



ALLEGATO “A”

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL “BAR TEATRO” E IL “BAR LOGGIONE” DEL TEATRO REGIO DI PARMA E DEL SERVIZIO BAR PRESSO L’AUDITORIUM PAGANINI DI PARMA

CAPITOLATO SPECIALE

Art. 1 Oggetto di gara

La Fondazione Teatro Regio di Parma (di seguito Amministrazione o Fondazione) intende procedere all’affidamento del servizio bar, freddo e caldo, all’interno dei locali (denominati Bar Teatro e Bar Loggione) del Teatro Regio di Parma – Strada Garibaldi, 16/A e dell’Auditorium Paganini di Parma – via Toscana, 5 (Bar Auditorium Paganini).

Più in dettaglio, i servizi affidati sono i seguenti:

1. servizio bar situato al piano terra del Teatro Regio, nei locali individuati dalla planimetria (Allegato B alla lettera di invito) e di seguito indicato con la dicitura “Bar Teatro”, comprendente la possibilità di fruire di una parte esterna (Allegato E alla lettera di invito);
2. servizio bar situato al piano quinto del Teatro Regio, nei locali individuati nella planimetria allegata (allegato C alla lettera di invito) e di seguito indicato con la dicitura “Bar Loggione”;
3. servizio bar situato presso l’Auditorium Paganini di Parma, di seguito indicato con la dicitura “Bar Auditorium Paganini”, nei locali individuati dalla planimetria allegata (Allegato D alla lettera di invito).

La gestione degli spazi esterni sarà possibile solo a seguito di subentro nelle necessarie autorizzazioni da parte del gestore. Il servizio “Bar Teatro” dovrà essere garantito tutti i giorni secondo gli orari sotto indicati.

Il “Bar Loggione” e il “Bar Auditorium Paganini”, invece, dovranno essere funzionanti solo nelle giornate di spettacolo. Si precisa che l’utilizzo del servizio bar è facoltativo e pertanto la ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche al contratto per la mancata partecipazione degli utenti. Si precisa, inoltre, che nell’immobile sono presenti distributori automatici di generi di conforto che coesisteranno con il servizio richiesto.

Limitatamente al servizio Bar Teatro, l’aggiudicatario dovrà effettuare i necessari interventi di adeguamento funzionale, oltre alla installazione di strumenti, arredi ed attrezzature, al fine di rendere possibile lo svolgimento del servizio in entrambe le sale.

Art. 2 Inizio e durata del servizio

I servizi affidati dovranno iniziare entro 15 (quindici) giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali, della quale verrà redatto apposito verbale analitico.

Limitatamente al servizio Bar Teatro, che sarà preceduto dai lavori di adeguamento funzionale di cui al progetto presentato dall’affidatario in sede di gara, si precisa che detti lavori non potranno avere durata superiore a 30 giorni dalla data di consegna dei locali. Decorso tale termine, il servizio dovrà essere avviato.

Il contratto di concessione avrà durata di anni 6 (sei) dall’atto della stipula del contratto.

La Fondazione si riserva di rinnovare lo stesso per ulteriori sei anni.



Art. 3

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio bar, assumendo i seguenti oneri:

- Possesso, per tutta la durata della gestione, di tutte le licenze/permessi ed autorizzazioni/concessioni previste dalla normativa vigente per la gestione dei servizi secondo le modalità di cui al presente capitolato, ai documenti di gara ed all'offerta presentata;
- Pagamento della quota mensile per l'utilizzo dei locali che saranno messi a disposizione;
- L'adeguamento funzionale dei locali alle esigenze di esercizio nel rispetto della normativa che regola il settore;
- La fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla ricezione degli utenti (comprensivo di Ombrelloni per esterno), alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande;
- La fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- La fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per il corretto espletamento del servizio;
- La pulizia, sanificazione, disinfestazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle zone adiacenti nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e servizio dei cibi (utilizzando, ove possibile, il personale già in forza alla Fondazione – con separato accordo economico);
- Utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto precedente assolutamente non tossici e biodegradabili;
- La manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature e degli arredi e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio, di concerto e con la supervisione della Fondazione;
- La raccolta e il trasporto dei rifiuti – nel rispetto della normativa vigente – derivanti dall'attività espletata nonché lo smaltimento, a proprie spese, di eventuali rifiuti speciali;
- L'acquisto, il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature necessarie ed, eventualmente, aggiuntive a quelle in dotazione;
- La disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, delle attrezzature e degli arredi sopra indicati;
- L'assunzione e retribuzione, nel rispetto delle norme di legge, del personale impiegato per l'espletamento del servizio, sostenendo quindi i relativi oneri sociali, previdenziali e assicurativi;
- Tutte le procedure di controllo della qualità del servizio;
- Idonee polizze assicurative RCT e per incendio;
- Custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianti, arredamento, scorte ecc.

