



Forte di Bard

CAPITOLATO D'APPALTO

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL'HOTEL "CAVOUR ET DES OFFICIERS", DELLA CAFFETTERIA "DI GOLA" E DEL RISTORANTE "LA POLVERIERA" A FAVORE DELL'ASSOCIAZIONE FORTE DI BARD, FUNZIONALE ALLA VALORIZZAZIONE DEL FORTE E DELLE ATTIVITÀ CONNESSE

- **DURATA: 6 anni**
- **TIPO DI OPZIONE: Rinnovo di 6 anni**
(art. 35, c.4 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.)

**Associazione
Forte di Bard**

Forte di Bard
11020 BARD
Valle d'Aosta
PI e CF 01087120075
Tel. +39 0125 833811
Fax +39 0125 833830
info@fortedibard.it
www.fortedibard.it

INDICE

pag.

1. INFORMAZIONI GENERALI	3
2. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP)	3
3. NORMATIVA APPLICABILE	3
4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE	3
4.1 Clausola sociale	3
5. BENE OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
6. DURATA DELLA FORNITURA	5
6.1 Opzione del rinnovo	5
6.2 Disdetta	5
7. VALORE DELLA CONCESSIONE	5
8. IMPORTO A BASE DI GARA	5
8.1 Rapporti economici	6
9. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE	6
10. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA	6
10.1 Soggetti ammessi a partecipare	6
10.2 Garanzia provvisoria	6
10.3 Obbligo di sopralluogo	6
11. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	7
11.1 Prospetto relativo agli elementi tecnici di valutazione	7
12. ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO	7
12.1 Cauzione definitiva	7
12.2 Coperture assicurative	8
13. STIPULA DEL CONTRATTO	8
14. SPESE CONTRATTUALI	8
15. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	8
16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	8
17. GESTIONE DELLA STRUTTURA	9
18. ONERI DI GESTIONE	10
19. ONERI DI MANUTENZIONE IMPIANTI	11
20. OBBLIGHI SPECIALI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	11
20.1 Servizio mensa	11
20.2 Applicazione sconti riservati	11
21. RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO	12
22. REFERENTE	12
23. CONSEGNA DELLE STRUTTURE E LORO ATTIVAZIONE	12
24. ACCETTAZIONE DELLO STATO DI FATTO	12

25. ELEZIONE DEL DOMICILIO	12
26. AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVA	13
27. CONTROLLI, VIGILANZA E RENDICONTAZIONI	13
28. PENALITÀ	13
29. FORO COMPETENTE	13
30. NORME FINALI	13

1. INFORMAZIONI GENERALI

Associazione Forte di Bard

Forte di Bard 11020 BARD, Valle d'Aosta

C.F./P.IVA 01087120075 - PEC: associazionefortedibard@pec.it - www.fortedibard.it

2. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP)

Il Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Maria Cristina RONC, Direttore dell'Associazione Forte di Bard.

3. NORMATIVA APPLICABILE

La presente procedura è espressamente disciplinata dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici ed in particolare dal D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. e dalle relative norme attuative. Per quanto non espressamente previsto dal D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. l'attività contrattuale si svolgerà nel rispetto delle disposizioni stabilite dal Codice Civile.

4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'oggetto della presente concessione è il servizio di gestione dell'immobile denominato Hotel "Cavour et des Officiers", dell'annessa Caffetteria "di Gola" e del Ristorante "La Polveriera" posti nell'Opera di Gola nell'Opera sommitale del Forte censito al catasto fabbricati come segue: Comune A643, Foglio 0006 n. 340 sub 20 cat. D/02, per complessivi metri quadrati 2331, così ripartiti:

a) area Caffetteria di Gola e Ristorante "La Polveriera":

- piano terra di circa 1.100,00 mq. lordi di cui mq. 650 netti, suddivisi tra una zona adibita al pubblico (sala ristorante, caffetteria, sala ristoro e servizi igienici) e una zona accessoria comprendente scale, disimpegni, ripostigli e ascensori;
- piano seminterrato di circa 236,00 mq. lordi di superficie calpestabile (destinati al servizio dell'attività ristorativa);

b) area Hotel Cavour et des Officiers:

- piano terra di circa 355,00 mq. lordi di cui mq. 236,00 netti, suddivisi tra una zona adibita al pubblico (accoglienza, saletta e servizi igienici) e una zona accessoria comprendente scale, disimpegni, ripostigli e ascensori;
- primo piano di circa 640,00 mq. lordi con nove camere doppie, una junior suite e una suite.

