli anni '80 - censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 109 - presenta una struttura mista in muratura e cemento armato, con solai e copertura in legno lamellare, manto di copertura in lamiera preverniciata di recente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



*Vista del corpo
albergo e ristorante*



A) Planimetria Piano terra

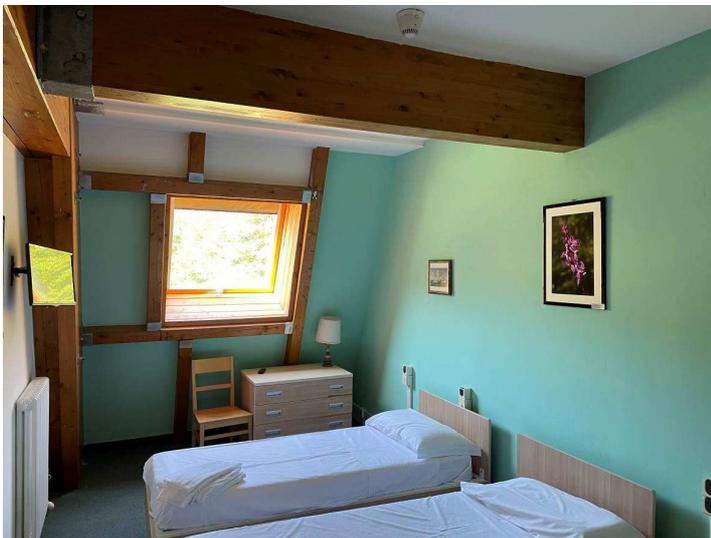


B) Planimetria Primo piano

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.



A) piano terra - bar



B) piano primo - camere



C) piano terra – sala ristorante

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.

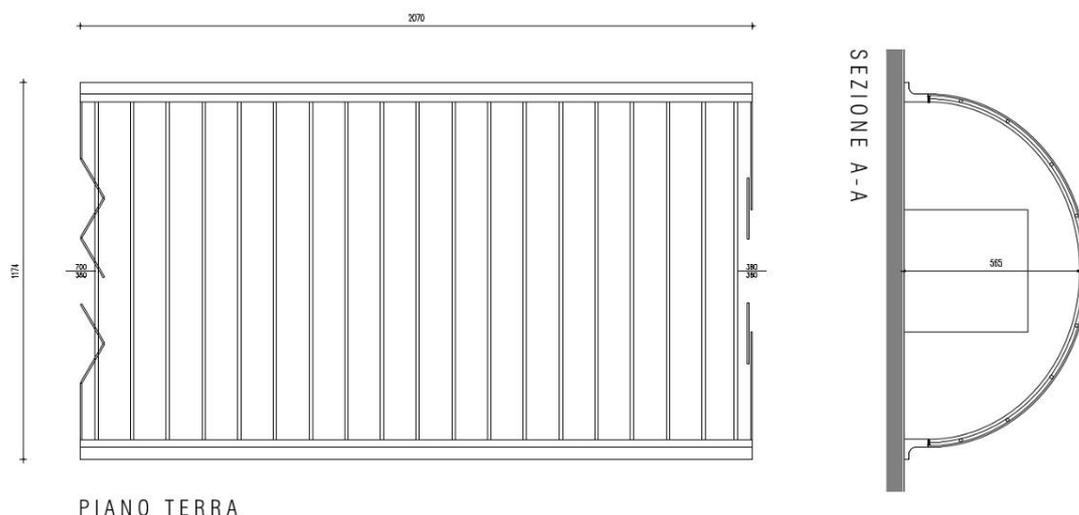
L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario dedicato è composto da degrassatore per la cucina, fossa imhoff e filtro anaerobico, adeguatamente dimensionati, con scarico finali in acque superficiali.

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.

3. 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.

Si precisa che tale struttura non è messa in disponibilità del Gestore per il Lotto 1 di cui al successivo Capitolato tecnico, pertanto non è oggetto dell'avviso esplorativo e della possibile successiva procedura comparativa. La struttura potrà essere messa in disponibilità per il Lotto 2 ad ultimazione dei lavori previsti per gli impianti di risalita, di cui al successivo punto 5 e al Capitolato tecnico. Il soggetto Gestore (individuato a seguito della procedura per il Lotto 1) potrà esercitare la prelazione per la presa in gestione.





Deposito esterno - hangar

4. Porticato esterno

Completa il complesso della stazione turistica Prato Spilla il porticato di accesso adiacente il 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.



Vista porticato esterno

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 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);



*Seggiovia Prato
Spilla – Rio Spilla:
linea da valle
esterno*

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.** Tenuto conto di tali scadenze, la Provincia ha in programma lavori necessari per la revisione speciale e generale della seggiovia, che potranno collocarsi entro un più ampio progetto di riqualificazione finalizzato ad ampliare l'offerta turistica, differenziare le attività sportive superando la visione prevalente di stazione turistica unicamente dedicata alle attività invernali.

Si prevede che tali lavori vengano completati entro la prima metà del 2026. Fino a tale termine, e comunque fino all'ultimazione dei lavori di revisione speciale e generale, la seggiovia LM 14 Prato Spilla – Rio Spilla non è messa in disponibilità del Gestore, quindi non è oggetto dell'avviso esplorativo e della possibile successiva procedura comparativa, ad esclusione di alcuni locali di servizio della

stazione di valle\partenza, come meglio definito all'Art.3 del Capitolato tecnico che segue la presente relazione.

Il soggetto Gestore (individuato a seguito della presente procedura) operante sulla struttura bar/ristorante/albergo potrà esercitare la prelazione per la presa in gestione della seggiovia.