Per quanto riguarda il pagamento delle utenze (acqua, energia elettrica e riscaldamento), che sono a carico dell'aggiudicatario, per i primi due anni di gestione sarà dovuto alla Fondazione un importo forfettizzato di € 5.000,00 annui per quanto riguarda i servizi Bar Teatro e Bar Loggione ed € 3.000,00 annui per quanto riguarda il servizio Bar Auditorium. Decorsi i primi due anni di gestione, tali importi potranno essere rivisti sulla base dei consumi effettivamente verificabili (per quanto riguarda il Bar Teatro, si farà riferimento ai sub contatori già installati).

Il contratto telefonico, invece, dovrà essere stipulato dal Gestore che sopporterà integralmente le relative spese.

Trattandosi, inoltre, di locali interni ad un Teatro di tradizione ("Bar Teatro" e "Bar Loggione") la ditta aggiudicataria si impegna anche nel servizio di vigilanza, integrativo a quello in dotazione al teatro, per evitare che utenti possano accedere senza autorizzazione ai locali teatrali non oggetto di servizio bar.

Con particolare riferimento ai lavori di adeguamento funzionale, che saranno oggetto di offerta da parte dei soggetti concorrenti, si precisa che gli stessi:

1. non potranno comprendere lavori edili consistenti, né riguardare parti strutturali dell'edificio;
2. dovranno rendere la sala Bar ed il Retro Bar idonei allo svolgimento continuativo del servizio, aperto all'accesso dell'utenza tutti i giorni e con una superficie utilizzata comprendente la Sala Bar, la Sala Foyer e gli spazi esterni concessi;



3. dovranno prevedere l'installazione di sistema di allarme indipendente rispetto a quello del Teatro da scegliere e installare in accordo e con l'approvazione della Fondazione.

Per eventi specifici e limitati potranno essere concessi all'aggiudicatario spazi aggiuntivi. In tali casi, l'importo dovuto alla Fondazione da parte dell'aggiudicatario per l'utilizzo di tali spazi, nonché per i costi per le pulizie e le utenze legate all'utilizzo degli stessi, sarà concordato volta per volta, sulla base dei tariffari applicati dalla Fondazione, la quale si impegna a garantire all'aggiudicatario facilitazioni sugli importi ivi previsti.

Nel caso in cui l'Auditorium Paganini di Parma o il Teatro Regio di Parma siano concessi a soggetti terzi per l'organizzazione di eventi, convegni, meeting o altre manifestazioni e qualora gli organizzatori di tali manifestazioni si avvalgano di un servizio catering dagli stessi individuato, l'aggiudicatario si impegna a subconcedere, limitatamente alla durata di detti eventi, gli spazi e le attrezzature necessari. In tali ipotesi, l'aggiudicatario avrà diritto di ricevere dagli organizzatori delle suddette manifestazioni un importo per il rimborso dei costi vivi, che non potrà essere superiore ad € 200,00 per ogni giornata di subconcessione del Bar Auditorium e di € 600,00 a giornata per il Bar Teatro.

Art. 4

Oneri a carico dell'amministrazione

L'Amministrazione si assume l'obbligo di fornire per i locali il riscaldamento, l'energia elettrica e l'acqua consentendo alla ditta aggiudicataria, con onere a carico della stessa, l'allacciamento alle condutture interne dell'acqua potabile, alle linee dell'energia elettrica e alle linee telefoniche.

