

CAPITOLATO TECNICO PER IL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR DEL CIRCOLO ARCI PIGAL APS

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE DI SERVIZI

Il presente Capitolato descrive le attività, le caratteristiche e le modalità di svolgimento del servizio di gestione del bar presente nel Circolo Arci Pigal APS, in Via Petrella, 2 in Reggio Emilia.

Il servizio richiesto deve essere eseguito nel rispetto della normativa vigente in materia, con organizzazione di mezzi propri e secondo standard di qualità adeguata, con particolare riferimento agli aspetti riguardanti la qualità degli alimenti: freschezza, corretta preparazione e conservazione, varietà, controllo dell'igiene.

Il Circolo Arci Pigal dispone al proprio interno di locali a uso bar e di una cucina attrezzata per la preparazione alimenti. Il servizio di bar, che ha funzioni di vetrina e di servizio fondamentali, deve essere gestito con professionalità e competenza.

Il circolo è dotato di una licenza di tipo circolistica, che sarà reintestata al nuovo gestore. La somministrazione è riservata ai soli soci ARCI. Fa parte dei compiti del Gestore, esercitare attività di controllo affinché la somministrazione sia svolta a favore dei soli soci.

Tale regola vale sia in caso di accesso al Circolo di singole persone, sia in occasione di concessione in uso ad associazioni o soggetti terzi, salvo ottenimento di apposita deroga.

Il gestore assicurerà il rispetto dell'Ordinanza Sindacale che proibisce la somministrazione d'alcolici a gradazione maggiore di 5 ° in occasione delle partite ufficiali giocate al Mapei Stadium. Il Circolo provvede per tali giornate a presentare a nome del Gestore una SCIA per somministrazione temporanea.

Nel caso che, dall'inosservanza di tali obblighi, derivino sanzioni o contravvenzioni, le medesime

saranno a carico della parte che ha la responsabilità di tali contravvenzioni o che ha organizzato le specifiche manifestazioni con presenza di soggetti non tesserati.

Non saranno ammessi nel circolo videogiochi a pagamento e giochi d'azzardo, così come definiti dalla tabella del Comune, mentre sono graditi altri giochi da definirsi.

Il Gestore si impegna a rilevare, a valore d'acquisto, i prodotti bar giacenti in magazzino al momento del subentro, sulla base di inventario da redigersi in contraddittorio.

Eventuali controversie saranno trattate esclusivamente in via riservata tra il Gestore e la presidenza del Circolo.

Sono a carico del Circolo:

- canone annuale Rai-TV

- canone Sky
- abbonamento SIAE per musica di sottofondo.

ART. 2 DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI

Il Gestore dovrà garantire la somministrazione di tutti gli alimenti indicati nel listino.

Il servizio bar dovrà essere erogato in via continuativa, secondo quanto indicato nella tabella degli orari.

La Somministrazione sarà effettuata e controllata nel rispetto del Manuale di autocontrollo (HACCP) da redigersi a cura del Gestore, comprendendovi anche le attività di somministrazione svolte in autonomia dal Circolo.

Il Circolo ha in corso un progetto di modifica del retro del bar, che sarà attuato in accordo con il barista, che consentirà lo svolgimento di attività di cucina nel laboratorio, per piccole quantità di coperti, nel rispetto dell'autorizzazione sanitaria che sarà presentata a fine lavori.

Resta esclusa (fino alla presentazione della SCIA di cui sopra) la possibilità di svolgere attività di cucina nel retro del bar. Non sarà possibile installare nel laboratorio del bar attrezzature a gas.

ART. 3 CARATTERISTICHE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE E LORO MANUTENZIONE - UTENZE

I locali oggetto dell'attività sono indicati nella planimetria allegata (allegato A).

Sono in uso esclusivo i locali a P.T., della superficie complessiva di circa mq. 143, di cui circa mq. 79 sala bar, mq. 37 per saletta gioco/somministrazione, laboratorio-dispensa, servizi igienici del personale, oltre alle relative distese esterne (area sotto al tendone e area verso via Petrella) e al portico davanti al bar.

Sono spazi comuni l'ingresso e i servizi igienici per il pubblico al piano terra.

Tali locali sono arredati a cura del Circolo.

