



**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**

<b>1. RELAZIONE TECNICA.....</b>	<b>3</b>
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
<b>2. CAPITOLATO TECNICO.....</b>	<b>24</b>
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*



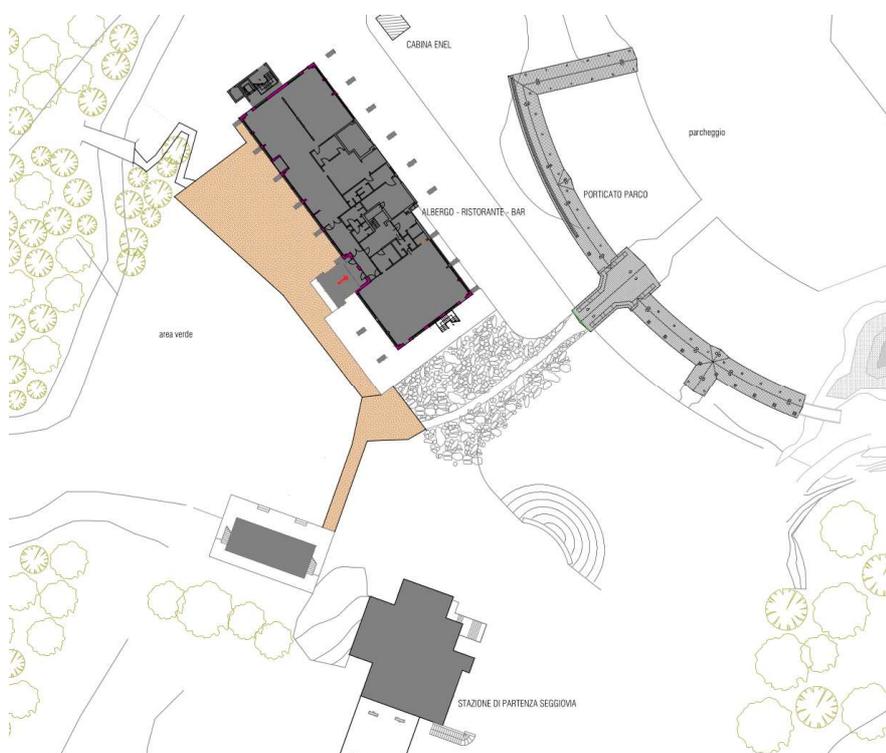
*Paesaggio invernale*

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.



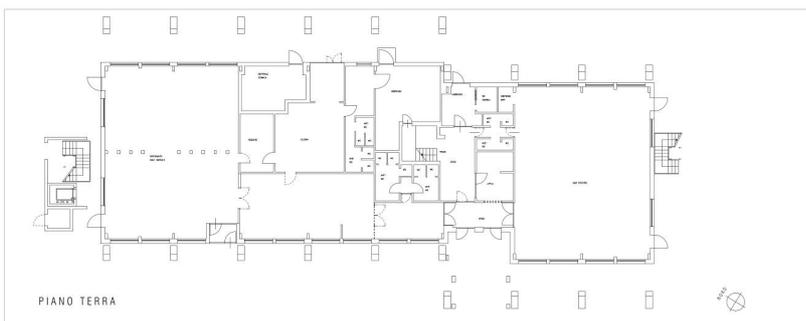
*Planimetria della struttura*

## **2. Bar, ristorante e albergo**

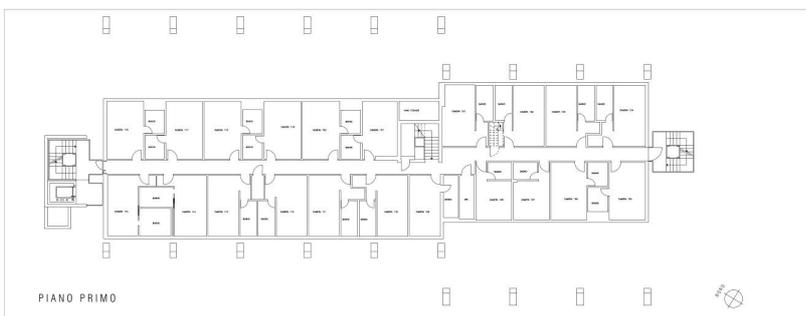
Il corpo di fabbrica edificato agli inizi degli anni '80 - censito al catasto fabbricati del comune di Monchio delle Corti al foglio 48 mappale 109 - presenta una struttura mista in muratura e cemento armato, con solai e copertura in legno lamellare, manto di copertura in lamiera preverniciata di recente 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*