Art. 5

Modalità di espletamento del servizio

Il servizio bar dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi. Il personale impiegato dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire (per il "Bar Teatro") il servizio tutti i giorni, festivi inclusi, senza alcun onere aggiuntivo. In occasione di emergenze e di eventi di natura straordinaria il servizio dovrà comunque essere garantito oltre l'orario convenuto, per tutto il tempo necessario che sarà concordato con l'Amministrazione.

Il servizio "Bar Teatro" dovrà essere funzionante in un orario compreso dalle ore 7.00 alle ore 21.00 dal lunedì alla domenica.

Le parti potranno concordare un giorno di chiusura settimanale con esclusione dei giorni di attività del Teatro.

L'eventuale chiusura per ferie, dovrà essere concordata con la Direzione della Fondazione e non coincidere con i giorni di attività del Teatro.

L'orario potrà essere modificato, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

Art. 6

Attrezzature, arredi e stoviglie

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi



e le stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar buffet freddo e caldo, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria. La Ditta dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese, previa autorizzazione dell'Amministrazione, le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali con altri.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi in uso non più funzionali.

Limitatamente al Bar Auditorium, qualora l'aggiudicatario intenda implementare gli arredi esistenti, gli stessi dovranno essere preventivamente concordati. Tutti gli arredi inseriti dovranno essere facilmente rimovibili e dovranno essere utilizzabili anche da parte di tutti gli altri soggetti che fruiscono degli spazi dell'Auditorium (Consorzio Paganini ed eventuali subconcessionari per convegni o manifestazioni).

Art. 7

Locali in uso

La Ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata contrattuale a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione. È vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione. È vietata, altresì, l'apposizione di insegne pubblicitarie senza la preventiva approvazione dell'Amministrazione. La Ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto, dichiara di aver avuto visione dei locali (già oggetto di sopralluogo) e di averli ritenuti idonei al servizio richiesto.

Art. 8

Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia. I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Quest'ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura. I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti utilizzati non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Art. 9

Personale

La ditta aggiudicataria nell'espletare il servizio deve impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali. Il predetto personale dovrà essere in linea con le normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento del settore. La ditta aggiudicataria si obbliga a fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale addetto allo stesso, nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni. La ditta aggiudicataria è tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni. La ditta aggiudicataria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.



Art. 10

Qualità del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, dei seguenti prodotti alimentari:

- Caffetteria, bibite, bevande analcoliche o alcoliche;
- Pasticceria, panini, sandwich, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- Gelati preconfezionati;
- Acque minerali;
- Buffet freddo e caldo a mezzo catering e/o surgelato
- Eventuali varianti migliorative.

Al personale dipendente della Fondazione, munito di apposito cartellino/badge, sarà applicato uno sconto sul costo unitario dei prodotti, come da listino al pubblico, in base all'offerta formulata in sede di gara.

Art. 11

Prevenzione e protezione luoghi di lavoro

La ditta aggiudicataria è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione sia dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La ditta dovrà inoltre:

- Osservare le misure generali di tutela definite TULPS e successive modifiche ed integrazioni;
- Rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- Controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- Fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

Art. 12

Controlli e penali

L'Amministrazione avrà la facoltà di attivare, periodicamente e senza preavviso, controlli qualitativi e quantitativi sulle prestazioni contrattuali.

La verifiche avverranno in contraddittorio con l'aggiudicatario, il quale si impegna a collaborare con il personale della Fondazione addetto ai controlli, al fine di accertare il regolare svolgimento del servizio in relazione alle prescrizioni stabilite nelle norme di gara e nel contratto.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative la Fondazione si riserva di emettere apposito ordine di servizio, il quale detti le prescrizioni per l'adeguamento dei servizi alle specifiche contrattuali.