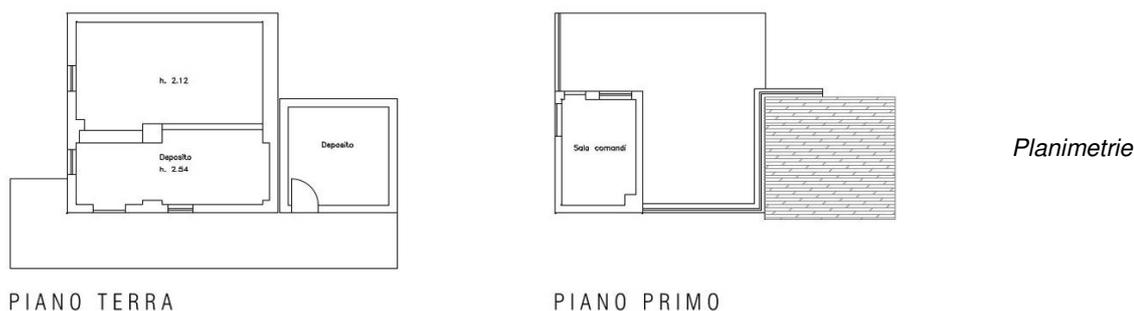
6. Stazione di arrivo seggiovia

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.

Si precisa che tale struttura non è messa in disponibilità del Gestore per il Lotto 1 di cui al successivo Capitolato tecnico, pertanto non è oggetto dell'avviso esplorativo e della possibile successiva procedura comparativa. La struttura potrà essere messa in disponibilità per il Lotto 2 ad ultimazione dei lavori previsti per gli impianti di risalita, di cui al successivo punto 5 e al Capitolato tecnico. Il soggetto Gestore (individuato a seguito della procedura per il Lotto 1) potrà esercitare la prelazione per la presa in gestione.



*Seggiovia
Prato Spilla –
Rio Spilla:
linea verso
monte –
stazione di
arrivo*



7. 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:

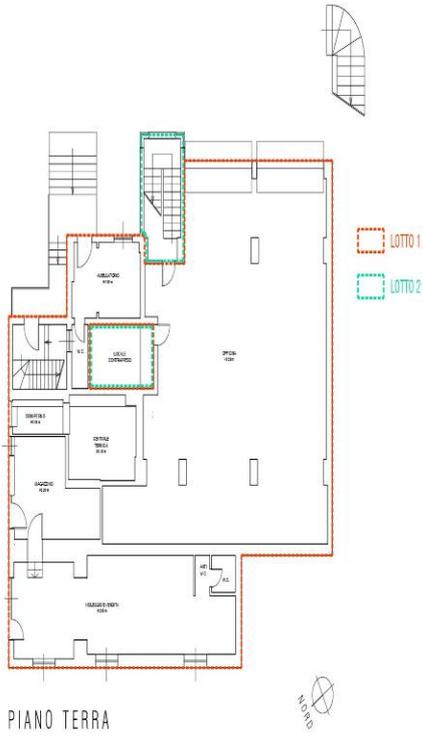
- *piano primo: n. 1 monocale (2 posti letto)*
- *piano secondo: n. 1 monocale (2 posti letto) e n. 1 bilocale (4 posti letto)*

La struttura è servita da una centrale termica posta in esterno sulla terrazza al piano primo che 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.

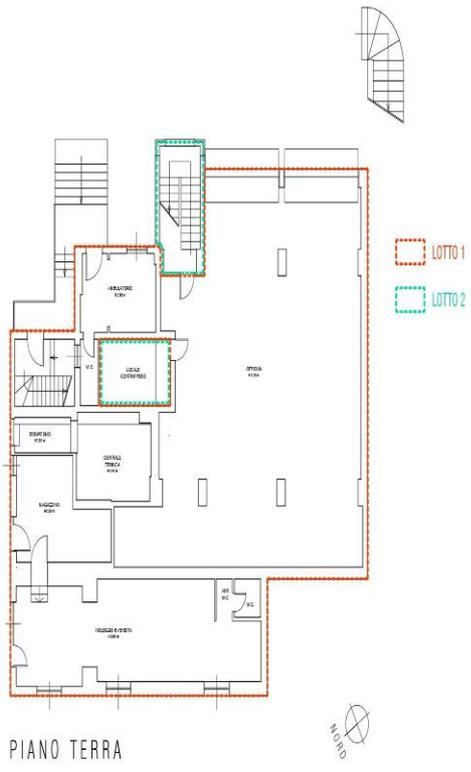
L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario dedicato è composto da fossa imhoff e filtro anaerobico, adeguatamente dimensionati, con scarico finali in acque superficiali.

Si precisa che tale struttura è messa solo parzialmente in disponibilità del Gestore per il Lotto 1 di cui al successivo Capitolato tecnico. La struttura potrà essere messa

interamente in disponibilità per il Lotto 2 ad ultimazione dei lavori previsti per gli impianti di risalita, di cui al successivo punto 5 e al Capitolato tecnico. Il soggetto Gestore (individuato a seguito della procedura per il Lotto 1) potrà esercitare la prelazione per la presa in gestione.



Planimetrie stazione di partenza: piano terra





*Seggiovia
Prato Spilla –
Rio Spilla:
linea verso
monte –
stazione di
partenza:
prospetto nord*



*Seggiovia
Prato Spilla –
Rio Spilla:
linea verso
monte –
stazione di
partenza:
prospetto sud-
est*



*Seggiovia
Prato Spilla –
Rio Spilla:
linea verso
monte –
stazione di
partenza:
prospetto sud
(vista
seggiovia)*

8. Rifugio

Il corpo di fabbrica denominato “rifugio” è 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.

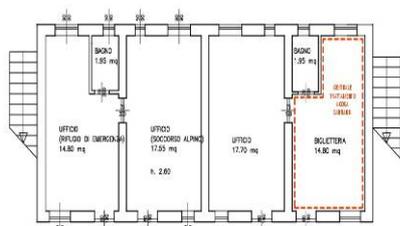
Al piano terra si trovano quattro locali destinati ad ufficio con bagno, compresa la biglietteria; al piano primo quattro miniappartamenti bilocali con bagno interno, il cui accesso avviene dalla terrazza esterna.

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.