L'Hotel "Cavour et des Officiers", l'annessa Caffetteria "di Gola" e il Ristorante "La Polveriera", patrimonio immobiliare della Regione Autonoma Valle d'Aosta, sono stati dati in gestione all'Associazione Forte di Bard mediante apposita convenzione del 18/02/2016, registrata presso l'Agenzia delle Entrate di Châtillon in data 04/03/2016 n. 123 sez. 3.

L'Associazione si riserva di utilizzare il modello procedurale dell'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 42/2004 -Codice dei beni culturali e del paesaggio-.

4.1 Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel

nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nella tabella sottostante:

N.	Qualifica	CCNL	Livello
1	Cuoca di piccola ristorazione	Pubblici Esercizi	3*
2	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	3*
3	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	4*
4	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*
5	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*
6	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*
7	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*
8	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*
9	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*
10	Cameriere/a sala/bar	Pubblici Esercizi	5*

5. BENE OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto della presente gara è la concessione della gestione degli immobili ad uso alberghiero e ristorativo: Hotel "Cavour et des Officiers", Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera". Le strutture ricettive, situate all'interno del Forte e propriamente nell'Opera Carlo Alberto, si affacciano su Piazza di Gola raggiungibile anche dalla strada privata del Forte.

L'Hotel "Cavour et des Officiers", classificato nella categoria "tre stelle" è concesso per uso alberghiero e ristorativo nello stato di fatto, di diritto e di manutenzione in cui si trova e dispone di 11 camere così suddivise:

- n. 6 camere doppie/matrimoniali - 35 mq.
- n. 3 camere matrimoniali - 35 mq.
- n. 1 junior suite con un balconcino a picco sulla montagna e sul borgo di Bard - 50 mq.
- n. 1 suite composta da zona giorno e da zona notte con affreschi originali - 105 mq.

Tutte le camere dispongono di bagno indipendente; sono presenti minibar, cassaforte, TV satellitare, sistema di riscaldamento/climatizzazione. Arredi del designer Vico Magistretti. I pavimenti delle camere sono stati tutti rinnovati con doghe in legno (autunno 2019). Le camere e i bagni sono completamente dotati di biancheria. Al Piano terreno dell'Albergo: ampia ed elegante Lounge, scalone per le camere, vani ascensori, depositi e servizi.

Con ingresso su Piazza di Gola si apre la Caffetteria "di Gola" che dispone di 60/65 sedute e banco bar. È dotata di tutte le attrezzature. Gode di perfetta illuminazione naturale e vista sulla valla dalle feritoie. Dal 31 gennaio 2020 la Caffetteria risulta completamente rinnovata con nuovi arredi.

Adiacente e/o comunque comunicante con la Caffetteria, vi è l'accesso al Ristorante "La Polveriera" con 120 posti. Esso è composto da un ambiente riservato e elegante, un tempo deposito di munizioni e polveri da sparo, in cui si integra un intervento artistico permanente di Marco Del Re; nello spazio circostante i tavoli godono di luce naturale e vista dalle feritoie. Al Piano sono gli ampi servizi igienici, la cucina e i depositi. Al Piano sottostante vi è una seconda cucina per ulteriori servizi (sono altresì presenti attrezzature speciali per gelateria e pasticceria), bagni, spogliatoi, montacarichi e ascensori. Il Ristorante e le cucine sono perfettamente attrezzati.

Tutti gli immobili, oggetto del presente appalto, sono completi di arredi, impianti ed attrezzature, ciascuno da considerarsi incluso agli altri da un nesso di strumentalità funzionale e reciproca complementarietà ed interdipendenza ai fini dello svolgimento delle attività di

albergo, ristorazione e bar. Il tutto meglio individuato nei documenti allegati al presente Capitolato (allegato "PIANTE" e allegato "DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA").

