

NOTA DI ACCOMPAGNAMENTO

La presente proposta di convenzione disciplina una collaborazione strutturata tra i cinque stabilimenti balneari di Arma di Taggia e il Ristorante Albergo Santo Spirito, storica struttura ricettiva situata nel borgo di Molini di Triora, nel cuore della Valle Argentina. Attraverso questa sinergia, le parti intendono mettere a sistema le rispettive competenze e risorse, creando un'offerta turistica integrata che valorizzi sia la tipicità balneare della costa sia il fascino autentico dell'entroterra ligure. Il coinvolgimento di realtà radicate nel territorio rappresenta un valore aggiunto, poiché consente di proporre ai visitatori non solo servizi di ospitalità e balneazione, ma anche esperienze legate alla tradizione gastronomica, alla cultura locale e al paesaggio naturale della Valle Argentina.

L'accordo si inserisce in un progetto di promozione integrata del territorio, finalizzato a rafforzare il legame tra costa ed entroterra, valorizzando l'ospitalità, la tradizione gastronomica e la dimensione culturale dei borghi dell'entroterra ligure. In questo quadro, la collaborazione mira a creare itinerari esperienziali che consentano ai turisti di scoprire, in un'unica vacanza, il mare di Arma di Taggia e le atmosfere suggestive dei piccoli centri storici di Molini di Triora e dintorni, con le loro specialità culinarie, le manifestazioni tradizionali e la ricchezza delle risorse naturali. Tali iniziative favoriscono la costruzione di un'identità territoriale forte e riconoscibile, che diventi elemento attrattivo per target di visitatori interessati a un turismo di qualità, attento alla sostenibilità e alle eccellenze locali.

La collaborazione intende offrire ai turisti un'esperienza completa che unisca mare, natura, cultura e gastronomia, contribuendo alla destagionalizzazione dei flussi turistici. A tal fine, sono previste azioni congiunte di promozione, comunicazione e marketing, come la creazione di pacchetti soggiorno "mare-entroterra", la proposta di eventi tematici, degustazioni e visite guidate, la valorizzazione di percorsi escursionistici e culturali. L'obiettivo è incentivare la permanenza dei visitatori per periodi più lunghi e in diverse stagioni dell'anno, superando la tradizionale concentrazione estiva e sostenendo la crescita di un turismo sostenibile e consapevole. In un contesto in cui "l'unione fa la forza", questa convenzione rappresenta un esempio virtuoso di collaborazione tra operatori turistici, capace di generare benefici concreti per il territorio e la sua comunità.

La convenzione è articolata su due livelli:

1. una Convenzione Quadro, che definisce i principi generali della collaborazione;
2. singole Convenzioni Operative, che disciplinano nel dettaglio i rapporti tra il Ristorante Albergo Santo Spirito di Molini di Triora e ciascun stabilimento balneare.

La presente lettera accompagna la convenzione ai soli fini illustrativi e non costituisce parte integrante della stessa.

CONVENZIONE QUADRO DI COLLABORAZIONE STRATEGICA TRA RISTORANTE ALBERGO SANTO SPIRITO – MOLINI DI TRIORA E STABILIMENTI BALNEARI DI ARMA DI TAGGIA

PREMESSE

Il Ristorante Albergo Santo Spirito è una struttura storica situata nel borgo di Molini di Triora, nel cuore della Valle Argentina, riconosciuta per la sua tradizione di ospitalità, per la ristorazione tipica ligure e per il profondo legame con la cultura, la storia e le risorse naturali dell'entroterra.

La struttura rappresenta un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, culturale e naturalistico, offrendo servizi di accoglienza alberghiera, ristorazione tradizionale e spazi idonei alla valorizzazione del territorio.

Gli stabilimenti balneari aderenti operano sul litorale di Arma di Taggia e costituiscono un presidio essenziale dell'offerta turistica costiera, impegnati nella qualificazione dei servizi e nella costruzione di un'offerta turistica integrata e sostenibile.

- Bagni Germana s.a.s., Via Lungomare Levante snc, 18018 Arma di Taggia – P. IVA 00919380089
- Box d'Or Design di Sonia Buscaglia, Via San Michele 4, 18011 Castellaro (IM) – P. IVA 01769380088
- Bagni Idelmery Mauro Gambino e Figli s.n.c., Via Lungomare 102/B, 18018 Arma di Taggia – P. IVA e C.F. 01204770083
- Bagni Manolicia s.a.s. di Panizzi Tiziana & C., Via Lungomare 90, 18018 Taggia – C.F./P. IVA 00205970080
- Bagni Meridiana di Oggero Roberto, Via Lungomare 26, 18018 Taggia – P. IVA 00928440080 – C.F. GGRRRT65T11L219Q

Le Parti condividono la volontà di sviluppare una collaborazione strutturata, stabile e continuativa, orientata alla creazione di sinergie tra costa ed entroterra, alla valorizzazione delle eccellenze locali e alla destagionalizzazione dei flussi turistici.