Sono ceduti in uso le seguenti attrezzature, di proprietà del Circolo:

- Banco bar completo, comprendente il depuratore, banchi refrigerati, vetrina, macchina per il ghiaccio, tritaggiaccio e spremiagrumi; spine del vino e birra con compressore posto nel sottoscala, lavatazzine, fornetti e piastra panini
- Arredo e attrezzature del laboratorio sul retro, comprendente lavello con sottostante lavastoviglie, piano appoggio e tavolo lavoro, forni elettrici e a microonde, affettatrice, piastra panini, cappa aspirante, armadi con sportelli, piani di lavoro,

- Arredo del deposito sottoscala, con scaffali
- Servizio igienico con spogliatoio arredato e doccia.

Sono fornite in comodato d'uso dai fornitori attuali le seguenti attrezzature:

macchina da caffè, macinacaffè, lava tazzine, macchina per orzo, freezer a vetrina per i gelati ed alimenti, frigo a colonna per vetrine per bevande, tritaghiaccio.

Esiste vincolo all'acquisto delle attrezzature del caffè in comodato d'uso qualora il nuovo gestore intenda cambiare fornitore.

Altre attrezzature che si rendano necessarie nel corso della gestione, saranno fornite dal Gestore, o direttamente a sue spese, o attraverso contratto di comodato dai fornitori.

I contratti concernenti le utenze, quali luce, acqua, teleriscaldamento rete antincendio, la TARI rifiuti, fanno capo al circolo. Competono al bar tutti i costi inerenti le utenze necessarie per la gestione dei locali assegnati, ad eccezione del gas, che è allacciato solo alla cucina del Circolo.

Le quote di competenza del Gestore saranno contabilizzate e fatturate bimestralmente, sulla base della lettura delle bollette, dei consumi dai contatori, o, in assenza, per stima sul consumo storico. In particolare, per luce e teleriscaldamento si procederà alla lettura dei consumi da specifici sottocontatori.

Per l'energia elettrica si accorda una riduzione percentuale del 25% come riconoscimento della quota di consumo derivante dall'utilizzo degli spazi comuni (atrio, servizi igienici, biglietteria e guardaroba) in occasione dei noli e delle attività proprie del Circolo.

Per il teleriscaldamento si si accorda una riduzione percentuale del 20% come riconoscimento della quota di consumo derivante dal saltuario riscaldamento della cucina e degli spazi comuni in occasione dei noli e delle attività proprie del Circolo.

Per acqua, TARI e rete antincendio si attribuiscono i costi in modo percentuale, secondo il seguente riparto: acqua 30%, Tassa rifiuti 30%, utenza bocche antincendio 30%.

ART. 4 SPECIFICITA' E CARATTERISTICHE DEI SERVIZI RICHIESTI

4.1 Attività di manutenzione:

È richiesta al Gestore l'esecuzione della piccola manutenzione e degli interventi di riparazione ai locali, agli arredi e alle attrezzature, **mentre la manutenzione ordinaria e straordinaria sarà a carico del Concedente.**

Il Gestore dovrà:

- mantenere la perfetta funzionalità degli impianti elettrico, idrico e di climatizzazione messi a disposizione, avendo cura di utilizzare gli stessi con diligenza e attenzione;

- mantenere gli arredi (mensole e tavoli) affidati dal Concedente in perfetto stato usando i necessari e adeguati accorgimenti;

4.2 Modalità di espletamento del servizio

A) Orari di apertura

Gli orari di apertura sono indicati nell'apposita tabella, che sarà esposta nei locali. Si prevede un'apertura al pubblico minima di 71 ore settimanali. Modifiche all'orario di apertura sono possibili, senza particolari formalità, previa accordo con la Presidenza e comunicazione ai soci mediante volantini da affiggere all'ingresso. È facoltà del Gestore, previo accordo, ampliare la fascia oraria d'apertura.

È prevista, ma facoltativa, una giornata di chiusura settimanale, preferibilmente al martedì, salvo che per i giorni nei quali sono presenti iniziative di richiamo.

Nel caso di iniziative o attività extraorario, nel salone o nelle salette o nel gazebo, è richiesta flessibilità d'orario per garantire il servizio ai soci o al pubblico esterno presenti.

I locali del bar aperti al pubblico saranno a totale disposizione dei soci senza limitazione d'orario e d'accesso durante l'orario d'apertura.