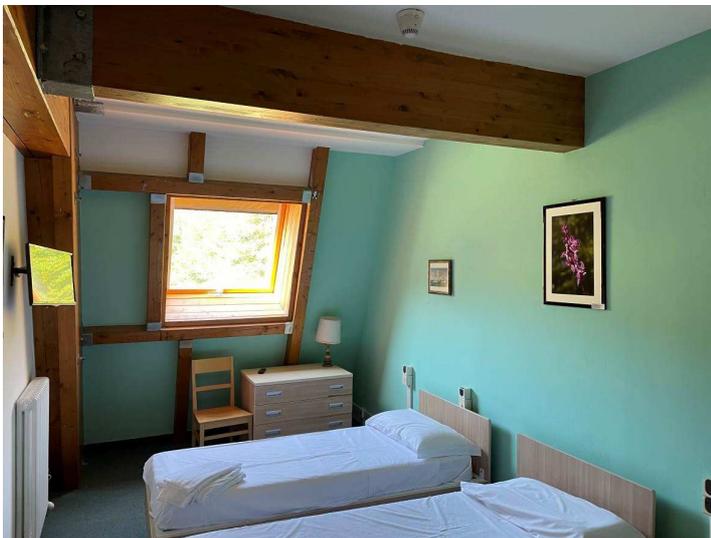


*B) Planimetria Primo piano*

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.

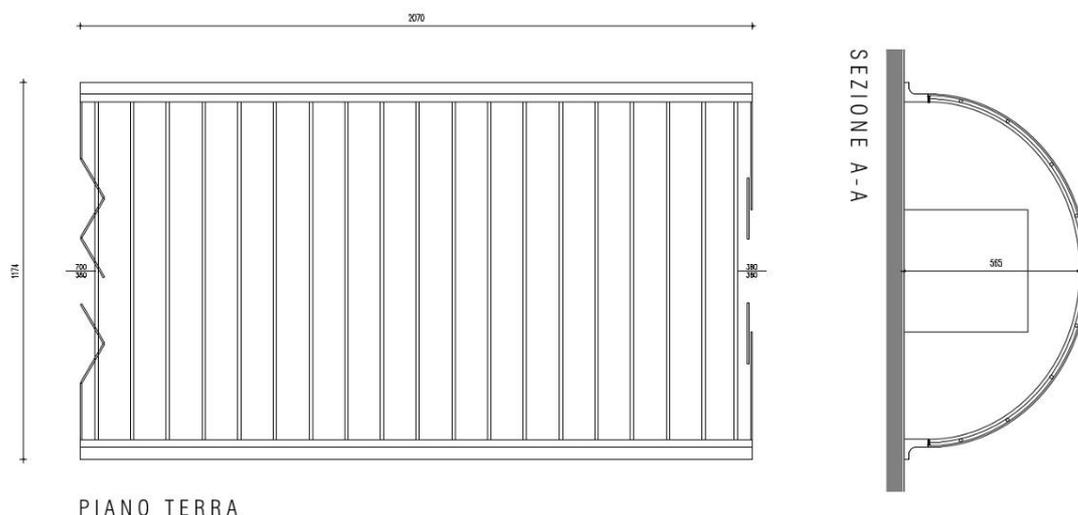
L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario dedicato è composto da degrassatore per la cucina, fossa imhoff e filtro anaerobico, adeguatamente dimensionati, con scarico finali in acque superficiali.

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.**

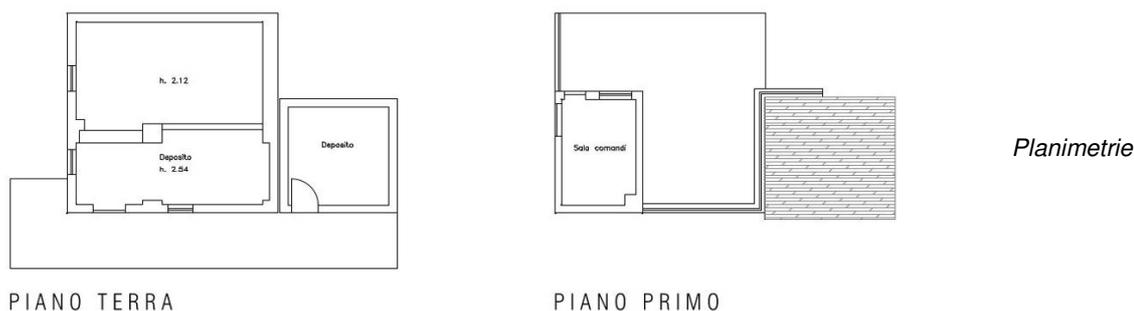
## **6. Stazione di arrivo seggiovia**

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.

