



AVVISO PUBBLICO RIVOLTO ALLE STRUTTURE RICETTIVE PER OSPITARE I TURISTI NELL'AMBITO DEL PROGETTO “UN WEEKEND NEI PARCHI”

Programma operativo FESR Calabria 2014/2020, Asse 6 Azione 6.6.1- sub 2. Realizzazione di un "Piano di marketing turistico-territoriale per le Aree naturali Protette calabresi". Realizzazione del progetto “Un weekend nei Parchi”. Indizione di Richiesta di Offerta sul sistema del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Mepa) di Consip. Cap. 4991. E.F. 2020. RR.PP. 2018. CUP. C11F18000800006. CIG. 8316778651. N. Gara 7778413

Premessa

L'appalto ha come oggetto la realizzazione del progetto “*un weekend nei Parchi*” nell'ambito del Piano di marketing turistico - territoriale finanziato dalla regione Calabria per le Aree Protette Calabresi.

Tale evento, si concretizza nell'ospitalità gratuita nell'ambito di pacchetti turistici appositamente ideati, al fine di incentivare la presenza turistica nelle aree protette Calabresi.

Il progetto mira a individuare le Aree Protette Calabresi come destinazione unica da valorizzare tramite pacchetti integrati, che consentano di visitare più aree protette nel corso dello stesso viaggio e opportunità di fruizione.

Il brand da promuovere, ideato dalla Regione Calabria “Calabria Parchi - Turismo sostenibile”, vuole essere uno strumento utile per la valorizzazione dei Parchi e delle aree protette della Calabria, un marchio di riconoscibilità per la nostra offerta turistica che comprende anche sentieri subacquei, ippovie, itinerari religiosi e culturali, percorsi ciclopedonali.

Le date di realizzazione dell'iniziativa seguiranno il seguente ordine geografico e con la ripartizione dei pacchetti previsti indicata in neretto tra parentesi:

- 13/15 Settembre – Parco Nazionale del Pollino/Riserve Naturali Regionali Lago di Tarsia e Foce del Crati (**140 pacchetti**);
- 15/17 settembre - Parco Nazionale della Sila/Riserva MaB Sila (**83 pacchetti**);
- 17/19 settembre – Parco Regionale delle Serre/Riserva Naturale Regionale Valli Cupe (**83 pacchetti**);
- 19/21 settembre - Parco Nazionale dell'Aspromonte (**140 pacchetti**).

Articolo 1 – Soggetto Attuatore

Il soggetto attuatore dell'iniziativa è l'Agenzia Viaggi "Zampino Viaggi" di Zampino Giuseppe Giovanni Via Nazionale 279-281, 87064 Corigliano-Rossano (CS) P. Iva 02452890789 che ha stipulato apposito Contratto in data 03/07/2020 Rdo N.2576600 e prot. n.0005123/2020 del 03/07/2020 in seguito all'aggiudicazione definitiva del 03/07/2020 prot. n.0005153/2020.

Il presente Avviso sarà pubblicato sul sito dell'iniziativa www.calabriaeparchi.com nonché sul sito istituzionale delle Aree Protette in cui verrà realizzato il progetto: • Parco Nazionale della Sila (Riserva Mab Sila); • Parco Nazionale dell'Aspromonte; • Parco Nazionale del Pollino; • Parco Regionale delle Serre; • Riserva Naturale Regionale Valli Cupe; • Riserve Lago di Tarsia e Foce del Crati.

L'Ente Parco resta escluso da qualsiasi rapporto con gli albergatori, il cui unico riferimento è l'Agenzia "Zampino Viaggi".

Articolo 2 – Modalità di svolgimento

Il presente Avviso Pubblico mira ad individuare le strutture ricettive che ospiteranno i turisti che si saranno aggiudicati il soggiorno (tutti i pacchetti previsti rispettano le Misure di tutela del viaggiatore ai sensi del D.Lgs 79/2011 - direttiva europea 2015/2032).

Il check – in avverrà dalle 12:00 della prima giornata del pacchetto;

Il check – out sarà alle 11:00 dell'ultima giornata del pacchetto.

I pacchetti verranno assegnati prioritariamente nel mese di settembre 2021 cercando di rispettare la tempistica in premessa. L'Ente Parco può prevedere la traslazione in altro periodo nel caso di imprevisti ovvero le norme delle Autorità Pubbliche non lo consentano a causa della Pandemia da Covid-19.