E' consentita la chiusura per ferie per 3 settimane nel periodo estivo, con modalità e tempi da concordarsi.

B) Gestione del servizio, dei locali e delle attrezzature

All'inizio dell'attività sarà redatto apposito verbale di consegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature sottoscritto da entrambe le parti.

Alla scadenza dell'appalto, il Gestore dovrà provvedere alla disinstallazione e al ritiro delle proprie attrezzature nei tempi concordati e riconsegnare al Circolo quanto ricevuto in affidamento e risultante dal predetto verbale in condizioni di perfetta efficienza e funzionalità, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Il Concedente è esonerato da qualsiasi responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, sottrazioni, furti delle attrezzature, del bancone e delle stoviglie forniti dal Gestore.

All'avvio del servizio, il Concedente consegnerà al Gestore le chiavi dei locali e dell'allarme, che dovranno essere diligentemente custodite. Una copia delle stesse sarà conservata dal Circolo in busta sigillata.

Qualora, per qualsiasi motivo, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Circolo provvedendo, altresì, a consegnare copia delle nuovi chiavi.

Compiti del Gestore:

- controllo del comportamento e del decoro dei clienti e soci, dell'integrità e della conservazione dei locali e degli arredi.

- Apertura e chiusura dei locali, previo controllo della chiusura di porte, finestre e impianti anche delle sale al 1° piano, inserimento e disinserimento dell'allarme antintrusione.
- Apertura e chiusura del salone, delle sale attività poste al 1° piano, della sala posta nel gazebo esterno, all'inizio e alla fine dell'uso, secondo il calendario settimanale fornito dalla Direzione del Circolo, e successivo controllo a fine uso, rilevando eventuali danni;
- Segnalazione di eventuali interventi urgenti di messa in ordine e pulizia, che, se eseguiti dal Gestore, saranno compensati a parte.
- Gestione dell'impianto di riscaldamento, delle attrezzature televisive presenti nel bar e nelle sale, dell'illuminazione e degli impianti, nel rispetto del calendario di utilizzo che è settimanalmente predisposto e comunicato al Gestore, o al bisogno su richiesta.
- Il personale impiegato dovrà essere facilmente riconoscibile ai fruitori del servizio: è richiesta l'adozione di apposita divisa distintiva, anche sponsorizzata (le caratteristiche dovranno essere concordate con la direzione).
- E' vietato a persone terze (soci o non soci, familiari ecc.), non direttamente coinvolte nell'attività del bar, l'accesso allo spazio riservato al Gestore (banco bar e laboratorio).
- Il Gestore dovrà prestare, nella norma, servizio al tavolo nelle salette o nel salone dove si svolgono iniziative, raccogliendo le prenotazioni.

C) Area esterna.

Il Gestore provvederà alla raccolta delle prenotazioni ed al controllo dell'uso della pista polivalente e delle ulteriori attrezzature sportive che saranno realizzate.

Qualora il regolamento d'uso ne preveda l'utilizzo a pagamento, la raccolta dei pagamenti è affidata al Gestore, previo specifico accordo.

D) Gestione della cucina.

Il Circolo ha ottenuto un'unica autorizzazione sanitaria, comprendente l'intera attività di somministrazione, sia per il bar che per la cucina. Tale Autorizzazione viene reintestata al Gestore.

Il Circolo riserva per sé, in occasione di manifestazioni o iniziative proprie, l'utilizzo della cucina, attraverso il lavoro di propri volontari, indicando un responsabile dell'uso, della conservazione e della regolarità della gestione della cucina durante la propria attività, previa redazione di SCIA per Somministrazione temporanea quando necessaria.

Per tutto quanto relativo ai rapporti con ASL e altri organismi, ed alle eventuali responsabilità verso terzi, compresi danni che si dovessero avere o verificare per l'utilizzo della cucina da parte dei propri volontari o soggetti terzi dal Circolo autorizzati, il Circolo

solleva fin da ora il Gestore da ogni e qualsiasi responsabilità impegnandosi a far fronte a qualsiasi conseguente spesa o ammenda.

Spetterà al Gestore l'attivazione e la tenuta dell'autocontrollo HACCP, effettuando con la periodicità indicata i relativi controlli. Gli oneri conseguenti saranno assunti a metà tra Circolo e Gestore.