6. DURATA DELLA CONCESSIONE

L'appalto concerne un periodo di 6 (sei) anni dalla data di sottoscrizione del contratto

6.1 Opzione del rinnovo

L'Associazione Forte di Bard si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per ulteriori anni 6 (sei). Tale opzione potrà essere applicata, previa valutazione circa la soddisfazione della gestione prestata e la persistenza della convenienza dei prezzi rispetto alle condizioni del mercato. È esclusa la possibilità di tacito rinnovo del contratto.

6.2 Disdetta

È consentita la disdetta da ambo le parti, comunicata con raccomandata A/R, con un preavviso di almeno sei mesi.

7. VALORE DELLA CONCESSIONE

I più probabili valori attuali di mercato, degli immobili in concessione, evincibile da apposita perizia estimativa redatta e certificata, si possono ragionevolmente esprimersi in cifra tonda come segue:

- Hotel "Cavour et des Officiers": Euro 1.276.500,00
(unmilione duecentosettantaseimilacinquecento/00) IVA esclusa;
- Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera": Euro 1.414.000,00
(unmilione quattrocentoquattordicimila/00) IVA esclusa;

8. IMPORTO A BASE DI GARA

Ai fini della determinazione della normativa applicabile, ai sensi degli artt. 35 e 167 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'importo complessivo stimato posto a base di gara, comprensivo dell'eventuale rinnovo per ulteriori 6 (sei) anni viene determinato tenendo conto i rendimenti catastali e ammonta ad Euro 476.112,00 (quattrocentosettantaseimilacentododici/00) IVA esclusa, di cui Euro 0,00 per gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Il valore presunto della concessione è pari a Euro 39.676,00 (trentanovemilaseicentoseventasei/00) annui. A partire dal secondo anno e per ogni anno è previsto l'adeguamento ISTAT al 75% dell'indice.

Il canone minimo richiesto per la concessione del servizio in argomento e posto a base di gara è quantificato in **Euro/anno 1,00** oltre IVA, tale importo è soggetto a rialzo.

Non sono ammesse offerte in diminuzione o pari all'importo posto a base di gara.

Di seguito, si riportano nel dettaglio, i valori stimati del servizio:

Canone annuo - IVA esclusa	Euro 39.676,00 (trentanovemilaseicentoseventasei/00)
Importo per 6 anni - IVA esclusa	EURO 238.056,00 (duecentotrentottomilacinquantasei/00)
Importo per l'eventuale rinnovo di 6 anni - IVA esclusa	EURO 238.056,00 (duecentotrentottomilacinquantasei/00)
Importo totale dell'appalto - IVA esclusa (art. 35 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.)	Euro 476.112,00 (quattrocentosettantaseimilacentododici/00)

8.1 R apporti economici

Il canone di gestione sarà pari al risultato derivante dall'offerta, esclusivamente in aumento, sul prezzo a base d'asta per i 6 (sei) anni di concessione, soggetto ad unico rialzo percentuale. Il corrispettivo della concessione sarà aggiornato a far tempo dal primo mese del secondo anno e per ciascuna annualità successiva, nella misura del 75% della variazione accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati verificatesi nei dodici mesi precedenti.

Il pagamento del canone dovrà essere effettuato a cadenza mensile tramite versamento nel conto corrente dell'Associazione Forte di Bard. Il pagamento del canone deve avvenire entro il giorno 10 del mese di riferimento. Il concessionario non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone con la previsione che il mancato pagamento di massimo tre canoni successivi produrrà la risoluzione automatica del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Il concessionario non potrà far valere alcuna eccezione se non dopo il pagamento delle rate scadute sempre che l'Associazione Forte di Bard non voglia avvalersi della facoltà di risoluzione sopra indicata, rifiutando il pagamento dei canoni tardivamente versati, salva la facoltà di trattenerli a titolo di risarcimento per eventuali danni materiali e immateriali. In caso di rinnovo il canone del settimo anno consecutivo (il primo dell'eventuale rinnovo) avrà come base quello del sesto anno aumentato dell'Indice ISTAT e così via per gli altri anni.

9. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE

La procedura di scelta del contraente è quella aperta, ai sensi degli artt. 36 c. 9 e 60 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

10.CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

10.1 Soggetti ammessi a partecipare

Gli Operatori Economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., purché in possesso dei requisiti previsti nel Disciplinare di gara.

10.2 Garanzia provvisoria

L'offerta deve essere corredata, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i, da un documento attestante la costituzione di una garanzia provvisoria, a favore dell'Associazione Forte di Bard, di un importo pari al 2% del valore dell'appalto, ossia di Euro 9.522,24 (novemilacinquecentoventidue/24).

10.3 Obbligo di sopralluogo

Gli Operatori Economici che intendono partecipare alla presente procedura di gara, devono effettuare un sopralluogo presso i luoghi dove sarà svolto il servizio. Gli Operatori Economici interessati sono tenuti a concordare, data e ora del sopralluogo, con l'Associazione Forte di Bard. La struttura verrà consegnata nello stato di fatto e di diritto in cui si trova. La stessa dovrà essere visionata nella sua configurazione dimensionale, funzionale, stato d'uso, arredi, attrezzature in genere e quant'altro ritenuto idoneo per la migliore formulazione dell'offerta. A tal fine è espressamente previsto il sopralluogo obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara. La visita potrà effettuarsi previa richiesta di appuntamento a mezzo posta elettronica all'indirizzo PEC: associazionefortedibard@pec.it. Al termine della visita verrà rilasciata l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo.

11. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello previsto dall'art. 95 c. 2 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., cioè a favore del soggetto concorrente che presenta l'offerta economicamente più vantaggiosa. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà individuata in base a criteri di valutazione tecnica ed economica con assegnazione di 100 punti massimo (max), così ripartiti:

VALUTAZIONE TECNICA (punteggio max)	70 punti
VALUTAZIONE ECONOMICA (punteggio max)	30 punti
TOTALE (punteggio max)	100 punti

La gara potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente, congrua ed idonea all'oggetto dell'appalto. La gara potrà non essere aggiudicata qualora nessuna offerta risulti conveniente, congrua o idonea rispetto all'oggetto dell'appalto. Relativamente alla presente gara non si potranno presentare offerte parziali o subordinate a condizioni non disciplinate dalla lex specialis di gara.

11.1 Prospetto relativo agli elementi tecnici di valutazione

Il concorrente dovrà predisporre una relazione tecnica, completa e dettagliata, che descriva le modalità di esecuzione del servizio oggetto dell'appalto tenendo in considerazione gli elementi di valutazione sotto riportati:

CRITERI		PUNTEGGIO
A. Progetto di gestione delle attività ricettive	Presentazione di un progetto tecnico di allestimento e di gestione della struttura ricettiva nel suo complesso contemplando l'Hotel, il Ristorante e la Caffetteria, corredato anche da elaborati grafici esplicativi, contenente: - un business plan relativo all'intero periodo di gestione; - la descrizione dell'offerta ricettiva e turistica e le tariffe applicate.	30
B. Piano di migliorie straordinarie delle strutture	Presentazione di un piano di migliorie da intendersi assimilabili a opere di manutenzione straordinaria delle strutture con dettagliato cronoprogramma temporale di esecuzione dei diversi interventi. <u>N.B. Nel caso in cui il concorrente decida di implementare le attrezzature presenti, le stesse rimarranno di proprietà dell'aggiudicatario.</u>	20
C. Piano promozionale dell'offerta turistica	Presentazione di una relazione contenente il riepilogo delle attività in progetto dalle quali emerga la consistenza dell'impegno futuro nel settore della promozione turistica.	20

12.ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

12.1 Cauzione definitiva

L'esecutore del contratto è obbligato, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., a costituire una garanzia fideiussoria bancaria, a garanzia degli oneri per il mancato ed inesatto adempimento, pari al 10% dell'importo contrattuale intestata all'Ente Committente. Si rimanda al Disciplinare di gara.