ART. 1 – OGGETTO E AMBITO DELLA CONVENZIONE

La presente convenzione quadro disciplina i principi generali di una collaborazione strategica tra il Ristorante Albergo Santo Spirito e gli stabilimenti balneari aderenti, finalizzata alla promozione integrata dei servizi di ospitalità, ristorazione e balneazione, nonché alla valorizzazione del territorio nel suo complesso.

La collaborazione si inserisce in un modello di sviluppo turistico integrato che collega mare,

borghi dell'entroterra, cultura e gastronomia.

ART. 2 – OBIETTIVI STRATEGICI DELLA COLLABORAZIONE

La collaborazione persegue i seguenti obiettivi strategici:

- Qualificare l'offerta turistica locale attraverso servizi complementari
- Incentivare soggiorni combinati mare–entroterra
- Favorire una maggiore permanenza dei visitatori sul territorio
- Promuovere un turismo sostenibile, esperienziale e consapevole
- Rafforzare l'identità territoriale e le tradizioni locali

ART. 3 – PROMOZIONE, COMUNICAZIONE E MARKETING TERRITORIALE

Le Parti si impegnano a sviluppare attività di promozione e comunicazione coordinate, volte a valorizzare l'offerta integrata mare–entroterra.

Il Ristorante Albergo Santo Spirito promuoverà gli stabilimenti balneari aderenti presso i propri ospiti, fornendo informazioni sui servizi balneari, sugli eventi e sulle iniziative del litorale.

Gli stabilimenti balneari promuoveranno la struttura ricettiva e ristorativa come punto di riferimento per la scoperta dell'entroterra, dei borghi e delle tradizioni locali, anche attraverso materiale informativo dedicato.

ART. 4 – SCONTISTICA, AGEVOLAZIONI E SERVIZI INTEGRATI

Nell'ambito della collaborazione, le Parti potranno concordare forme di agevolazione economica reciproca a favore dei rispettivi ospiti, quali riduzioni sulle tariffe delle camere, dei servizi di ristorazione e dei servizi balneari.

Le modalità applicative, i periodi di validità e le percentuali di sconto saranno stabiliti di volta in volta in base al periodo e alle disponibilità effettive. Di ogni aggiornamento verrà data tempestiva comunicazione tramite i canali social, i siti web delle Parti e presso le rispettive reception.

ART. 5 – ESPERIENZE TURISTICHE E PACCHETTI TEMATICI

La collaborazione potrà svilupparsi attraverso la promozione di esperienze turistiche e pacchetti tematici che integrino:

- soggiorni balneari e soggiorni nell'entroterra
- ristorazione tipica e scoperta dei borghi storici
- percorsi enogastronomici, culturali e naturalistici

Tali iniziative saranno rivolte a tutti coloro che desiderano vivere esperienze autentiche, conoscere il territorio e apprezzarne la qualità e le peculiarità.

ART. 6 – DESTAGIONALIZZAZIONE E CONTINUITÀ DELL’OFFERTA

Le Parti riconoscono la destagionalizzazione come elemento centrale della collaborazione e si impegnano a promuovere le iniziative anche nei periodi di media e bassa stagione.

L’entroterra viene valorizzato come destinazione fruibile tutto l’anno, mentre il litorale viene promosso anche al di fuori dei periodi di massima affluenza, favorendo una distribuzione più equilibrata dei flussi turistici.

ART. 7 – GOVERNANCE DELLA COLLABORAZIONE

Le Parti concordano di mantenere un confronto periodico sulle iniziative intraprese, al fine di monitorare l’andamento della collaborazione e valutarne gli sviluppi futuri. Le modalità di coordinamento saranno improntate a flessibilità, semplicità organizzativa e sostenibilità operativa.

ART. 8 – SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E ORGANIZZATIVA

Le attività previste dalla presente convenzione quadro sono concepite in modo sostenibile e non oneroso per le Parti, salvo accordi specifici.

Eventuali costi saranno definiti in modo trasparente e preventivo, nel rispetto delle capacità organizzative delle strutture coinvolte.

ART. 9 – NATURA DEL RAPPORTO

La presente convenzione ha natura collaborativa e non costituisce rapporto di lavoro, appalto o prestazione continuativa. Ciascuna Parte mantiene piena autonomia gestionale e organizzativa. Inoltre, il presente accordo non ha carattere esclusivo, salvo diverso accordo scritto tra le Parti.