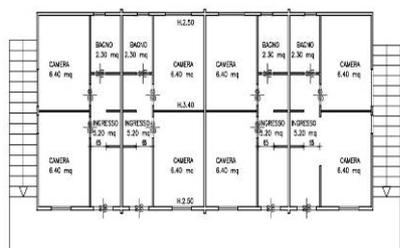
Si precisa che tale struttura non è messa in disponibilità del Gestore per il Lotto 1 di cui al successivo Capitolato tecnico, pertanto non è oggetto dell'avviso esplorativo e della possibile successiva procedura comparativa. La struttura potrà essere messa in disponibilità per il Lotto 2 ad ultimazione di lavori di ristrutturazione. Il soggetto Gestore

(individuato a seguito della procedura per il Lotto 1) potrà esercitare la prelazione per la presa in gestione.

Si precisa altresì che il Gestore della presente procedura (Lotto 1) avrà comunque possibilità di accedere ai locali del piano terra del Rifugio per controllo e manutenzione della centrale di trattamento acque (impianto di clorazione).



PIANO TERRA



PIANO PRIMO



Rifugio – vista esterna

9. Struttura di servizio di valle

Questa struttura di servizio è l'edificio di valle (censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 117), a circa 1.675,70 m. s.l.m., un tempo stazione di arrivo della sciovia Capanna Biancani, oggi rimossa, utilizzabile quale deposito per le attrezzature a servizio della seggiovia.

Si precisa che tale struttura non è messa in disponibilità del Gestore per il Lotto 1 di cui al successivo Capitolato tecnico, pertanto non è oggetto dell'avviso esplorativo e della possibile successiva procedura comparativa. La struttura potrà essere messa in disponibilità per il Lotto 2 ad ultimazione dei lavori previsti per gli impianti di risalita, di cui al successivo punto 5 e al Capitolato tecnico. Il soggetto Gestore (individuato a seguito della procedura per il Lotto 1) potrà esercitare la prelazione per la presa in gestione.



*Ex stazione di valle
sciovia Capanna
Biancani*

10. Inventario beni mobili

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

<u>Albergo – Camere Piano Primo</u>		
<i>quantità</i>	<i>descrizione</i>	<i>dimensioni (cm)</i>
38	comodini 2 cassetti	45x45x40
16	cassettiere 4 cassetti	90x45x72
19	armadi ignifughi a 2 ante mod. 511	90x60x182
19	sopralzi a due ante battenti	90x54x65
21	specchi quadrati con decorazione in acciaio	
17	scrittoi completi di cassetti (uno a magazzino)	90x58x72
50	materassi a lastra unica	85x190x12
50	guanciali in poliesteri	
34	letti singoli ignifughi, mod. noce uniwood	200x90x50
7	letti a castello struttura metallica colore grigio (uno a magazzino)	200x90x200

<u>Albergo – Sale Piano Terra</u>		
<i>quantità</i>	<i>descrizione</i>	<i>dimensioni (cm)</i>
13	tavoli rettangolari (2 in cucina)	150x80x78
22	tavoli marroni quadrati	80x80x78
12	cassapanche	100x50x190
120	sedie marroni in legno	
1	telecamera collegata alla centrale meteo	

<u>Albergo – Ristorante</u>	
<i>quantità</i>	<i>Descrizione</i>
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
---	--------------------------------

<u>Albergo – Cucina</u>	
<i>quantità</i>	<i>Descrizione</i>
1	vano base mod. 0AIVB
1	cucina 4 piastre elettrica mod.1°1PE4E
1	cuocipasta monovasca mod. 0A1CP1E
1	kit cestelli mod. kcp40lavastoviglie a capote mod. kd100
1	Lavastoviglie a capottina cesto 50x50 cm mod QUCINO Q4114
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	forno combinato a vapore
1	confezionatrice sottovuoto completa di sistema iniezione gas – La Minerva MOPACK415

<u>Albergo – Dispensa</u>	
<i>quantità</i>	<i>Descrizione</i>
1	carrello in acciaio
5	scaffali a 4 ripiani

<u>Albergo – Sala Bar</u>	
<i>quantità</i>	<i>Descrizione</i>
2	banchi per macchina caffè copertura marmo
1	bancone frigo composto di 6 sportelli e 4 cassetti
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
10	tavoli marroni quadrati 80x80x78
3	tavoli rettangolari 150x80x78
65	sedie
2	TV LED 32" (ingresso e stazione meteo)

<u>Albergo – Reception</u>	
<i>quantità</i>	<i>Descrizione</i>
1	scaffale a 4 ripiani
1	Scrivanie

<u>Stazione di partenza – Appartamenti</u>		
<i>quantità</i>	<i>descrizione</i>	<i>dimensioni (cm)</i>
1	cassettiera 4 cassetti	90x45x72
2	comodino 2 cassetti	45x45x40
2	scrivania completo di cassetti (uno a magazzino)	90x58x720
3	tavoli marroni quadrati	80x80x78
8	sedie	

<u>Stazione di Partenza – Officina</u>	
<i>quantità</i>	<i>Descrizione</i>
1	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

2. CAPITOLATO TECNICO

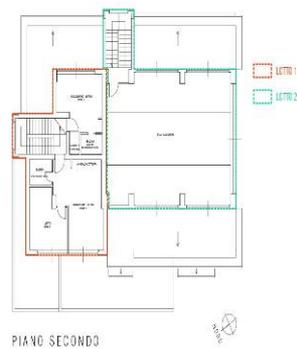
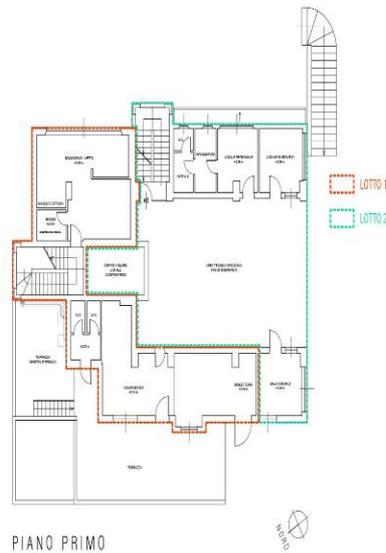
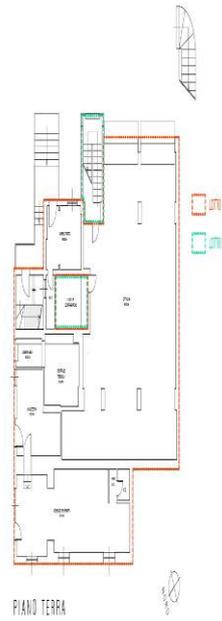
Art. 1 Oggetto