12.2 Coperture assicurative

Il concessionario è responsabile del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, nonché dei danni diretti e/o indiretti che potessero derivare all'Associazione Forte di Bard e/o a qualunque altro terzo dall'esercizio della propria attività o comunque dall'esecuzione del presente Capitolato. Il concessionario entro 10 giorni, dalla firma del contratto, dovrà dimostrare di aver stipulato con primaria compagnia di assicurazione, adeguata polizza per la responsabilità civile contro terzi (R.C.T.) per i danni che possono derivare dalla conduzione dell'azienda nel suo complesso, liberando da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo l'Associazione Forte di Bard. La polizza R.C.T. dovrà avere un massimale non inferiore ad Euro 1.276.500,00 (unmilione duecentosettantaseimilacinquecento/00) IVA esclusa per l'Hotel "Cavour et des Officiers" e pari a Euro 1.414.000,00 (unmilione quattrocentoquattordicimila/00) IVA esclusa per Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera". Dovrà inoltre, sempre entro 30 giorni dalla firma del contratto, aver stipulato altra polizza di assicurazione contro i rischi di rovina del complesso immobiliare concesso, e dei beni mobili consegnati, comprendente almeno i rischi da incendio e da danneggiamento per un capitale assicurato di almeno Euro 1.276.500,00 (unmilione duecentosettantaseimilacinquecento/00) IVA esclusa per l'Hotel "Cavour et des Officiers" e pari a Euro 1.414.000,00 (unmilione quattrocentoquattordicimila/00) IVA esclusa per Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera".

13. STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto avverrà in conformità al disposto degli artt. 32 e 33 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Tutte le eventuali spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto (bollo, carta bollata, tasse di registrazione, etc.) nessuna esclusa ed eccettuata sono a carico dell'Operatore Economico Aggiudicatario. A decorrere dalla stipulazione del Contratto tutti i rapporti giuridici, derivanti dall'esecuzione dello stesso, intercorrenti con l'Operatore Economico sono di esclusiva competenza dell'Associazione Forte di Bard.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105 c.3, lett. c bis) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

14. SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di gestione sono a carico della ditta aggiudicataria.

15. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Per la particolare tipologia della prestazione in oggetto, è vietata ogni forma di subappalto del servizio, nonché ogni forma di cessione totale o parziale del contratto.

16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto s'intenderà risolto di diritto qualora il concessionario:

- rifiuti di prendere in consegna le strutture ricettive;
- non adoperi la dovuta diligenza nella gestione e nella manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture o delle sue parti;
- non ottemperi a quanto stabilito nelle clausole capitolari e/o contrattuali;

- sia dichiarato fallito o sia concluso nei suoi confronti un qualsiasi procedimento concorsuale;
- sia moroso nel versamento del canone per più di tre rate;
- abbia procurato danni di particolare rilevanza e gravità.

Costituiscono altresì causa di risoluzione sopravvenuti e rilevanti motivi di interesse pubblico non compatibili con la prosecuzione della gestione: in tale ipotesi dovrà essere disposta la corresponsione al concessionario di un indennizzo commisurato alle quote annue medie residue relative al complessivo canone versato.

17. GESTIONE DELLA STRUTTURA

Il concessionario ha l'obbligo di prendere in consegna le strutture ricettive e i beni relativi e di utilizzarle secondo la loro specifica destinazione, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità e non potrà mutarne la destinazione.

Il concessionario dovrà assicurare, con disponibilità di adeguati mezzi e personale, il funzionamento delle strutture alle condizioni stabilite nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara.

La struttura dovrà essere destinata all'esercizio dell'attività di gestione delle strutture ricettive e il concessionario potrà esercitare all'interno della struttura i servizi turistici annessi, compatibilmente con i limiti imposti dalle leggi vigenti in materia.

È comunque a carico del concessionario quanto necessario ed indispensabile a rendere funzionale la struttura nel rispetto della normativa vigente, con oneri a suo completo carico, nella dinamica evolutiva della normativa stessa.

L'esercizio della struttura ricettiva è subordinato all'acquisizione delle autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività, attraverso il competente SUAP nonché al rispetto della disciplina vigente in materia di sicurezza, di igiene e sanità, urbanistica e edilizia.

È vietata la cessione ad altri, a qualsiasi titolo, della gestione dell'attività in concessione, a pena di decadenza dalla stessa. In tutti i rapporti con i terzi, relativi a contratti e forniture concernenti l'esercizio, non dovrà mai essere menzionata l'Associazione Forte di Bard, la quale pertanto è esonerata da obblighi e responsabilità di qualsiasi natura derivante dai rapporti stessi.