ART. 10 – DURATA, RINNOVO E RECESSO

La convenzione ha una durata annuale e si intende automaticamente rinnovata di anno in anno, salvo diversa comunicazione. Qualora una delle Parti intenda recedere dal presente accordo, dovrà presentare disdetta per iscritto, da inviarsi con un preavviso minimo di 30 giorni rispetto alla scadenza naturale della convenzione. In mancanza di tale comunicazione, la convenzione si rinnoverà tacitamente alle medesime condizioni.

CONVENZIONE OPERATIVA SINGOLA TRA RISTORANTE ALBERGO SANTO SPIRITO – MOLINI DI TRIORA E STABILIMENTO BALNEARE

TRA

Ristorante Albergo Santo Spirito,
struttura ricettiva e di ristorazione storica con sede in Piazza Roma, 23 – 18010 Molini di Triora (IM),
C.F./P. IVA _____,

rappresentata da _____,

E

Stabilimento Balneare _____,
con sede in _____,

C.F./P. IVA _____,

rappresentato da _____,

PREMESSE

La presente convenzione operativa è stipulata in attuazione della Convenzione Quadro di collaborazione sottoscritta tra il Ristorante Albergo Santo Spirito e i cinque stabilimenti balneari di Arma di Taggia.

L'accordo ha l'obiettivo di disciplinare in modo puntuale le modalità di collaborazione tra la struttura ricettiva dell'entroterra e il singolo stabilimento balneare, al fine di offrire ai turisti un'esperienza integrata che coniughi mare, ospitalità, gastronomia e scoperta del territorio.

Le Parti condividono i principi di sostenibilità, destagionalizzazione e valorizzazione dell'identità locale, garantendo la compatibilità delle iniziative con la gestione ordinaria delle rispettive attività.

ART. 1 – OGGETTO

La presente convenzione operativa disciplina le modalità di attuazione della collaborazione tra il Ristorante Albergo Santo Spirito e lo Stabilimento Balneare, finalizzata alla promozione reciproca dei servizi, all'applicazione delle agevolazioni concordate e

C.F./P. IVA 01083790087,

rappresentata da Mariachiara Zucchetto

E

Stabilimento Balneare BACINI MERIDIAU,
con sede in ARMA DI TAGGIA V. LUNGOMARE

C.F./P. IVA 00328440080,

rappresentato da OGGERO ROSSANO,

PREMESSE

La presente convenzione operativa è stipulata in attuazione della Convenzione Quadro di collaborazione sottoscritta tra il Ristorante Albergo Santo Spirito e i cinque stabilimenti balneari di Arma di Taggia.

L'accordo ha l'obiettivo di disciplinare in modo puntuale le modalità di collaborazione tra la struttura ricettiva dell'entroterra e il singolo stabilimento balneare, al fine di offrire ai turisti un'esperienza integrata che coniughi mare, ospitalità, gastronomia e scoperta del territorio.

Le Parti condividono i principi di sostenibilità, destagionalizzazione e valorizzazione dell'identità locale, garantendo la compatibilità delle iniziative con la gestione ordinaria delle rispettive attività.

ART. 1 – OGGETTO

La presente convenzione operativa disciplina le modalità di attuazione della collaborazione tra il Ristorante Albergo Santo Spirito e lo Stabilimento Balneare, finalizzata alla promozione reciproca dei servizi, all'applicazione delle agevolazioni concordate e allo sviluppo di iniziative integrate mare-entroterra.

ART. 2 – PROMOZIONE RECIPROCA E INFORMAZIONE AGLI OSPITI

Il Ristorante Albergo Santo Spirito si impegna a informare i propri ospiti della possibilità di usufruire dei servizi offerti dallo Stabilimento Balneare, fornendo indicazioni sui servizi di spiaggia, sugli eventi organizzati e sulle opportunità balneari disponibili.

Lo Stabilimento Balneare, a sua volta, promuoverà il Ristorante Albergo Santo Spirito come struttura di riferimento per soggiorni e ristorazione nell'entroterra, mediante comunicazione diretta alla clientela e materiale informativo.

allo sviluppo di iniziative integrate mare–entroterra.

ART. 2 – PROMOZIONE RECIPROCA E INFORMAZIONE AGLI OSPITI

Il Ristorante Albergo Santo Spirito si impegna a informare i propri ospiti della possibilità di usufruire dei servizi offerti dallo Stabilimento Balneare, fornendo indicazioni sui servizi di spiaggia, sugli eventi organizzati e sulle opportunità balneari disponibili.

Lo Stabilimento Balneare, a sua volta, promuoverà il Ristorante Albergo Santo Spirito come struttura di riferimento per soggiorni e ristorazione nell'entroterra, mediante comunicazione diretta alla clientela e materiale informativo.

ART. 3 – AGEVOLAZIONI E SCONTISTICA RECIPROCA

Nell'ambito della presente collaborazione, le Parti potranno riconoscere agevolazioni economiche reciproche a favore dei rispettivi ospiti, quali:

- Riduzioni dedicate sulle tariffe delle camere e dei servizi di ristorazione del Ristorante Albergo Santo Spirito;
- Agevolazioni riservate agli ospiti della struttura ricettiva sull'utilizzo dei servizi di ombrelloni, lettini e altre dotazioni offerte dallo Stabilimento Balneare.