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 (Lotto 1 e Lotto 2 di cui al successivo punto 5.), così come meglio descritti nella Relazione tecnica, sono i seguenti:
 - bar
 - ristorante
 - albergo
 - rifugio
 - impianti di risalita
 - stazione di partenza e arrivo della seggiovia
 - hangar
 - porticato esterno
 - struttura di servizio a valle
 - 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.
4. L'affidamento della concessione delle strutture e la conseguente gestione delle attività di cui ai commi 1 e 2 avverrà per lotti in funzione del completamento delle progettualità della struttura turistica descritte nella precedente Relazione Tecnica.
5. Si individuano i seguenti lotti:

LOTTO 1 oggetto della manifestazione di interesse e successiva possibile procedura comparativa:

<i>Elemento</i>	<i>Rif. Relazione tecnica</i>
Bar, ristorante, albergo	<p style="text-align: center;">P.to 2 pag. 5-7</p> 
Porticato esterno	<p style="text-align: center;">P.to 4 pag. 10</p> 
Stazione di partenza seggiovia limitatamente a locali infermeria, servizi igienici pubblici, attività commerciali, centrale termica, officina e	<p style="text-align: center;">P.to 7 pag. 13-17</p> 

appartamenti

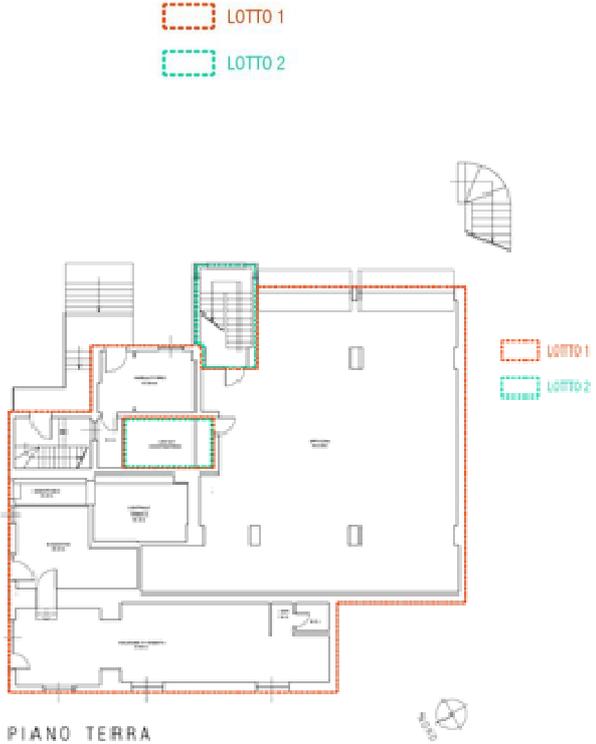


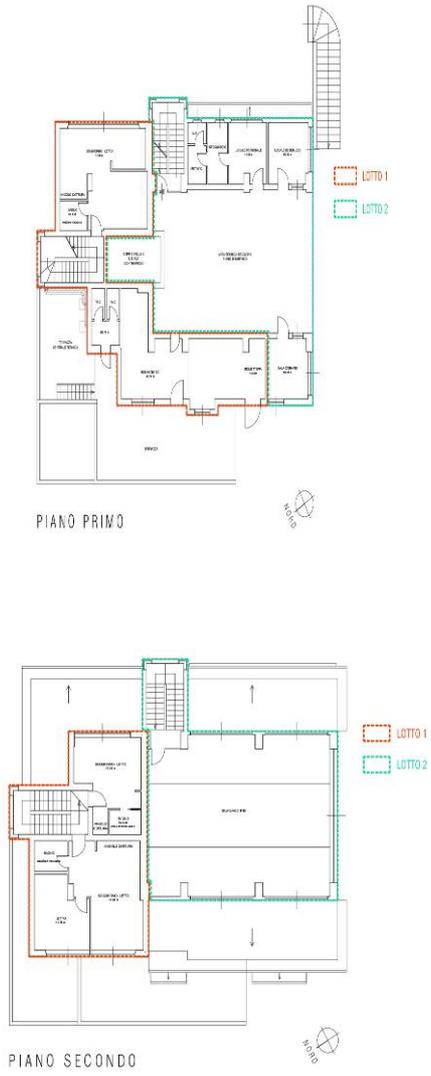
Tapis roulant campo scuola

P.to 5 pag. 10-11
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)
Terreni e aree verdi di pertinenza	Terreni censiti al catasto terreni del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappali 37, 38, 40, 42, 99, 105, 114, 120
Beni mobili di cui all'Inventario	P.to 10 pag. 20-23
<p>In tali ambienti il Gestore effettua le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - servizi di apertura e presidio - servizi bar/ristorazione - servizi ricettivi - servizi di valorizzazione e sviluppo - servizi di back office e presidio attivo - servizi di manutenzione ordinaria e altri servizi di seguito individuati 	

LOTTO 2 non oggetto della manifestazione di interesse e successiva possibile procedura comparativa:

<i>Elemento</i>	<i>Rif. Relazione tecnica</i>
<p>Seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla, comprensiva della stazione di arrivo</p>	<p>P.to 5 e 6 pag. 10-13</p> 
<p>Stazione di partenza seggiovia</p> <p>limitatamente ad impianti, area tecnica seggiovia, locali di servizio, depositi e sala comando</p>	<p>P.to 7 pag. 13</p>  <p>-1 PIANO TERRA 7</p>

	 <p>PIANO PRIMO</p> <p>PIANO SECONDO</p>
<p>Rifugio</p>	<p>P.to 8 pag. 17-18</p> 

<p>Struttura di servizio di valle</p>	<p>P.to 9 pag. 19</p> 
<p>Terreni e aree verdi di pertinenza</p>	<p>Censiti al catasto terreni del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappali 14, 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, 101, 103, 116, 118</p>
<p>Hangar</p>	<p>P.to 3 pag. 8-9</p> 

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.