Al termine del rapporto contrattuale le strutture ricettive Hotel "Cavour et des Officiers", dell'annessa Caffetteria "di Gola" e del Ristorante "La Polveriera", dovranno essere riconsegnate all'Associazione Forte di Bard in perfette condizioni di agibilità e di funzionamento.

Il concessionario si obbliga inoltre in particolare a:

- svolgere la propria attività secondo la migliore diligenza commerciale;
- osservare ogni prescrizione di legge regolante l'attività svolte dall'azienda attenendosi ad ogni provvedimento di qualsiasi autorità;
- fare tutto quanto necessario per mantenere la piena validità di tutti i permessi, licenze, contratti ed autorizzazioni facenti capo all'azienda in modo da consentirne la re-intestazione alla cessazione della concessione;
- non modificare, senza previa autorizzazione scritta dal concedente, le apparecchiature ed i dispositivi antinfortunistici. Ogni adeguamento normativo obbligatorio inerente alla concessione sarà a carico del concessionario, senza che ciò dia diritto ad indennizzo alcuno al momento della riconsegna dei locali;

- osservare ogni norma di legge in materia sanitaria, antincendio, antinfortunistica e in materia di lavoro;
- provvedere all'immediato ripristino di eventuali danni provocati alle strutture;
- rispettare il "Progetto di gestione delle attività ricettive" presentato in sede di gara;
- nella gestione dell'azienda il concessionario dovrà utilizzare esclusivamente le denominazioni: Hotel "Cavour et des Officiers", Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera";
- rispettare il marchio e l'immagine coordinata di Hotel "Cavour et des Officiers", Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera" (loghi, carta intestata e prodotti grafici connessi);
- garantire l'apertura di Hotel "Cavour et des Officiers", Caffetteria "di Gola" e Ristorante "La Polveriera" e definire i periodi di chiusura in maniera coerente con le chiusure del Forte di Bard, con richiamo automatico e recettizio all'allegato "INFORMATIVA DEGLI ORARI";
- concedere al personale dell'Associazione Forte di Bard l'accesso ai locali tecnici.

18. ONERI DI GESTIONE

Tutti gli oneri inerenti e connessi alla gestione delle strutture saranno a carico del concessionario.

A titolo esemplificativo si elencano i seguenti:

- spese per l'acquisto di attrezzature necessarie all'esercizio dell'attività, non comprese in quelle in dotazione all'atto dell'affidamento;
- spese per connessione telefonica - internet e wi-fi e abbonamento TV con specifici contratti stipulati dal concessionario;
- tasse e imposte derivanti dalla gestione della struttura ricettiva e connesse all'esercizio dell'attività;
- spese di custodia e vigilanza delle aree e delle strutture ricettive;
- la manutenzione ordinaria dei locali oggetto della concessione comprensivi di attrezzature, arredi ed accessori, ai fini di garantirne il funzionamento e la conservazione.

Andranno ripartite per millesimi e specificatamente indicate nel contratto:

- spese consumi gas per riscaldamento e condizionamento;
- spese di approvvigionamento idrico;
- spese consumi di energia elettrica Hotel Cavour;
- spese di manutenzione ordinaria impianti tecnologici (riscaldamento, condizionamento, ascensori, terzo responsabile, ecc.);
- spese per manutenzione ordinaria sistema antincendio (estintori, rilevatori, porte rei).

Saranno a carico del concessionario:

- spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei 4 impianti ascensori di esclusivo utilizzo e dei locali oggetto della concessione;
- spese di consumi di energia elettrica dei locali caffetteria, ristorante e locali accessori rilevate mensilmente da contaKWatt specifici nei quadri di alimentazione dei locali.

