



## AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

per l'espletamento di procedura di affidamento in forma diretta, ai sensi dell'art. 50 – comma 1 punto b) del D.Lgs. n. 36/2023

### GESTIONE DELLA LOCANDA DELLE LAME UBICATA NEL COMUNE DI ALBANO VERCELLESE

#### SI RENDE NOTO

che questo Ente intende espletare una manifestazione di interesse al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, i soggetti da invitare alla procedura di affidamento in forma diretta, ai sensi dell'art. 50 – comma 1 punto b) del D.Lgs. n. 36/2023.

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale, non determina l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in alcun modo l'Ente, che sarà libero di avviare altre procedure e/o di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, la procedura in oggetto e di non dar seguito all'indizione della procedura, senza che ciò comporti alcuna pretesa degli operatori che hanno manifestato interesse.

#### 1.AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

##### Denominazione dell'amministrazione aggiudicatrice:

Ente di gestione delle aree protette del Ticino e del Lago Maggiore, loc. Villa Picchetta s.n. 28062 Cameri (NO) - [parcoticinolagomaggiore@pec-mail.it](mailto:parcoticinolagomaggiore@pec-mail.it)

#### 2.OGGETTO DELL'APPALTO

L'affidamento ha per oggetto la gestione della struttura posta nella Locanda delle Lame, presso il Parco Naturale delle Lame del Sesia, struttura collocata al piano terra con seguente descrizione:

- Ingresso
- Cucina
- n. 1 bagno per disabili
- n.2 bagni con antibagno
- vano scala
- vano ascensore
- n.2 locali dispensalocale lavaggio stoviglie
- locale reception-bar e sala ristorante

#### Fabbricati accessori:

- 2 depositi con relativi servizi
- Locale magazzino adiacente al ristorante
- Locale tecnico impianto refrigerazione
- Locale tecnico impianto ascensore
- Locale tecnico centrale termica (accesso da via XX Settembre)

#### Aree di pertinenza:

- Ampio cortile interno di servizio
- Area parcheggio esterno e annessa area verde

I locali sono arredati e dotati di attrezzature ed elettrodomestici funzionali all'attività di accoglienza.

Il concessionario potrà integrare i servizi offerti con attività di educazione ambientale, accompagnamento, organizzazione di eventi e di animazione culturale concordati con l'Ente.

### **3.CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

### **4.REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono presentare istanza: i soggetti di cui all'art. 65 del D. Lgs. 36/2023.

Requisiti di ordine generale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 94 e s.m.i del D. Lgs. 36/2023

La gestione dell'esercizio sarà affidata dall'Ente ad un operatore economico che dovrà possedere, oltre ai requisiti professionali di cui al T.U.L.P.S. R. D. 773/1931, anche uno dei seguenti requisiti, previsti dall'art. 5 della L.R 38/2006 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande":

- aver frequentato un corso professionale per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Piemonte o da altra regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ed averne superato l'esame finale;
- essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC), per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, secondo quanto già previsto dalla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio) e dall'articolo 2 della l. 287/1991 e non esserne stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi. Sono fatti salvi i diritti acquisiti dagli operatori già in attività all'entrata in vigore della presente legge;
- aver esercitato in proprio, per almeno 2 anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione o avere prestato la propria opera, presso imprese esercenti l'attività di somministrazione, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il

terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS);

- essere in possesso del diploma di scuola alberghiera nonché del diploma di laurea in tecnologie agroalimentari, tecnologie per la ristorazione, scienza dell'alimentazione o lauree equipollenti.

Tali requisiti, in caso di aggiudicazione, dovranno essere dimostrati entro un periodo massimo di 90 giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria.

## 5.PROCEDURA DI PARTECIPAZIONE

La presente procedura costituisce una selezione preventiva delle candidature, finalizzata al successivo invito per l'affidamento ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui all'art. 50 – comma 1 punto b) del D.Lgs. n. 36/2023.

## 6. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Le manifestazioni di interesse a partecipare alla selezione in oggetto dovranno pervenire, ai sensi dell'art. 50 – comma 1 punto b) del D.Lgs. n. 36/2023 a mezzo di posta elettronica certificata con firma digitale entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 5 settembre 2024**. Dovranno essere corredate da copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.

## 7.ULTERIORI INFORMAZIONI

La suddetta partecipazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento dei lavori che invece dovrà essere dichiarato dall'interessato ed accertato dalla stazione appaltante in occasione della procedura negoziata di affidamento.

I dati raccolti saranno trattati ai sensi dell'art. 13 della Legge 196/2003 e ss.mm.ii., esclusivamente nell'ambito della presente gara.

## 8.PUBBLICAZIONE AVVISO - INFORMAZIONI

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare il Dott.Massimo Losito - tel. 011 4320079 – mail: [mlosito@parcoticinolaqomaggiore.it](mailto:mlosito@parcoticinolaqomaggiore.it).



**LA DIRETTRICE**

Dott. Arch. Monica Perroni

*firmato in originale*