In caso di esito negativo dei controlli di cui al presente articolo, la Fondazione si riserva di applicare una penale proporzionale alla gravità dell'inadempienza per ogni violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- a) Qualità degli alimenti distribuiti;
- b) Qualità delle preparazioni;
- c) Qualità del confezionamento dei cibi;



- d) Rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- e) Rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- f) Stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- g) Igiene dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- h) Procedimento di disinfezione e di pulizia;
- i) Corretto stato e uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi;
- j) Rispetto delle norme di sicurezza.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza alla ditta aggiudicataria, con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte della ditta aggiudicataria. Resta salva la facoltà per l'Amministrazione in caso di reiterato inadempimento di risolvere la concessione – contratto.

Art. 13

Responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria resta unica responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività, per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria.

In particolare, la ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre assicurazioni contro rischi inerenti la gestione del servizio.

Art. 14

Risoluzione del contratto

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora vengano riscontrate le seguenti inadempienze:

- stato di grave disorganizzazione o di grave dissesto, tale da compromettere la continuità e la tempestività del servizio;
- gravi interruzioni del servizio e/o reiterati inadempimenti;
- mancata osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- violazione delle norme sulla gestione al punto da compromettere l'attività esecutiva del servizio, relativamente ad abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente;
- qualora la ditta non mantenga la certificazione antimafia.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione avrà diritto ad almeno 6 mesi di canone. Sarà inoltre esperita l'azione in danno, per cui la ditta sarà tenuta al pagamento dell'eventuale maggiore spesa che l'Amministrazione dovesse sostenere per l'espletamento del servizio presso altra ditta e per l'eventuale danno d'immagine.

Art. 15

Controversie

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere in ordine alla interpretazione ed applicazione delle clausole previste nel contratto, che non si siano potute risolvere mediante accordo tra le parti, le stesse convengono di riservare la competenza esclusiva al giudice ordinario del Foro di Parma, con esclusione di ogni altro Foro.



Art. 16

Altre precisazioni

Non è ammessa la cessione del credito, né la revisione dei prezzi, pena l'immediata risoluzione della concessione - contratto. La presentazione dell'offerta non determina alcun obbligo da parte dell'Amministrazione nei confronti della Ditta. L'Amministrazione si riserva, pertanto, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione.

L'utilizzo del nome del Teatro Regio o dell'Auditorium Paganini, o di marchi o immagini che richiamino i luoghi di esecuzione dei servizi, potranno essere utilizzati solo per la durata della gestione e dovranno essere preventivamente concordati con la Fondazione.

È vietata l'installazione in tutti i locali di jukebox, videopoker, videogiochi o apparecchiature analoghe.

Art. 17

Riservatezza delle informazioni ai sensi del D. Lgs 196/2003

Ai sensi del D. Lgs n. 196/03, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui si tratta. Tali dati saranno comunicati e/o diffusi solo in esecuzione di precise disposizioni normative. I concorrenti potranno esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 30 giugno 2003, n. 196.

Parma li, 11/2/2013

Per la Fondazione Teatro Regio di Parma
Il Direttore Generale
Dott.ssa Anna Maria Meo



**CONTRATTO DI CONCESSIONE
DEL SERVIZIO BAR PRESSO
IL “BAR TEATRO” E IL “BAR LOGGIONE”
DEL TEATRO REGIO DI PARMA
E DEL SERVIZIO BAR PRESSO L’AUDITORIUM PAGANINI DI PARMA**

CIG 7794024811

**L’anno 2019 il giorno _____ presso la sede della Fondazione del Teatro Regio di Parma,
sita in Parma, via Garibaldi 16/a**

Tra

**La FONDAZIONE TEATRO REGIO DI PARMA, con sede in Parma, via Garibaldi 16/a, p.iva e
C.F. 02208060349 (di seguito anche indicata come “la Fondazione”), nella persona del Direttore
Generale dott.sa Anna Maria Meo (Concedente)**

E

(Concessionario)

Premesso

- che a seguito di procedura negoziata, il Concessionario è risultato aggiudicatario dei servizi in oggetto;
- che la Fondazione ha provveduto a verificare il possesso di tutti i prescritti requisiti in capo all'aggiudicatario;
- che la verifica suddetta ha avuto esito positivo.