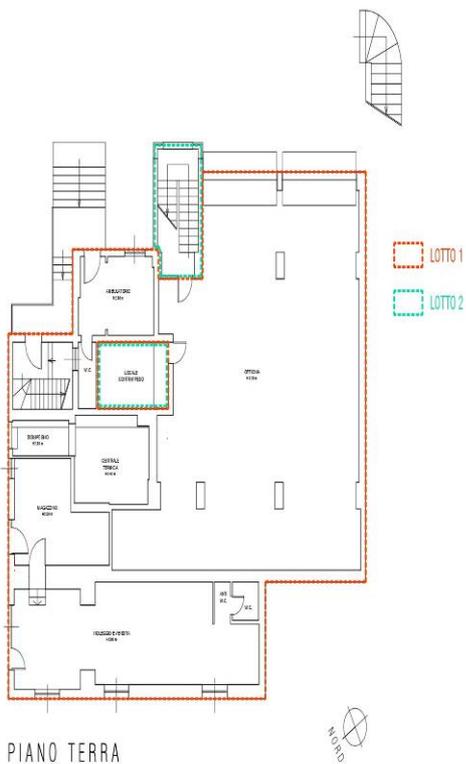
L'impianto idrico è alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque. L'impianto fognario dedicato è composto da fossa imhoff e filtro anaerobico, adeguatamente dimensionati, con scarico finali in acque superficiali.

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.

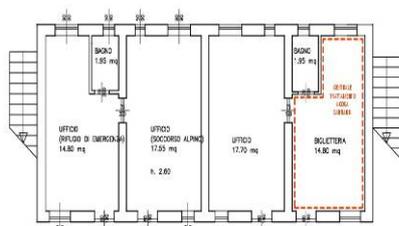
Al piano terra si trovano quattro locali destinati ad ufficio con bagno, compresa la biglietteria; al piano primo quattro miniappartamenti bilocali con bagno interno, il cui accesso avviene dalla terrazza esterna.

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.

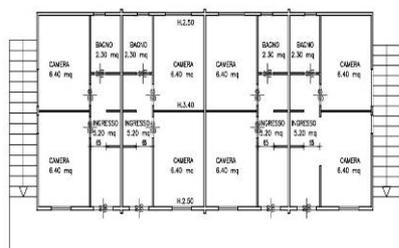
Si precisa che tale struttura non è messa in disponibilità del Gestore per il Lotto 1 di cui al successivo Capitolato tecnico, pertanto non è oggetto dell'avviso esplorativo e della possibile successiva procedura comparativa. La struttura potrà essere messa in disponibilità per il Lotto 2 ad ultimazione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

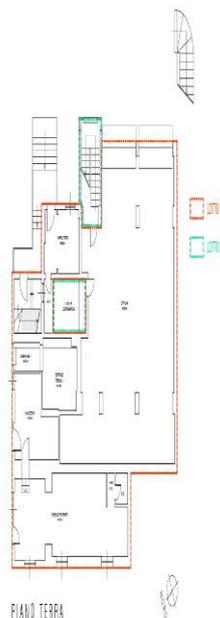
### Art. 1 Oggetto

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:

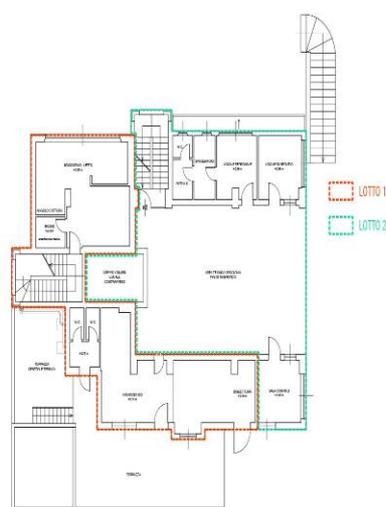
**LOTTO 1** oggetto della manifestazione di interesse e successiva possibile procedura comparativa:

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

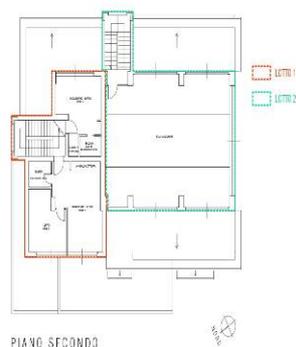
appartamenti



PIANO TERRA



PIANO PRIMO



PIANO SECONDO

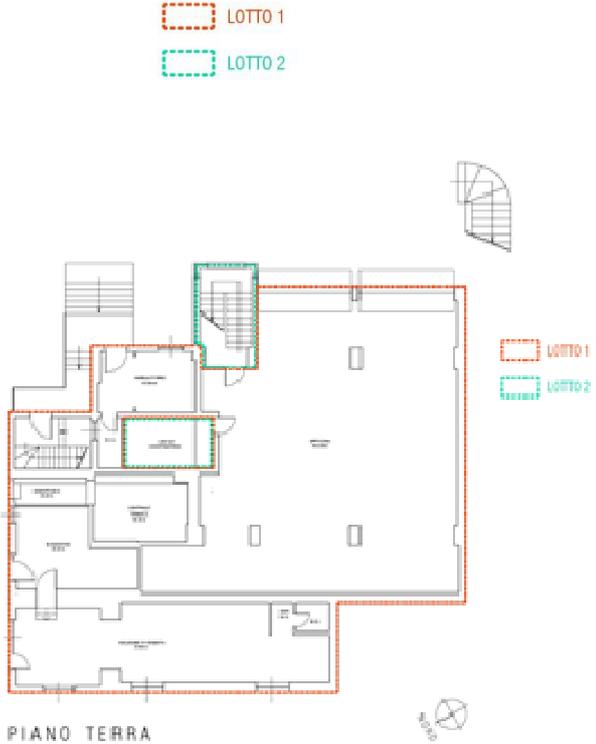
Tapis roulant campo scuola

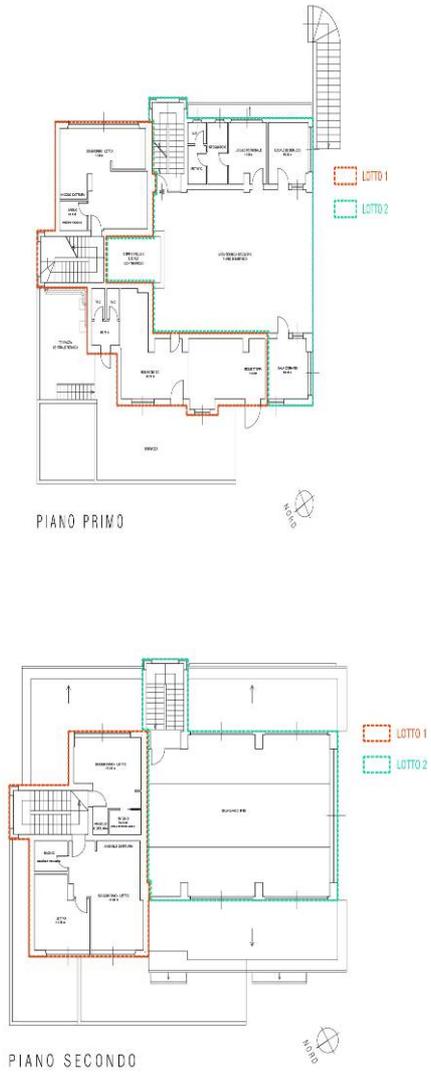
**P.to 5 pag. 10-11**

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	<b>P.to 10 pag. 20-23</b>
<p>In tali ambienti il Gestore effettua le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- servizi di apertura e presidio</li> <li>- servizi bar/ristorazione</li> <li>- servizi ricettivi</li> <li>- servizi di valorizzazione e sviluppo</li> <li>- servizi di back office e presidio attivo</li> <li>- servizi di manutenzione ordinaria e altri servizi di seguito individuati</li> </ul>	

**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><b>P.to 5 e 6 pag. 10-13</b></p> 
<p>Stazione di partenza seggiovia</p> <p>limitatamente ad impianti, area tecnica seggiovia, locali di servizio, depositi e sala comando</p>	<p><b>P.to 7 pag. 13</b></p>  <p>-1 PIANO TERRA 7</p>

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

<p>Struttura di servizio di valle</p>	<p><b>P.to 9 pag. 19</b></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><b>P.to 3 pag. 8-9</b></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.

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**

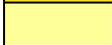
1. **Servizi di Apertura e Presidio.** Il Gestore deve garantire la conservazione del complesso immobiliare con la dovuta diligenza, attivandosi perché siano mantenute e preservate le caratteristiche ora in essere di luogo di accoglienza e presidio della zona, organizzato per dare ospitalità, ristoro, 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 web<sup>1</sup> 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

---

<sup>1</sup> Lo sfruttamento del dominio connesso al sito [www.pratospilla.pr.it](http://www.pratospilla.pr.it) è da ricondurre a eventuali specifici accordi con il Gestore cessato che ne ha curato l'attivazione e l'implementazione di grafica e contenuti.

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](http://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](mailto:e.pisi@provincia.parma.it); 0521.931557  
*Dott.ssa Simona Sabbadini:* [s.sabbadini@provincia.parma.it](mailto:s.sabbadini@provincia.parma.it); 0521.931826