Si precisa che il concessionario, indipendentemente dal punteggio attribuito per il "Progetto di gestione delle attività ricettive" presentato in sede di gara, è comunque tenuto alla manutenzione ordinaria della struttura. L'affidatario non potrà eseguire o comunque

procedere a modifiche, trasformazioni, migliorie e addizioni della struttura ricettiva senza formale assenso ed autorizzazione dell'Associazione; tali opere potranno essere autorizzate qualora i relativi oneri siano a carico del concessionario ed a condizione che la proprietà delle stesse sia trasferita all'Associazione Forte di Bard alla scadenza di affidamento in gestione della struttura. A decorrere dalla data di consegna della struttura tutte le utenze ed i contratti di somministrazione afferenti alla gestione della struttura stessa dovranno essere intestati al nuovo concessionario.

19. ONERI DI MANUTENZIONE IMPIANTI

Il concessionario dovrà assumere gli oneri previsti relativamente all'obbligo delle denunce e delle verifiche degli impianti di terra e degli impianti per la protezione delle scariche atmosferiche, nonché gli oneri relativi alla corretta manutenzione degli impianti antincendio e ascensore previsti dalla legge.

Il concessionario dovrà nominare il responsabile tecnico addetto alla sicurezza e gestione degli impianti che si interfacci con il personale dell'Associazione Forte di Bard (servizio manutenzione). Il gestore si assume ogni onere in relazione alla completa applicazione ed al rispetto del D. Lgs. 81/2008. Incombe sul gestore l'obbligo di adottare pronte misure di presidio in caso di situazioni di pericolo per la pubblica incolumità.

20. OBBLIGHI SPECIALI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Al fine di assicurare la piena e regolare gestione dei servizi affidati, il concessionario dovrà provvedere ad erogare, a favore del personale dipendente dell'Associazione Forte di Bard, il servizio di mensa, nonché di applicare ai dipendenti stessi delle percentuali di sconto applicate sui prezzi di listino praticati al pubblico.

20.1 Servizio mensa

Il concessionario ha l'obbligo di garantire il servizio di refezione per i dipendenti dell'Associazione durante i giorni di apertura al pubblico fatto salvo il lunedì -giorno di chiusura- attraverso l'erogazione dei pasti prodotti nelle cucine interne alle strutture affidate, alle seguenti condizioni:

- accettare il pagamento mediante i ticket restaurant forniti dall'Associazione a favore dei propri dipendenti;
- prevedere la fornitura, per ogni dipendente, di un pasto completo (primo piatto oppure, in alternativa, secondo piatto con contorno, dolce e acqua).

20.2 Applicazione sconti riservati

A tutti i dipendenti dell'Associazione e ad eventuali ospiti della stessa, verrà applicato uno sconto sulle tariffe del 20% rispetto ai prezzi di listino praticati al pubblico.

L'Associazione Forte di Bard si riserva l'utilizzo di alcune camere per i suoi ospiti, previo accordo con il gestore con preavviso di almeno 14 giorni e sulla base della disponibilità dell'albergo. Nel qual caso il gestore applicherà uno sconto sulle tariffe del 20% rispetto ai prezzi di listino praticati al pubblico.

21. RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario si impegna nell'esecuzione della gestione in oggetto ad adottare tutti i procedimenti e le cautele per garantire l'incolumità degli utenti e degli addetti, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati. Ogni più ampia responsabilità in caso di incidenti ed infortuni all'interno delle strutture ricadrà pertanto sul concessionario, il quale si impegna a stipulare una polizza di assicurazione, come previsto dall'art.12.2. Il concessionario si impegna ad attivare tutte le procedure necessarie per garantire il rispetto della normativa in materia di sicurezza con riferimento anche al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

22. REFERENTE

Il concessionario dovrà nominare un soggetto responsabile della gestione del servizio munito di cellulare per pronta disponibilità. Le generalità del suddetto responsabile saranno comunicate a mezzo PEC all'Associazione Forte di Bard.