CONCESSIONE IN USO E GESTIONE STAZIONE TURISTICA PRATO SPILLA. Relazione e Capitolato Tecnico

2. Il Gestore prende in carico l'insieme dei beni mobili della Stazione Turistica di Prato Spilla di cui all'inventario 1 sopra elencato.

Art. 3 Durata della Concessione

1. La concessione decorre dalla sottoscrizione del verbale di consegna della stazione turistica ed ha durata quadriennale, strutturata su 4 anni + 4 con introduzione dell'obbligo del versamento di un canone da concordare, determinato in proporzione all'utile raggiunto in base al PEF del progetto gestionale proposto in sede di gara ed al regime di spese/consumi sostenuti dalle parti nei 4 anni di *start up*. 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 Attività del Gestore

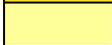
1. **Servizi di Apertura e Presidio.** Il Gestore deve garantire la conservazione del complesso immobiliare con la dovuta diligenza, attivandosi perché siano mantenute e preservate le caratteristiche ora in essere di luogo di accoglienza e presidio della zona, organizzato per dare ospitalità, ristoro, 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 e dei turisti per garantire una facile ed efficiente reperibilità mediante adeguati strumenti di comunicazione 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. Nella struttura dovrà essere attivata una linea telefonica intestata alla gestione, con canoni ed oneri di manutenzione in carico alla stessa, oltre ad una rete dati connessa ad internet (a servizio della struttura e degli ospiti). La spesa per la dotazione degli strumenti di comunicazione sopra citati è a carico del gestore;*
 - *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.*

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.

L'apertura della struttura turistica è garantita dal Gestore in coerenza allo schema di equilibrio economico-finanziario riportato nell'analisi di sostenibilità economica presentata in sede di gara.

Le chiusure dovranno avvenire previo accordo con la Provincia e comunicate alla stessa, garantendo comunque il seguente minimo schema di apertura (eventuali disallineamenti dovranno essere giustificati e condivisi con la Provincia):

G	F	M	A	Mg	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	----	---	---	---	---	---	---	---

	Apertura tutti i giorni feriali e festivi
	Apertura i Weekend e festivi
	Apertura per festività (Immacolata, Natale e Capodanno)

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.

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.

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.

- 2. Servizi di Ristorazione.** 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.**

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.

La gestione potrà altresì allinearsi con proposte enogastronomiche alle tappe del percorso ciclo-escursionistico denominato "100 LAGHI BIKE".

3. **servizi ricettivi.** 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.

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;*

4. **servizi di back office e presidio attivo.** Gestore è tenuto ad effettuare il regolare monitoraggio dello stato dei locali, delle attrezzature e del funzionamento degli impianti, inviando al competente Ufficio provinciale tempestiva segnalazione di guasti o anomalie;

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. 5 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 di cui alla Delibera di Consiglio Provinciale n. 11/2023 ed al Decreto del Presidente n.61/2025, 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.)

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;
- partecipa attivamente alle iniziative di valorizzazione dei percorsi ciclo-escursionistici della zona, di cui il rifugio rappresenta un punto-tappa, in particolare il percorso ciclo-escursionistico denominato "100 LAGHI BIKE". A tal fine garantisce ricettività ed assistenza;
- effettua attività di comunicazione e promozione della stazione turistica tramite sito web¹ 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;

2. 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

¹ Lo sfruttamento del dominio connesso al sito 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.

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 per sviluppare un'interazione costante con i social media collegati;
- a fornire informazioni, notizie ed aggiornamenti sul portale www.trailpark.it creato dalla Provincia di Parma nell'ambito della valorizzazione strategica del patrimonio.

Art. 6 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 acqua, gas, gasolio, legna, telefono, linea dati wi-fi** (a servizio della struttura e degli ospiti), riscaldamento e tariffa raccolta rifiuti i cui contratti devono essere direttamente intestati;
- relativamente alla fornitura di **energia elettrica**, si precisa che la stazione turistica è fornita da n. 2 utenze:
 - **un'utenza a servizio di bar/albergo/ristorante (113 kW...), che il Gestore dovrà volturare e assumerne a proprio carico tutte le spese di consumo** (in coerenza con gli elementi di consumo di cui al Lotto 1 rif. Art.1 comma 5 del presente capitolato tecnico);
 - **un'utenza a servizio della stazione di partenza (220 kW), i cui consumi saranno suddivisi tra Gestore e Provincia** e che rimarrà intestata alla Provincia di Parma, alla quale il Gestore verserà annualmente l'importo dovuto a rimborso. La ripartizione delle spese avverrà sulla base di consumi reali registrati dai sotto-contatori installati presso la struttura.
- relativamente alla fornitura di **combustibile per riscaldamento**, si precisa che:
 - **la struttura albergo/bar/ristorante ha una centrale alimentata a gasolio, i cui consumi saranno interamente a carico del Gestore;**
 - la stazione di partenza ha una centrale alimentata a gpl, i cui consumi **saranno interamente a carico del Gestore**. Restano a carico del Gestore altresì la verifica del livello di combustibile e l'onere del rifornimento del serbatoio, che dovrà essere garantito per l'intera stagione invernale;
- 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.
 - un eventuale diverso riparto delle spese sopra definito potrà subire variazioni in ragione di successive integrazioni all'affidamento (Rif. Lotto 2) oggetto del presente capitolato.
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. 7 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 di cui al Lotto 1 del presente capitolato**, 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 **affidenti al Lotto 1 del presente capitolato**, 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 **affidenti al Lotto 1 del presente capitolato**;
- 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, **affidenti al Lotto 1 del presente capitolato**, 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;
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. 8 Oneri manutentivi straordinari

1. **Alla Provincia competono gli interventi di manutenzione straordinaria dell'edificio e dei relativi impianti (Lotto 1 e Lotto 2 del presente Capitolato tecnico)**, 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 (fabbricati, impianti e terreni), questi saranno pianificati con il Gestore, che non potrà comunque opporsi all'esecuzione e dovrà conseguentemente adeguare le proprie attività gestionali.