Le percentuali di sconto, le modalità di applicazione e gli eventuali periodi di validità saranno concordati preventivamente tra le Parti e comunicati in modo trasparente tramite gli appositi canali. Tali informazioni saranno rese disponibili sia presso le rispettive strutture che attraverso i siti web e i materiali promozionali, in modo da garantire la massima chiarezza e accessibilità agli ospiti interessati. In caso di aggiornamenti o modifiche, le Parti si impegnano a dare tempestiva comunicazione, favorendo così una gestione condivisa e informata delle agevolazioni offerte.

ART. 4 – ESPERIENZE TURISTICHE INTEGRATE

Le Parti collaboreranno alla promozione di esperienze turistiche integrate, orientate alla scoperta del territorio costiero ed entroterra, quali:

- soggiorni combinati mare–montagna;
- percorsi enogastronomici e culturali;
- iniziative dedicate a un turismo lento, naturalistico e culturale.

Tali esperienze saranno promosse in modo coordinato, valorizzando le peculiarità del territorio e le rispettive competenze.

ART. 5 – MODALITÀ ORGANIZZATIVE E COORDINAMENTO

Le attività oggetto della presente convenzione operativa saranno pianificate di comune accordo tra le Parti, tenendo conto delle esigenze organizzative e delle disponibilità operative di ciascuna.

Le iniziative saranno attuate in modo flessibile, senza vincoli rigidi, e potranno essere adattate alle diverse stagioni e flussi turistici. Tale flessibilità permetterà di rispondere tempestivamente alle variazioni della domanda e alle esigenze del territorio, favorendo la realizzazione di esperienze personalizzate che rispecchino le aspettative dei visitatori. Inoltre, la capacità di adattamento garantirà una maggiore efficacia delle azioni promozionali e organizzative, sia nei periodi di alta affluenza che in quelli di bassa stagione, contribuendo così alla destagionalizzazione dell'offerta e alla valorizzazione delle risorse locali nei diversi momenti dell'anno.

ART. 6 – DESTAGIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA

Le Parti riconoscono la destagionalizzazione come obiettivo strategico della collaborazione e si impegnano a promuovere le iniziative anche nei periodi di media e bassa stagione, valorizzando l'entroterra come destinazione attrattiva tutto l'anno e incentivando soggiorni fuori dai periodi di massima affluenza estiva.

Le Parti riconoscono la destagionalizzazione come obiettivo strategico della collaborazione e si impegnano a promuovere le iniziative anche nei periodi di media e bassa stagione, valorizzando l'entroterra come destinazione attrattiva tutto l'anno e incentivando soggiorni fuori dai periodi di massima affluenza estiva.

A tal fine, saranno sviluppate proposte mirate che favoriscano la fruizione del territorio in ogni stagione, come eventi culturali, manifestazioni enogastronomiche, attività sportive all'aperto e itinerari naturalistici. Queste iniziative avranno l'obiettivo di attirare un pubblico variegato, interessato non solo al turismo balneare, ma anche alle ricchezze storiche, paesaggistiche e culturali dell'area interna. La promozione sarà supportata da campagne dedicate e da una comunicazione integrata, capace di mettere in luce le peculiarità locali e le opportunità di svago e relax disponibili tutto l'anno.

ART. 7 – COSTI, AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ

La collaborazione ha natura non onerosa per le Parti, salvo accordi specifici preventivamente concordati.

Si precisa inoltre che il presente rapporto non è da considerarsi esclusivo: ciascuna Parte è libera di intrattenere analoghe collaborazioni con altri soggetti, senza alcun vincolo di esclusività tra le Parti.

Ciascuna Parte mantiene piena autonomia organizzativa e gestionale ed è responsabile delle attività di propria competenza e del rispetto delle normative vigenti.

ART. 8 – DURATA E RECESSO

La presente convenzione operativa ha durata annuale, con decorrenza dalla data di sottoscrizione, e si rinnoverà automaticamente di anno in anno.

È ammesso recesso da parte di ciascuna Parte mediante comunicazione scritta, con preavviso minimo di 30 (trenta) giorni.

FIRME

Luogo e data _____

Per Ristorante Albergo Santo Spirito _____

Per lo Stabilimento Balneare _____

Per Ristorante Albergo Santo Spirito

Mariachiara Zucchetto



Per lo Stabilimento Balneare



BAGNI MERIDIANA
di OGGERO ROBERTO
Via Lungomare snc
18018 Arma di Taggia (IM)
P. IVA: 009 284 400 80
C.F.: GGR RRT 65T11 L219Q