23. CONSEGNA DELLE STRUTTURE E LORO ATTIVAZIONE

Alla consegna delle strutture ricettive verrà redatto, in accordo tra le parti, il verbale di consegna e verrà certificato nel medesimo verbale l'inventario e la consistenza dei beni consegnati. Al termine del contratto, ovvero in caso di riconsegna anticipata a qualsiasi titolo delle strutture, l'affidatario avrà l'obbligo di restituire i beni, le attrezzature e gli arredi. Contestualmente sarà effettuata una verifica per quantificare eventuali danni eccedenti il normale deperimento derivante dall'uso e vetustà delle strutture. Dal giorno della consegna il concessionario è costituito custode, esentando l'Associazione Forte di Bard da ogni responsabilità per i danni diretti ed indiretti che potranno derivare a cose e persone per comportamento negligente, da trascuratezza nella manutenzione, da ogni altro abuso o che possano derivare dal fatto od omissione di terzi. Il concessionario dovrà attivare la gestione delle strutture a proprio nome mediante la presa di possesso degli immobili, arredi ed attrezzature comprese, con decorrenza dalla data di inizio del rapporto contrattuale. Al concessionario è fatto obbligo di munirsi di tutti gli atti abilitativi necessari per poter svolgere le attività oggetto del presente Capitolato e dovrà essere in possesso dei requisiti professionali e morali richiesti dalla normativa vigente. Il corrispettivo a favore dell'aggiudicatario sarà costituito esclusivamente dal diritto di gestire le strutture senza alcun intervento dell'Associazione Forte di Bard per il riequilibrio finanziario della gestione.

24. ACCETTAZIONE DELLO STATO DI FATTO

La concessione della gestione delle strutture ricettive avverrà nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano i beni che lo costituiscono, e il concessionario nulla avrà da pretendere dall'Associazione.

25. ELEZIONE DI DOMICILIO

Qualsiasi comunicazione relativa alla presente concessione deve essere effettuata a mezzo PEC e si intende efficacemente e validamente eseguita al ricevimento della stessa presso le rispettive sedi sociali ovvero presso il diverso indirizzo che ciascuno potrà successivamente comunicare all'altra in conformità al presente articolo.

26. AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE

Tutte le autorizzazioni, dirette, aggiuntive, complementari o funzionali alla ricettività sono costituite in capo al gestore per il periodo di concessione. Il concessionario ha facoltà, con l'autorizzazione dell'Associazione Forte di Bard, di impostare tipologie complementari o integrative di utilizzo turistico-ricettivo delle strutture, purché compatibili con le caratteristiche dei beni concessi e con la vocazione turistica delle strutture stesse.

27. CONTROLLI, VIGILANZA E RENDICONTAZIONE

L'Associazione Forte di Bard si riserva la facoltà di libero accesso alle strutture ricettive in qualsiasi momento e di effettuare periodici o saltuari controlli per verificare il completo rispetto di tutte le norme contenute in questo Capitolato, nonché degli impegni ed obblighi assunti dal committente. L'Associazione Forte di Bard vigilerà affinché la gestione delle strutture sia svolta correttamente e comunque nel rispetto delle disposizioni di cui al presente Capitolato, senza con ciò escludere la responsabilità del concessionario circa il funzionamento ed il perfetto stato d'uso degli immobili, accessori e servizi. Il concessionario è tenuto a produrre all'Associazione, entro il 31 gennaio di ogni anno successivo a quello della stipula del contratto, la seguente documentazione:

1. relazione sulla gestione, facendo riferimento al "Progetto di gestione delle attività ricettive", presentato in sede di gara;
2. relazione circa gli interventi di manutenzione ordinaria realizzati e le verifiche periodiche annuali;
3. relazione su gli interventi aggiuntivi di attrezzature e arredi, facendo riferimento al "Piano di migliorie straordinarie delle strutture", presentato in sede di gara.

28. PENALITÀ

Nel caso in cui i servizi di cui al presente Capitolato, per qualsiasi ragione imputabile al concessionario, siano interrotti, ovvero siano espletati in modo non conforme alle clausole di cui al presente Capitolato, ovvero si svolgano in modo difforme da quanto previsto nel programma annuale di gestione, sarà applicata una penale secondo le modalità esplicitate nel contratto.

29. FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che potesse insorgere tra concessionario e concedente è competente il Foro di Aosta.

30. NORME FINALI

I termini e le comminatorie del presente Capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per l'Associazione Forte di Bard della costituzione in mora del concessionario gestore. Per tutto quanto non indicato nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme del Codice Civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

Forte di Bard, 09/09/2020



Associazione Forte di Bard
La Direttrice a Responsabile Unico del Procedimento
Maria Cristina RONC