Il soggiorno si intende un pacchetto in formula mezza pensione per 2 notti per 2 persone (il costo stimato è di € 150,00 a pacchetto) con due prime colazioni, 2 cene (antipasto, primo, secondo con contorno, frutta di stagione e caffè - bibite escluse) e un pranzo a sacco capace di valorizzare le tipicità locali dell'area che si sta visitando.

Le strutture devono possedere specifici criteri di qualità e di sostenibilità ambientale sulla base di un apposito disciplinare di qualità redatto d'intesa con le Aree Protette. Tutte le strutture per poter essere ammesse devono aderire esplicitamente alla campagna "plastic free" del Ministero dell'Ambiente.

È richiesto il rispetto del Protocollo Sicurezza Anticontagio COVID-19 nelle Aziende (Rif. INAIL 2020) con ogni struttura che dovrà essere in possesso di:

- RSPP – Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
- Addetto/i Antincendio
- Addetto/i al Primo Soccorso
- Formazione e Informazione dei Lavoratori
- Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
- Medico Competente
- Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) aggiornato con Protocollo Covid_19, formazione personale Protezione da Agenti Biologici, HACCP
- DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza), POS (Piano Operativo di Sicurezza), PIANO DI EMERGENZA E DI EVACUAZIONE
- PRIVACY GDPR – Informativa Protocollo Privacy COVID-19 ed Informativa rilevamento temperatura.

Con le strutture individuate vengono stipulate apposite convenzioni a prezzi calmierati e predefiniti. Nella scelta delle strutture dove saranno destinati gli ospiti si procederà con un criterio di rotazione, iniziando in ordine alfabetico previo sorteggio della lettera e quindi suddivisi in proporzione. Gli ospiti non potranno scegliere la struttura.

A ciascuno degli ospiti sarà sottoposto un questionario di gradimento anonimo, che dovrà poi essere consegnato alle Aree Protette di riferimento.

Articolo 3 - Requisiti aziende che ospitano i turisti

Possono partecipare al presente Avviso al fine di offrire la disponibilità ad ospitare i turisti, i soggetti, costituiti con “forma giuridica disciplinata dal diritto privato”, rientranti nella tipologia di struttura ricettiva così definita:

- Alberghi
- Motels
- Villaggi albergo
- Residenze turistico alberghiere o alberghi residenziali
- Alberghi diffusi
- Bed and breakfast organizzati in forma imprenditoriale
- Alloggi nell’ambito dell’attività agrituristica.

I soggetti ospitanti, alla data di candidatura al presente Avviso, devono possedere i seguenti requisiti:

- ✓ avere la sede operativa nel territorio ricadente nei Parchi e Riserve coinvolte nelle attività o una distanza di max 15 Km;
- ✓ non aver cessato o sospeso la propria attività, non trovarsi in stato di scioglimento e non essere sottoposti a procedure di fallimento, liquidazione coatta amministrativa e amministrazione controllata;
- ✓ essere in regola con gli adempimenti e i versamenti contributivi, assicurativi e previdenziali previsti dalla legge;
- ✓ essere in regola con gli adempimenti di cui alla L. 68/1999;
- ✓ essere in regola con le normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

I proprietari/gestori delle strutture si impegnano a promuovere comportamenti sostenibili come:

- a. l’utilizzo di fonti energetiche rinnovabili sia per la produzione di energia elettrica che per il riscaldamento, ed altresì di impianti e di prodotti per evitare sprechi, come ad esempio le lampade a basso consumo per l’illuminazione ordinaria;
- b. l’impiego di prodotti biodegradabili per la pulizia degli ambienti, di materiali ecologici, come ad esempio la carta, anche a marchio Ecolabel, di prodotti naturali per la cura di giardini, fiori e piante;
- c. l’attuazione di misure per il risparmio idrico, mediante l’installazione delle tecnologie disponibili, come gli acceleratori di flusso per le docce, per i rubinetti e gli erogatori in genere, che consentono un miglior servizio e un sostanziale risparmio idrico congiuntamente ad un notevole risparmio energetico per il riscaldamento dell’acqua;
- d. la raccolta differenziata dei rifiuti, in base ai programmi di riciclaggio supportati dalle aziende di raccolta, riciclaggio e smaltimento operanti nella zona. La preferenza è per i contenitori di vetro a rendere o riciclabili, privilegiando un orientamento degli acquisti verdi e con un basso contenuto di imballaggi al fine di ridurre la quantità dei rifiuti;
- e. ottimizzare il servizio di prima colazione con la riduzione delle confezioni hotel monodose per ridurre gli imballaggi, e proporre un buffet di prima colazione anche con prodotti biologici (pane, biscotti, marmellata, miele...);
- f. proporre la cucina tipica con l’obiettivo primario di valorizzare la tradizione eno-gastronomica locale. Per la preparazione dei piatti, quando reperibili, vanno sempre usati prodotti locali e biologici, (frutta e verdura di stagione) ed a km zero, e l’acqua preferita è quella delle sorgenti del Parco e/o di rubinetto;
- g. non usare in cucina alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), e selezionare i fornitori in base alla genuinità e rintracciabilità dei loro alimenti. Si darà la preferenza ai fornitori di alimenti prodotti nel territorio dei due Parchi e delle altre aree protette dell’appennino meridionale, e si formeranno i collaboratori con particolare riguardo alla cucina locale/regionale;
- h. valorizzare usi e costumi del territorio tramite azioni di animazione.

Articolo 4 – Modalità di partecipazione

Le strutture ricettive che intendono partecipare al presente Avviso, in possesso dei requisiti previsti, dovranno inviare la seguente documentazione:

1. Modulo di disponibilità (come da format allegato);
2. copia di documento di identità in corso di validità al momento della presentazione della domanda del legale rappresentante

La suddetta documentazione dovrà essere inviata a mezzo PEC all'indirizzo zampinoviaggi@pec.it **entro le ore 13:00 di sabato 18 settembre 2021**. Si raccomanda di specificare nell'oggetto della PEC la dicitura “Adesione Un weekend nei Parchi”.

Articolo 5 – Attivazione dei Pacchetti

Le aziende che manifestano la disponibilità ad ospitare i turisti potranno essere contattate al fine di verificare la sussistenza delle condizioni organizzative più idonee allo svolgimento delle azioni previste. La partecipazione al presente Avviso non implica in ogni caso il diritto ad ospitare i turisti. Le aziende che esprimono interesse e ritenute idonee saranno invitate a formalizzare la propria disponibilità, come previsto dalla normativa, tramite apposita Convenzione con l'Agenzia “Zampino Viaggi”.

Art 6 – Informativa per il trattamento dei dati personali

Titolare del trattamento è l'Agenzia “Zampino Viaggi” di Zampino Giuseppe Giovanni, con sede legale Via Nazionale 279-281, 87064 Corigliano-Rossano (CS) P. Iva 02452890789. È possibile rivolgersi al Titolare del trattamento dei dati. I proponenti beneficiari sono tenuti a fornire i dati in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Ad eccezione dei casi in cui il conferimento risulti obbligatorio per legge, non vi è l'obbligo di fornire i dati stessi. Tuttavia, il mancato conferimento di (tutti o parte) dei dati può comportare l'irricevibilità o inammissibilità della domanda ovvero le altre conseguenze previste dalle disposizioni di legge applicabile, tra cui a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il proponente beneficiario alla partecipazione alla procedura o la sua esclusione da questa o revoca o decadenza dalla concessione del contributo. Zampino Viaggi si impegna ad assicurare che le informazioni e i dati raccolti ed utilizzati siano adeguati, pertinenti e limitati, anche nel tempo di conservazione, a quanto necessario rispetto alle finalità di trattamento sopra descritte, e che i suoi dati personali siano trattati in modo da garantire la sicurezza degli stessi, anche attraverso misure tecniche e organizzative adeguate ed efficaci messe in atto dal Titolare, nel rispetto del principio di Accountability (Responsabilizzazione) prescritto dal GDPR, che evitino il rischio di perdita, accesso non autorizzato, uso illecito e diffusione degli stessi. Zampino Viaggi non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.

Nel rispetto dei principi di liceità, di minimizzazione dei dati e delle finalità sopra indicate, il periodo di conservazione dei dati sarà pari al tempo necessario per lo svolgimento della conclusione della procedura di cui al presente Avviso e delle successive attività istruttorie e di verifica sopra dettagliate, e, comunque, per il tempo necessario per il conseguimento delle specifiche finalità per le quali sono raccolti e trattati. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma anonima e aggregata, per fini di studio o statistici.