Il Gestore potrà liberamente accedere, previo accordo con il Circolo, all'utilizzo della cucina, assumendosi in tal caso tutte le responsabilità.

È richiesta la collaborazione del gestore durante gli eventi organizzati dal Circolo, fornendo ove possibile e necessario proprio personale, da compensarsi secondo accordi.

È richiesta la collaborazione del Gestore durante l'attività di somministrazione pasti per cene ed eventi organizzati dal Circolo, con la fornitura di caffè o di altri generi a prezzi concordati.

Il Gestore potrà promuovere e svolgere, all'interno dei limiti della licenza circolistica, una propria attività di ristorazione, che potrà anche essere aperta al pubblico previa presentazione di SCIA per Somministrazione temporanea.

L'attività di ristorazione non potrà essere prevalente e continuativa, potrà svolgersi con le seguenti modalità:

- tutti i giorni per i pasti veloci del mezzogiorno;
- per pranzi o cene a piccolo gruppo, previa comunicazione per la verifica della disponibilità degli spazi, al fine d'evitare sovrapposizioni;
- per banchetti, previa autorizzazione da parte della Presidenza;
- continuativamente, anche alla sera, nel periodo estivo;
- il Gestore potrà organizzare un servizio di ristorazione, valorizzando l'uso della pista, del porticato con tendone e dell'area verde, anche in collaborazione con il Concedente, promuovendo eventi o spettacoli.

Nell'ambito del rapporto di collaborazione che deve improntare il rapporto tra Circolo e Gestore, si stabiliranno di comune accordo i limiti, le competenze, i campi di non concorrenza.

L'utilizzo della cucina da parte del Gestore è consentito alle seguenti condizioni:

- rimborso spese da riconoscere al circolo per l'utilizzo delle attrezzature e per i consumi d'utenza, da concordarsi sulla base dell'effettivo uso;
- utilizzo, per la preparazione e la somministrazione, di propri beni e materiali di consumo, da custodirsi in appositi spazi separati.

E) Materiale di consumo

Il materiale e le attrezzature occorrenti per l'igiene e le pulizie dei locali assegnati in Concessione sarà acquistato e pagato dal Gestore, e conservato in proprio apposito spazio.

Il materiale e le attrezzature occorrenti per l'igiene e le pulizie dei locali in comune sarà acquistato e pagato dal Circolo, e conservato in proprio apposito spazio.

Il materiale di consumo per l'igiene personale (saponi, carta igienica, arredo minuto bagni) sarà acquistato dal Circolo. Il Gestore curerà di mantenere riforniti i gruppi dei servizi igienici al piano terra, con controllo quotidiano.

F) Cura e pulizia di locali

- Adeguata pulizia, nella periodicità necessaria per assicurare igiene e decoro, dei locali di pertinenza del bar, come sopra indicati, nonché dei porticati e delle aree di distesa all'aperto.
- La pulizia dei locali comuni sarà concordata e pagata con specifico accordo tra le parti.
- La pulizia dei locali al piano superiore e delle aree esterne è realizzata dal Progetto Strade nell'ambito della Convenzione in corso con l'utilizzo di persone seguite dal loro servizio. In mancanza provvederà il Circolo. Il Gestore si impegna a collaborare nella pulizia dei locali e delle aree esterne del Circolo, non comprese nelle aree assegnate al bar, in particolare nelle giornate nelle quali il servizio del progetto Strade non è presente, o ad integrazione di quel servizio, dietro specifico compenso, concordando tempi e modi.
- Non si potrà, di norma, e comunque in presenza di utenti nel bar, provvedere alle attività di pulizia nelle ore di apertura del bar al pubblico, salvo quanto previsto per assicurare il riordino e l'igiene dei tavoli, delle sedie, dei ripiani, per interventi d'emergenza, ecc.
- Oltre alla pulizia ordinaria, il Gestore dovrà provvedere a un'attività di periodica sanificazione e igienizzazione degli ambienti.

G) Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti dovrà avvenire in maniera differenziata, secondo le regole in essere nel comune, provvedendo all'acquisto e al posizionamento, nei locali del bar, di contenitori per la differenziazione. È presente un'isola ecologica ove scaricare i rifiuti.