Art. 9 Altri oneri

1. **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.
2. 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. 10 Corrispettivo della Concessione

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. La concessione prevede, al termine della fase di start up di 4 anni, l'introduzione dell'obbligo del versamento di un canone da concordare, determinato in proporzione all'utile raggiunto in base al PEF del progetto gestionale proposto in sede di gara ed al regime di spese/consumi sostenuti dalle parti nei 4 anni di start up.
3. L'introduzione del canone non comporterà modifica al presente capitolato.

Art. 11 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.

2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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. 12 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 5 comma 1	500,00 per ogni violazione	Controllo diretto e segnalazioni
2	Mancata	offerta tecnica	Da 500,00	Monitoraggio

	realizzazione ovvero realizzazione non adeguatamente qualificata delle proposte progettuali presentate in sede di gara		a 3.000,00 in ragione della gravità della violazione	prestazione – segnalazione accertamento diretto
3	Violazione obblighi specifici contenuti nel capitolato	capitolato	Da 500,00 a 3.000,00 in ragione della gravità della violazione	Controllo – segnalazione accertamento diretto

2. La contestazione dell'addebito, la valutazione delle eventuali deduzioni addotte 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 addotte 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. 13 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.15
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. 14 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 presso la stazione turistica 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** (in riferimento al Lotto 1 di cui al presente capitolato) **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 € 3.000.000,00 (Euro tremilioni/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'inadempimento delle obbligazioni stesse.

Art. 15 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 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 prevenzione e sicurezza da applicare durante l'esecuzione dei servizi, inoltre nominerà gli addetti al servizio per la gestione delle emergenze, comprese quelle relative ad incendi, gli addetti al primo soccorso e, ove necessario, il Coordinatore degli addetti antincendio.

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;
 - c) 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”;
 - d) attestato di formazione iniziale per addetto primo soccorso della durata di 12 ore e relativi aggiornamenti quinquennali;
 - e) 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. 16 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.
8. Allo scadere del contratto, gli immobili, le pertinenze, le attrezzature e i beni mobili dovranno essere restituiti alla Provincia di Parma in buono stato di conservazione generale, salva la normale usura derivante dall'attività svolta.
9. Al termine della gestione nessun rimborso o compenso, nemmeno a titolo di miglioria, potrà essere richiesto alla Provincia di Parma.

Art. 17 Spese di contratto e imposte

1. Tutte le spese inerenti e consequenziali all'appalto saranno a carico del Soggetto gestore, comprese a titolo meramente indicativo quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali.

Art. 18 Disposizioni finali

1. Per quanto non previsto nello schema di contratto si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamento in vigore. Per ogni controversia è competente esclusivo il Tribunale Amministrativo per l'Emilia-Romagna sezione di Parma. E' esclusa la competenza arbitrale, il contratto non conterrà la clausola compromissoria dell'arbitrato di cui all'art. 241 c. 1-bis del d.lgs. 163/2010.
2. **Il Gestore del bar/ristorante/albergo (Lotto 1) detiene la prelazione per l'affidamento della gestione del Lotto 2, i cui requisiti tecnici saranno dettagliati in apposito elaborato tecnico-amministrativo.**
Qualora il gestore non voglia godere del diritto di prelazione, si procederà a nuova procedura di gara per la concessione della gestione della seggiovia. Il soggetto terzo a cui sarà affidata la gestione degli impianti di cui al Lotto 2 subentrerà alla Provincia di Parma negli oneri previsti (artt. 6 e 7).

Art. 19 Informazioni

1. 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; 0521.931557
Dott.ssa Simona Sabbadini: s.sabbadini@provincia.parma.it; 0521.931826

**MODELLO ISTANZA DI
PARTECIPAZIONE**

Spett.le **PROVINCIA DI PARMA**
Ufficio Gestione Amministrativa e Valorizzazione Strategica del Patrimonio
Viale Martiri della Libertà, 15 - 43123 Parma
pec: protocollo@postacert.provincia.parma.it

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

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
prov _____ il giorno _____ Codice fiscale _____
in qualità di _____ dell'impresa _____
(Titolare, Legale Rappresentante) (indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica)
con sede in _____ prov. _____ cap _____
indirizzo _____ n.civico _____ tel. _____
mail _____ pec _____
Codice fiscale _____ partita Iva _____

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO E CHIEDE

di essere invitato alla procedura di gara in qualità di:

(barrare le caselle e, ove richiesto, completare le dichiarazioni scrivendo in stampatello)

concorrente singolo

mandataria del raggruppamento temporaneo di imprese tra le seguenti imprese:

1. _____
2. _____
3. _____

(specificare per ciascuna Ragione Sociale, Codice Fiscale e Partita Iva, Sede Legale e Forma Giuridica)

consorzio d'impresa costituito dalle seguenti Società:

1. _____
2. _____
3. _____

(specificare per ciascuna Ragione Sociale, Codice Fiscale e Partita Iva, Sede Legale e Forma Giuridica)

consorzio di Cooperative: _____

consorzio stabile: _____

impresa già costituita

impresa da costituirsi

A tale fine comunica l'indirizzo di posta certificata per ogni eventuale comunicazione e ne autorizza l'utilizzo ai fini della trasmissione di ogni comunicazione inerente il presente procedimento:

pec: _____

Inoltre il sottoscritto, 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

(barrare le caselle e, ove richiesto, completare le dichiarazioni scrivendo in stampatello)

di avere attentamente esaminato l'avviso di gara e i suoi allegati, di accettarne integralmente i contenuti senza condizione e/o riserva alcuna;

che l'impresa risulta iscritta alla Camera di commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di _____ al n° _____, per l'attività di _____ e che le persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente l'Impresa sono:

(precisare titolo/qualifica/carica ricoperta, dati anagrafici, codice fiscale e residenza)

Se trattasi di impresa individuale la presente dichiarazione deve contenere i nominativi e i dati del titolare e di eventuali altre persone munite di poteri di rappresentanza; se si tratta di Società in nome collettivo deve contenere i nominativi e i dati di tutti i soci; se si tratta di Società in accomandita semplice deve contenere i nominativi e i dati di tutti i soci accomandatari; per tutti gli altri tipi di società deve contenere i nominativi e i dati degli Amministratori muniti dei poteri di rappresentanza

- che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (allegare copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto);
- nel caso di impresa non ancora costituita, di impegnarsi ad avviare l'attività di impresa entro 15 giorni dalla comunicazione di proposta di aggiudicazione;
- di aver preso conoscenza dei contenuti dell'Avviso Pubblico, accettandoli pienamente e senza alcuna condizione od eccezione, con particolare ma non esclusivo riferimento:
 - alle condizioni di partecipazione e ai termini di presentazione della manifestazione di interesse;
 - alla procedura e criteri di aggiudicazione;
- di aver preso conoscenza dei contenuti del Capitolato Tecnico, accettandoli pienamente e senza alcuna condizione od eccezione;
- di essere consapevole che i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del decreto legislativo n. 196/2003, esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- di non trovarsi nelle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di Appalto o concessione elencate nell'art. 94 comma 1 del D. Lgs. 36/2023, ovvero che nei propri confronti e, nei limiti di quanto di propria conoscenza, nei confronti dei soggetti indicati al comma 3 dell'articolo 94 del D. Lgs 36/2023, non è stata pronunciata sentenza definitiva di condanna o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322bis, 346- bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - c) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;

- d) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- e) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- f) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- g) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- h) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica Amministrazione;

□ di non trovarsi nelle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di Appalto o concessione elencante nell'art. 94 comma 2 del D. Lgs. 36/2023, ovvero che nei propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 159/2011 di ragioni di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo codice. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4- bis, e 92, commi 2 e 3, del codice di cui al decreto legislativo n. 159 del 2011, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia;

□ di non trovarsi nelle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di Appalto o concessione elencante nell'art. 94 comma 5 del D. Lgs. 36/2023, ovvero:

- a) operatore economico destinatario della sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- b) operatore economico che non abbia presentato la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero non abbia presentato dichiarazione sostitutiva della sussistenza del requisito stesso;
- c) in relazione alle procedure afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse previste dal regolamento (UE) n. 240/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 febbraio 2021 e dal regolamento (UE) n. 241/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 febbraio 2021, gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, che non abbiano prodotto, al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta, copia dell'ultimo

rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato Articolo 46, oppure, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

d) operatore economico che sia stato sottoposto a liquidazione giudiziale o si trovi in stato di liquidazione coatta o di concordato preventivo o nei cui confronti sia in corso un procedimento per l'accesso a una di tali procedure, fermo restando quanto previsto dall'articolo 95 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, di cui al decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, dall'articolo 186-bis, comma 5, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e dall'articolo 124 del presente codice. L'esclusione non opera se, entro la data dell'aggiudicazione, sono stati adottati i provvedimenti di cui all'articolo 186-bis, comma 5, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e all'articolo 95, commi 3 e 4, del codice di cui al decreto legislativo n. 14 del 2019, a meno che non intervengano ulteriori circostanze escludenti relative alle procedure concorsuali;

e) operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti; la causa di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico;

f) operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

di non trovarsi nelle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di Appalto o concessione elencante nell'art. 94 comma 6 del D. Lgs. 36/2023, ovvero di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti (cfr. Allegato II.10 al d.lgs.36/2023);

di non trovarsi nelle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di Appalto o concessione elencante nell'art. 95 comma 1 del D. Lgs. 36/2023, ovvero:

a) gravi infrazioni, debitamente accertate con qualunque mezzo adeguato, alle norme in materia di salute e di sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014;

b) situazione di conflitto di interesse di cui all'articolo 16 non diversamente risolvibile;

c) distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto che non possa essere risolta con misure meno intrusive;

d) rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara;

e) abbia commesso un illecito professionale grave, tale da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, dimostrato dalla stazione appaltante con mezzi adeguati;

di non trovarsi nelle cause di esclusione dalla partecipazione ad una procedura di Appalto o concessione elencate nell'art. 95 comma 2 del D. Lgs. 36/2023, ovvero non ha commesso gravi violazioni non definitivamente accertate agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse o contributi previdenziali (costituiscono gravi violazioni non definitivamente accertate in materia fiscale quelle indicate nell'Allegato II.10 al d.lgs.36/2023);

di non essersi reso colpevole di illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità nè ricorre nelle fattispecie di cui all'art. 98 del D. Lgs 36/2023;

di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti dell'impresa di cui sopra, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto;

di essere consapevole che, ai sensi del predetto art. 53, comma 16-ter, i contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di tali prescrizioni sono nulli e che è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni, con l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti;

che a proprio carico non esistono cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159;

di non essere incorso, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Allega alla presente domanda:

Nel caso di RTI (raggruppamento temporaneo di imprese) già costituita: atto costitutivo dell'associazione temporanea di impresa ed atto, unico, con il quale le singole imprese conferiscono mandato speciale con rappresentanza ad una di esse designata quale capogruppo secondo le prescrizioni vigenti.

Nel caso di RTI da costituirsi: dichiarazione sottoscritta dai rappresentanti legali delle imprese associate che precisi il tipo di associazione temporanea di impresa prescelta, l'individuazione della Società capogruppo, l'indicazione delle singole parti della condizione che saranno svolte da ciascuna Società (nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione; la Società Capogruppo dovrà svolgere almeno il 60% del servizio) e l'impegno, in caso di aggiudicazione, di costituirsi formalmente con atto notarile in RTI entro il termine indicato nella comunicazione di affidamento del servizio.