Tutto ciò premesso si conviene e si stipula quanto segue:



Art. 1 Oggetto

La Fondazione Teatro Regio di Parma affida a _____, che accetta, la gestione del servizio bar, freddo e caldo, all'interno dei locali (denominati Bar Teatro e Bar Loggione) del Teatro Regio di Parma – Strada Garibaldi, 16/A e dell'Auditorium Paganini di Parma – via Toscana, 5 (Bar Auditorium Paganini).

Più in dettaglio, i servizi affidati in concessione sono i seguenti:

servizio bar situato al piano terra del Teatro Regio, nei locali individuati dalla planimetria (Allegato B) e di seguito indicato con la dicitura “Bar Teatro”, comprendente la possibilità di fruire di una parte esterna (Allegato E);

servizio bar situato al piano quinto del Teatro Regio, nei locali individuati nella planimetria allegata (allegato C) e di seguito indicato con la dicitura “Bar Loggione”;

servizio bar situato presso l'Auditorium Paganini di Parma, di seguito indicato con la dicitura “Bar Auditorium Paganini”, nei locali individuati dalla planimetria allegata (Allegato D).

Sono allegati al presente contratto e costituiscono parte integrante del medesimo:

- A. Capitolato speciale;
- B. Planimetria del piano terra del Teatro Regio;
- C. Planimetria del piano quinto del Teatro Regio;
- D. Planimetria dei locali del servizio Bar Auditorium Paganini;
- E. Planimetria spazi esterni al Teatro Regio;
- F. Progetto di gestione dei servizi.



Art. 2 Durata ed inizio della gestione

Tutti i servizi affidati dovranno iniziare entro 15 (quindici) giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali, della quale verrà redatto apposito verbale analitico.

Limitatamente al servizio Bar Teatro, che sarà preceduto dai lavori di adeguamento funzionale, si precisa che detti lavori non potranno avere durata superiore a 30 giorni dalla data di consegna dei locali. Decorso tale termine, il servizio dovrà essere avviato.

Il contratto di concessione avrà durata di anni 6 (sei) dall'atto della stipula del contratto.

La Fondazione si riserva di rinnovare lo stesso per ulteriori sei anni.

Art. 3 Corrispettivo

Il Concessionario è obbligato a corrispondere alla Fondazione un canone per la messa a disposizione dei locali, nella misura di € _____ mensili.

Inoltre, a decorrere dal secondo anno di gestione, il Concessionario inizierà a versare alla Fondazione la quota variabile, nella misura del _____% sul fatturato di tutti i servizi affidati.

Con riferimento alla quota variabile, si precisa che il "secondo anno di gestione" si intenderà iniziato quando saranno decorsi 365 giorni naturali e consecutivi dall'inizio della gestione dei servizi affidati.

Se la gestione dei tre servizi affidati inizierà in momenti diversi, il secondo anno si intenderà riferito alla prima gestione avviata.

La quota variabile sarà versata alla Fondazione con le seguenti scadenze:



- entro il 31 luglio di ogni anno successivo al secondo anno di gestione, il Concessionario verserà la percentuale dovuta sul fatturato conseguito dal 1° gennaio al 30 giugno dello stesso anno;
- entro il 31 gennaio di ogni anno successivo al secondo anno di gestione, il Concessionario verserà la percentuale dovuta sul fatturato conseguito dal 1° luglio al 31 dicembre dell'anno precedente.

Si pattuiscono le seguenti modalità di pagamento: _____

In caso di rinnovo del servizio, le parti potranno negoziare una revisione del canone dovuto alla Fondazione.

Art. 4 Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione alla Fondazione ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Parma della notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte di proprie controparti contrattuali.

Art. 5 Rinvio agli allegati e spese di contratto

Per tutto quanto non espressamente disposto negli articoli che precedono, le parti fanno riferimento agli allegati, che vengono sottoscritti ed acclusi fisicamente al presente documento; gli stessi allegati formano parte integrante degli accordi tra Concedente e Concessionario.

Le spese derivanti dalla stipula del presente contratto sono a totale carico del Concessionario.



Il Concedente

Il Concessionario