

Condizioni del concorso per la gestione del Ristorante Ostello Vetta Monte Lema nel comune di Miglieglia

1. Oggetto del concorso

1.1. Con il presente concorso, la Monte Lema SA con sede a Miglieglia, intende trovare un gestore per il ristorante ostello di sua proprietà, sito alla quota di 1624 m. s. m.

1.2 Il ristorante ostello dispone di una superficie su tre piani così distribuiti:

a) Piano seminterrato, con cella frigorifera e cella congelatrice, dispensa e magazzino, lavanderia e servizi igienici.

b) Piano terra, grande sala ristorazione, con capacità per circa 60 posti a sedere, bar professionale, saletta colazioni o riunioni, con capacità per circa 30 posti a sedere, cucina professionale e accesso ad una grande terrazza panoramica con una capacità per circa 80 posti a sedere.

Ufficio e servizi privati.

c) Secondo piano, con due camere per il personale, 4 posti letto.

L'ostello dispone di 10 camere da letto per un totale di 30 letti suddivise in:

- 3 camere a 1 letto per 3 persone
- 4 camere a 2 letti per 8 persone
- 1 camera a 3 letti per 3 persone
- 1 camerata a 3 letti a castello per 6 persone
- 1 camerata a 5 letti a castello per 10 persone

1.3 Il ristorante ostello viene fornito con arredamento e attrezzatura di base, come da inventario che verrà allestito al momento della sottoscrizione del contratto.

1.4 Ulteriori informazioni sul ristorante ostello vetta sono visionabili al sito www.montelema.ch

2. Requisiti

Il concorso è aperto a persone fisiche e giuridiche con comprovata esperienza di gestione di esercizi pubblici.

3. Termini contrattuali

3.1 Tipo di contratto

La gestione del ristorante ostello vetta sarà retta da un contratto di locazione commerciale ai sensi degli art. 253 e ss. Del Codice delle obbligazioni tra il gestore e la Monte Lema SA.

3.2 Obblighi del gestore

a) il gestore si impegna a mantenere aperto e in servizio il ristorante ostello, con la presenza di almeno una persona, durante il periodo di apertura dell'impianto della funivia.

b) Durante il periodo da inizio aprile a fine ottobre, nonché durante i fine settimana e i giorni infrasettimanali riconosciuti festivi nel Canton Ticino, il ristorante ostello dovrà fornire un duraturo servizio di ristorazione (con disponibilità di pasti caldi) e albergo, con qualsiasi condizione meteorologica.

c) Il ristorante ostello dovrà essere gestito conformemente alle linee della Monte Lema SA. Non potranno essere organizzate attività, in particolar modo notturne, eccessivamente rumorose o che arrechino disturbo alla fauna o non siano rispettose dell'ambiente.

d) I prezzi per la ristorazione dovranno comprendere anche un'offerta di base nel menù a costo contenuto (ad esempio piatto del giorno a CHF 20.—) in quanto abbinato a un biglietto di andata e ritorno.

e) I prezzi indicativi per i pernottamenti sono compresi tra i CHF 45.— e CHF 70.— (in base alla tipologia di camera).

La riscossione e il pagamento delle tasse di pernottamento sono a carico del gestore.

f) Il gestore dovrà utilizzare il sistema di riservazione online della Monte Lema SA.

g) Il gestore assume la completa responsabilità (amministrativa, salariale, assicurativa, ecc.) relativa alla gestione del ristorante e dell'ostello, liberando Monte Lema SA da ogni obbligo che non sia espressamente menzionato nel presente bando.

3.3. Durata

Il contratto di locazione avrà inizio il 1° aprile 2020 e sarà a tempo indeterminato.

Il primo anno di locazione sarà considerato periodo di prova, durante il quale entrambe le parti avranno facoltà di disdetta in qualsiasi momento per la fine di ogni mese e con un preavviso di 3 mesi.

3.4. Canone di locazione

Per la locazione il gestore pagherà un importo annuo fisso di CHF 24.'000.- pagabile in 12 rate mensili, e un importo corrispondente al 50% dell'incasso derivante dai pernottamenti, pagabile alla fine di ogni trimestre di locazione.

3.5. Spese accessorie

Tutte le spese accessorie, in particolare per il riscaldamento, il consumo di acqua, di elettricità, il consumo di gas, di canalizzazione e fognatura, gli abbonamenti di manutenzione, non sono comprese nella pigione e sono a carico del gestore.

La Monte Lema SA si assume esclusivamente le spese di assicurazione, per l'abbonamento internet e di pulizia del bacino dell'acqua potabile.

3.6 Manutenzione del Ristorante Ostello Vetta

- a) Qualsiasi modifica all'infrastruttura è vietata, salvo se approvata dalla Monte Lema SA.
- b) Il gestore dovrà attenersi alle disposizioni del responsabile tecnico incaricato dalla Monte Lema SA per tutto quanto attiene alla gestione tecnica del ristorante ostello. Il mancato ossequio a tali condizioni potrà essere considerato una causa grave comportante la rescissione immediata del contratto.
- c) Gli oneri e le spese di ordinaria manutenzione incombono al locatore, il quale è tenuto ad usare l'edificio e gli impianti con la massima cura e a rispondere per gli eventuali danni.
- d) Al gerente sarà chiesto deposito di garanzia per un importo pari a 3 mensilità della parte fissa del canone di locazione.
- e) In deroga e a complemento di quanto previsto dall'art. 260a CO, alla fine della locazione il gestore, a scelta della Monte Lema SA, è tenuto a ripristinare lo stato precedente, oppure a lasciare le modifiche senza corresponsione di indennità.