Il Gestore dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività espletata previo confezionamento degli stessi in sacchi ben chiusi. Particolare attenzione va posta alla gestione del cassone dell'indifferenziato, che va tenuto sotto chiave e sbloccato per il ritiro da parte di IREN soltanto quando pieno.

Le spese per le operazioni periodiche di disinfestazione e derattizzazione dei locali, come definite nel manuale HACCP, saranno assunte da entrambe le parti secondo il principio di competenza.

H) Rispetto della normativa giuslavoristica. Igiene e sicurezza del lavoro – gestione dell'emergenza incendio e pronto soccorso per le attività

Il Gestore garantisce il rispetto della normativa giuslavorista per il proprio personale, assumendone la relativa responsabilità, sollevando il Circolo da qualsiasi onere e conseguenza.

Il Gestore comunicherà per iscritto alla Presidenza i nominativi delle persone incaricate alla gestione del bar. Almeno uno dei soggetti indicati dovrà essere presente negli orari di gestione dell'attività.

Il gestore garantisce per sé e per il proprio personale il pieno rispetto delle normative di igiene e sicurezza del lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008. In particolare, il personale dovrà disporre di attestati formativi in ordine al primo intervento sanitario e per la gestione delle emergenze a rischio medio. Il gestore garantirà la presenza di personale formato durante gli orari di apertura dell'esercizio, anche a supporto delle attività del Circolo che prevedano noleggi di sale e salette, anche con presenza di persone non socie. Durante lo svolgimento delle attività di pubblico spettacolo, o eventi di natura circolistica ad alto concorso di pubblico, tali compiti saranno assunti dalla squadra d'emergenza del Circolo.

I) Gestione del nuovo impianto sportivo

Nel caso che il Circolo, autonomamente o mediante ATI, assuma la gestione del costruendo nuovo impianto sportivo, il gestore potrà partecipare alla gestione attraverso un'attività di custodia i cui contenuti e compensi saranno concordemente stabiliti.

ART. 5 DURATA DELL’AFFIDAMENTO E ONERI DI CONCESSIONE - DISDETTA

La durata dell'affidamento, che non potrà superare la durata della convenzione siglata con il Comune di Reggio Emilia per la concessione in gestione e uso del centro sociale, sarà di anni 4 dalla data di sottoscrizione del contratto. **Il presente Contratto scadrà il 31.12.2029.**

L'importo da corrispondere quale canone di Concessione sarà di €.al mese (oltre l'IVA), per il primo anno, con un incremento minimo di €./mese a partire dal 2° anno fino al 4 anno. Al termine dei 4 anni sarà ridiscusso e concordato un eventuale nuovo canone di Concessione;

Il Contratto si intende tacitamente rinnovato, previa la verifica del Canone di Concessione, salvo disdetta di una delle parti da inviare da una parte all'altra tramite

lettera raccomandata o Pec con un preavviso di mesi 6 (sei).

La risoluzione anticipata della convenzione tra Amministrazione Comunale e Circolo sarà condizione risolutiva dell'affidamento della gestione in oggetto, senza attribuzione di alcun diritto per indennità di avviamento.

Entrambe le parti potranno recedere anticipatamente dal contratto, con un preavviso, comunicato con Pec o Raccomandata con avviso di ricevimento, da inviarsi almeno 6 mesi prima della data in cui il recesso dovrà avere esecuzione; in tale evenienza non verrà riconosciuto dal Circolo alcun rimborso per gli interventi effettuati, indennizzo, risarcimento o somma a qualsiasi altri titolo vantato, fatto salvo il risarcimento eventualmente originante da fatto illecito ex art. 2043 cod. civile.

ART. 6 DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE

E' espressamente vietata la sub-concessione dei locali, anche parziale, sotto qualsiasi forma, con o senza corrispettivo.

Nell'ipotesi di una futura cessione d'azienda, il Soggetto Gestore titolare è pertanto tenuto a richiedere il preventivo consenso del Concedente, che potrà (a sua discrezione) autorizzare il subentro di un nuovo soggetto nell'esercizio della concessione, purché questo sia in possesso dei necessari requisiti e avvenga nel rispetto delle finalità di cui al precedente art.2), ferma restando una condizione di regolarità nel pagamento dei canoni.