CURRICULUM SOCIETARIO E/O DEI SINGOLI SOCI

_____ , _____
luogo 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



PROVINCIA DI PARMA
UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA
E VALORIZZAZIONE STRATEGICA DEL PATRIMONIO

STAZIONE TURISTICA PRATO SPILLA
Monchio delle Corti (PR)

CONCESSIONE IN USO E GESTIONE

MODELLO DI PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

Parma, Aprile 2025

il RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott. Andrea RUFFINI

Firmato digitalmente ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005

Il modello di piano economico-finanziario che segue (di seguito anche PEF) era elaborato in previsione della procedura comparativa di concessione della gestione della Stazione Turistica di Prato Spilla bandita nel 2023 con Determinazione n. 661 del 18/03/2023. Tale procedura, impostata su un lotto unico di spazi concessi in uso, prevedeva la concessione e lo sfruttamento economico non solo degli spazi adibiti a ristorante ed albergo, ma anche dell'impianto di risalita.

Tale modello di PEF, prodotto nel 2023 dal Dott. Federico Bottrighi per Studio Associato Furlotti di Parma, esprimeva con chiarezza la necessità che la nuova gestione transitasse attraverso una fase di *start up* a canone zero, utile a consolidare l'assetto gestionale e a verificarne la tenuta, a fronte dell'attività concentrata soprattutto nel periodo estivo.

Tale presupposto economico (canone zero per un periodo di quattro anni a cui seguirà verifica di tenuta gestionale in base al progetto di gestione presentato in sede di gara ed eventuale inserimento di canone), in coerenza ed ottemperanza alle disposizioni di cui al Decreto del Presidente n. 61 del 22/04/2025, è stato mantenuto anche per la procedura comparativa in oggetto, benché impostata su due lotti (si rinvia per maggiori informazioni a riguardo a quanto espresso nella Relazione e Capitolato tecnico).

Il PEF che segue, pertanto, rappresenta esclusivamente un modello di riferimento utile ad inquadrare gli aspetti gestionali della stazione turistica nella loro compiutezza e complessità e ad agevolare la redazione del progetto gestionale richiesto ai soggetti partecipanti alla procedura comparativa. Non rappresenta documento vincolante.

Per eventuali chiarimenti tecnici attinenti al presente PEF 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; 0521.931557

Dott.ssa Simona Sabbadini: s.sabbadini@provincia.parma.it; 0521.931826

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/.

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)¹, 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;

¹ 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:

	Bed and breakfast	Mezza pensione	Pensione completa
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
Numero camere disponibili	3.990
Tasso di occupazione	18%
Numero camere vendute	718
Numero medio di ospiti per camera	1,6
Numero ospiti totali	1.149
Incasso medio giornaliero per ospite	50

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.

CONTO ECONOMICO ALBERGO	Anno 2023		Anno 2024		Anno 2025		Anno 2026	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
RICAVI								
Vendita Camere	57,45	100,0%	76,60	100,0%	86,34	100,0%	102,82	100,0%
Totale Ricavi	57,45	100,0%	76,60	100,0%	86,34	100,0%	102,82	100,0%
COSTI								
CAMERE	24,14	42,0%	31,76	41,5%	36,35	42,1%	41,84	40,7%
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%
RECEPTION	11,00	19,1%	13,20	17,2%	15,60	18,1%	18,20	17,7%
Personale reception	11,00	19,1%	13,20	17,2%	15,60	18,1%	18,20	17,7%
ALTRI COSTI ALBERGO	22,18	38,6%	23,39	30,5%	24,78	28,7%	26,31	25,6%
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%						
TOT. COSTI ALBERGO	57,32	99,8%	68,35	89,2%	76,73	88,9%	86,35	84,0%
UTILE	0,13	0,2%	8,25	10,8%	9,61	11,1%	16,47	16,0%

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
Ricavo annuo €/000	39,78	68,25	75,60	90,00

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 2023² 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%.

² 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	
	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
RICAVI BAR	39,78	100,0%	68,25	100,0%	75,60	100,0%	90,00	100,0%
COSTI	24,93	62,7%	44,48	65,2%	49,74	65,8%	57,00	63,3%
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%
MARGINE OPERATIVO BAR	14,85	37,3%	23,78	34,8%	25,86	34,2%	33,00	36,7%

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
Ricavo annuo €/000	39,62	74,69	90,79	114,66

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 2023³ 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	
	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
RICAVI RISTORANTE	39,62	100,0%	74,69	100,0%	90,79	100,0%	114,66	100,0%
COSTI	26,87	67,8%	55,18	73,9%	66,21	72,9%	80,66	70,4%
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%
MARGINE OPERATIVO RISTORANTE	12,75	32,2%	19,50	26,1%	24,58	27,1%	34,00	29,6%

³ 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	%
RICAVI		79,40	100,0%	142,94	100,0%	166,39	100,0%	204,66	100,0%
COSTI		51,80	65,2%	99,66	69,7%	115,95	69,7%	137,66	67,3%
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%
MARGINE OPERATIVO FOOD & BEVERAGE		27,60	34,8%	43,28	30,3%	50,44	30,3%	67,00	32,7%
Altri costi food & beverage		27,00	34,0%	30,91	21,6%	35,02	21,0%	39,67	19,4%
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%						
UTILE		0,61	0,8%	12,37	8,7%	15,42	9,3%	27,33	13,4%

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
Ricavo annuo €/’000	22,50	54,00	63,00	81,00

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	%
RICAVI SEGGIOVIA	22,50		54,00		63,00		81,00	
COSTI	95,00	100,0%	112,50	100,0%	125,00	100,0%	135,50	100,0%
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%
UTILE GESTIONE OPERATIVA	-72,50	-322,2%	-58,50	-108,3%	-62,00	-98,4%	-54,50	-67,3%
Contributo Regionale	45,00		45,00		45,00		45,00	
PERDITA	-27,50		-13,50		-17,00		-9,50	

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

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