3.7. Accesso

a) Gli orari di apertura della funivia, sono a partire dalle 08.45 alle 17.15 salvo il mese di luglio e agosto dalle 08.15 alle 17.45.

Il personale di servizio usufruisce gli stessi orari dell'orario ufficiale della funivia.

3.8. Trasporto-controllo merci e rifiuti

a) Il trasporto della merce viene stabilito prima dell'inizio della stagione tra il gerente e il responsabile tecnico della funivia.

Può essere effettuato unicamente con la prima corsa del mattino.

Il controllo della merce viene effettuato da una persona responsabile del ristorante.

Durante il giorno è assolutamente vietato il trasporto di merci e di merci pericolose (esempio bombole gas).

b) Alla partenza della funivia si trova un container ad uso esclusivo del ristorante ostello vetta per il deposito della merce.

A disposizione vi sono due congelatori e un frigorifero.

Il deposito delle cassette di ritorno e i vuoti da rendere vengono depositati all'interno del container.

E' assolutamente vietato lasciare all'esterno del container cassette o altro.

c) Rifiuti: i rifiuti vengono trasportati nell'apposito contenitore a monte con la prima corsa del mattino con una persona addetta del ristorante.

Durante il giorno è assolutamente vietato trasportare i rifiuti.

d) in caso di innevamento, il percorso dalla funivia al ristorante deve essere accessibile ai clienti. Lo sgombero neve compresa la terrazza viene effettuato da una persona addetta del ristorante.

3.9 Presentazione e pubblicizzazione del ristorante ostello

a) La Monte Lema SA mette a disposizione del gestore un sito internet e una pagina Facebook dedicati al ristorante ostello, di cui si riserva il dominio.

Il gestore sarà tenuto ad allestire e a mantenere in esercizio la pagina Facebook

il contenuto e la grafica della pagina Facebook dovranno essere preventivamente approvati dalla direzione della Monte Lema SA, che si riserva il diritto di includervi contenuti propri.

b) il gestore è autorizzato a pubblicizzare i servizi offerti dal ristorante ostello per proprio conto e a proprie spese. Le modalità e i contenuti della pubblicità dovranno essere preventivamente sottoposti per approvazione alla direzione della Monte Lema SA.

4. Candidature

4.1. Termine e contenuto

Il concorrente è invitato ad inviare la propria candidatura per iscritto entro il 31 ottobre 2019 al seguente indirizzo: Monte Lema SA, Att. Personale, 6986 Migliaglia.

Alla candidatura dovrà essere allegato un progetto di gestione del ristorante ostello, contenente proposte e idee di sviluppo dell'offerta, dei servizi e dell'attrattività del ristorante ostello. I concorrenti potranno essere convocati dalla Monte Lema SA per un colloquio di approfondimento sul progetto di gestione.

Per maggiori informazioni scrivere a: info@montelema.ch

4.2 Documentazione

Le candidature dovranno contenere:

- a) un esemplare delle presenti condizioni di concorso, validamente sottoscritte;
- b) progetto di gestione
- c) un'offerta per l'importo di pigione
- d) una presentazione del concorrente, per le persone fisiche il curriculum vitae
- e) l'autorizzazione alla gerenza per esercizio con alloggio
- f) una dichiarazione dell'ufficio esecuzione e fallimenti attuale
- g) l'estratto del casellario giudiziale per le persone fisiche e per gli amministratori delle persone giuridiche
- h) eventuali referenze nel settore della ristorazione o strutture analoghe.

5. Decisione

La scelta del gestore tra le candidature presentate avverrà ad esclusivo giudizio del Consiglio di Amministrazione della Monte Lema SA, tenuto conto dell'ammontare dell'offerta economica, della validità del progetto, delle referenze presentate e delle garanzie di qualità e di solidità finanziaria dei concorrenti. Il Consiglio di Amministrazione non è tenuto a motivare la sua scelta e si riserva la facoltà di annullare o modificare il concorso qualora il suo esito risultasse insoddisfacente o inadeguato.

6. Firma del contratto di locazione

Il contratto di locazione dovrà essere sottoscritto entro il 30 novembre 2019.

Il contenuto del contratto riprenderà gli elementi del presente capitolato, con la riserva di aggiunte o modifiche in base agli accordi tra le parti.

Migliaglia, 25 settembre 2019.

MONTE LEMA SA

Il Presidente:

Fabio Amadò

Le condizioni del bando di concorso sono visibili sul nostro sito

www.montelemma.ch o da richiedere alla direzione della Monte Lema SA

l.bernasconi@montelema.ch

Telefono 091 609 11 68