ART.7 RESPONSABILITÀ' DI CONDUZIONE

A garanzia e copertura dei danni da attività di conduzione sopra descritti, dalla data di decorrenza e per l'intera durata del presente contratto, Il Soggetto Gestore si obbliga a stipulare un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

Responsabilità Civile verso Terzi e verso Prestatori di lavoro (RCT/O): per danni arrecati a terzi e per infortuni sofferti da prestatori di lavori subordinati e parasubordinati addetti all'attività svolta, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alle attività svolte ed autorizzate in base alla presente concessione comprese tutte le operazioni ed attività connesse, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà prevedere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a:

- RCT Euro 1.500.000,00 per sinistro
- RCO Euro 1.500.000,00 per sinistro e Euro 1.500.000,00 per persona e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:
 - conduzione dei locali, strutture, beni, attrezzature, impianti, spazi pubblici e aree loro Consegnati;

- committenza di lavori e servizi in genere;
- preparazione, somministrazione di cibi e bevande;
- organizzazione di manifestazioni;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio, esplosione o scoppio di beni del Soggetto Gestore o da esso detenuti;
- danni da installazione, montaggio e smontaggio di beni e/o attrezzature;
- danni subiti e/o arrecati a terzi da prestatori di lavoro (inclusi i soci, i volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il Soggetto Gestore si avvalga), che partecipino all'attività oggetto della concessione, compresa la responsabilità personale degli stessi;
- danno biologico;
- danni non rientranti nella disciplina "INAIL";
- malattie professionali;
- Incendio e rischi accessori:

* per danni arrecati ai locali, strutture, beni affidati in Concessione, mediante garanzia RISCHIO LOCATIVO per un valore pari al valore "a nuovo" dei beni medesimi, compresa garanzia "Ricorso Terzi" per un massimale non inferiore a Euro 500.000,00 per sinistro,

* per danni ai propri beni, comprensiva di una clausola di rinuncia (salvo il caso di dolo) al diritto di surroga dell'Assicuratore (di cui all'art. 1916 CC) nei confronti del Concedente (e suoi collaboratori) per quanto risarcito/indennizzato ai sensi della polizza stessa.

L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte, così come l'eventuale inesistenza o inoperatività delle predette polizze non esonerano il Soggetto Gestore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative.

Prima della sottoscrizione del contratto e con almeno 5 giorni d'anticipo rispetto ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo al Soggetto Gestore di produrre al Circolo idonea documentazione (quietanza o nuovo contratto sottoscritto con primaria Compagnia) attestante la piena validità della/e copertura/e assicurativa/e sino alla data di scadenza del presente contratto.

ART. 8 IPOTESI DI DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Il mancato pagamento del canone pattuito entro i termini fissati per un importo superiore alla copertura della fideiussione bancaria, l'elusione del divieto di sub concessione, il

mutamento della destinazione dell'uso dei locali, le modifiche/innovazioni/migliorie non autorizzate produrranno ipso iure la decadenza della concessione, fermo restando l'obbligo di corrispondere il dovuto ed il risarcimento del danno a favore del Concedente nonché le responsabilità connesse allo speciale status del bene oggetto di concessione.

In ogni caso il ritardato pagamento del canone e di tutto quanto dovuto dal Soggetto Gestore al concedente alle scadenze convenute costituirà il Soggetto Gestore in mora; da tale data saranno pertanto dovuti gli interessi legali sugli importi non corrisposti.

Qualora il Soggetto Gestore non adempia o contravvenga agli obblighi assunti e descritti negli articoli precedenti o a qualsiasi altro obbligo previsto nei precedenti articoli non comportanti ipso iure la decadenza della concessione, il Concedente, a mezzo di lettera raccomandata A.R. o PEC intimerà al Soggetto Gestore l'adempimento, fissando un termine. Il mancato adempimento nei termini fissati produrrà la decadenza della concessione, fermo restando l'obbligo di corrispondere il dovuto ed il risarcimento del danno a favore del Concedente.

In tutti i casi di decadenza della concessione, il Soggetto Gestore è tenuto al pagamento del canone per il periodo di godimento del bene, fatto salvo il risarcimento del maggior danno derivante al Concedente.

Allegato A: Disegni dei locali affidati in Concessione

Reggio Emilia, lì

IL GESTORE

IL PRESIDENTE DEL CIRCOLO