azienda speciale
PALAEXPO

Roma, 31/05/2007
Prot. 1664
Prog. Ord. 1196
Cod. Int. 4030

AZIENDA SPECIALE PALAEXPO

GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE DEL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI DI ROMA

palazzo delle esposizioni | Scuderie del Quirinale | Casa del Cinema | Casa del Jazz | teatro del lido

Uffici
Salita Montecavallo, 12 - 00187 Roma - Tel. [+39] 06 696 270 - Fax [+39] 06 678 0842 - info@palaexpo.it - www.palaexpo.it
Sede legale
Via Nazionale, 194 - 00184 Roma - C.F. 97152030587 - P.IVA 05902651008 - R.E.A. 895221

azienda speciale
PALAEXPO

CONTRATTO

INDICE

** * **

art. 1 Premesse e definizioni;

art. 2 Documenti allegati;

art. 3 Oggetto del contratto;

art. 4 Durata del contratto;

art. 5 Obblighi Generali;

art. 6 Consegna e restituzione dei locali e degli impianti;

6.1. Licenze;

6.2. Descrizione degli standard dell'attività;

6.3. Qualità del prodotto;

6.4. Prezzi e promozioni;

6.5. Eventi Speciali;

art. 7 Allestimento;

7.1. Attrezzature strumentali;

7.2. Diritto di opzione;

art. 8 Modifiche e uso degli spazi e degli impianti destinati alla ristorazione;

art. 9 Segnaletica e pubblicità;

art. 10 Manutenzione;

art. 11 Utenze e oneri di gestione;

art. 12 Personale;

art. 13 Corrispettivo;

art. 14 Royalties;

art. 15 Modalità di pagamento. Contabilità e rendicontazione;

art. 16 Mancata operatività dell'azienda;

art. 17 Responsabili;

art. 18 Responsabilità per danni. Assicurazioni;

art. 19 Cessione del contratto;

art. 20 Cauzione definitiva;

art. 21 Penali;

art. 22 Clausola risolutiva espressa;

art. 23 Recesso;

art. 24 Modificazioni assetti proprietari. Affitto d'Azienda o del ramo d'Azienda. Estinzioni. Fallimenti;

art. 25 Rispetto della legge in materia di responsabilità delle persone giuridiche e delle associazioni anche prive di personalità giuridica;

art. 26 Definizioni delle controversie;

art. 27 Spese;

art. 28 Rinvio;

art. 29 Clausole vessatorie.

azienda speciale
PALAEXPO

CONTRATTO

TRA

Azienda Speciale Palaexpo, con sede legale in Roma, via Nazionale, 194, C.F. 97152030587 e P. IVA 05902651008, iscritta al n. 101253/1998 della C.C.I.A.A. di Roma, in persona della Dott.ssa Rossana Rummo, Direttore Generale e legale rappresentante

(d'ora in poi, **Azienda**)

E

OPEN S.r.l. con sede in Roma, via del Corso, n. 117, C.F. e numero di iscrizione al Registro Imprese di Roma, n. 09462281008, REA n. 1164482, in persona del suo Amministratore Unico Sig. Andrea Colonna

(d'ora in poi, **Contraente**)

PREMESSO

- che con avviso pubblico, affisso sull'Albo Pretorio del Comune di Roma il 3 aprile 2004, l'Azienda Speciale Palaexpo ha promosso una selezione, ad evidenza pubblica e procedura ristretta, volta all'acquisizione di manifestazioni d'interesse per la gestione dell'attività di ristorazione del Palazzo delle Esposizioni in Roma;
- che a seguito dell'esperimento della fase di prequalifica, sono state invitate n. 6 imprese a presentare offerta;
- che, nel termine assegnato dalla lettera d'invito, nessuna offerta è pervenuta e, pertanto, la procedura di gara è andata deserta;
- che nella lettera di invito era espressamente previsto che, nel caso in cui non fossero giunte offerte, l'Azienda si riservava la facoltà di procedere a stipulare il contratto procedendo a trattativa diretta;
- che, pertanto, l'Azienda, ha avviato trattative dirette all'aggiudicazione del servizio di che trattasi;
- che la trattativa è giunta a buon fine con l'impresa in epigrafe che si è dichiarata disponibile ad assumere la gestione dell'attività di ristorazione del Palazzo delle Esposizioni in Roma, alle condizioni di seguito indicate;
- che con contratto preliminare del 19 marzo 2007 – prot. 848 – in corso di registrazione, le Parti hanno deciso di fermare alcune clausole del definitivo accordo e, nel contempo, hanno fissato la data del 25 aprile 2007 per la

stipulazione del contratto definitivo;

- che, vista l'urgenza, si è provveduto all'avvio delle procedure previste dalla vigente normativa "antimafia", fatta salva per l'Azienda la facoltà di recesso di cui all'art. 11 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252;
- che il Contraente ha prestato la garanzie richieste.

Tanto premesso, le Parti come sopra costituite e rappresentate,

convengono e stipulano quanto segue.

Art. 1 – Premesse e definizioni.

Le premesse e anche se materialmente non allegati i documenti indicati nel successivo art. 2, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto ed assumono, ad ogni effetto, valore di patto, purché siglati per identificazione dalle Parti; ferma restando, in caso di contrasto, la prevalenza delle clausole contenute in questo contratto.

Con riguardo al presente contratto vengono qui di seguito elencate le seguenti definizioni:

- *Contratto*: il presente contratto;
- *Contraente*: il soggetto selezionato per la gestione dell'attività;
- *Azienda*: Azienda Speciale Palaexpo;
- *Parti*: Azienda Speciale Palaexpo e il Contraente;
- *PdE*: Palazzo delle Esposizioni sito in Roma via Nazionale n. 194;
- *Serra*: ristorante e cucina del Palazzo delle Esposizioni;

Art. 2 - Documenti allegati

Formano, altresì, parte integrante del presente Contratto anche i seguenti documenti allegati:

- Planimetrie del PdE, con evidenziata la Serra, le parti comuni, gli accessi ecc. (All. 1).

Art. 3 - Oggetto del Contratto

Oggetto di questo Contratto è l'affidamento al Contraente della gestione, organizzazione ed esercizio dell'attività di ristorazione in senso ampio fornendo ogni servizio di ristorazione che il Contraente riterrà opportuno in coerenza con gli orari di apertura della "Serra", nonché dell'allestimento dei locali, delle cucine e degli spazi allo scopo destinati e meglio descritti nelle planimetrie allegate al presente Contratto.

La sala ristorante e l'annessa cucina sono ubicati all'interno del PdE, nella zona denominata Serra, attualmente in corso di realizzazione. Il complesso del PdE viene individuato al N.C.E.U. al foglio n. 488, part. 33, sub 1 – 2 - 3 – 4; part. 32, sub. 1 – 2 – 3 - 4; part. 39, sub. 1 - 2; part. 219, sub. 2, salvo modifiche dovute al necessario riaccatastamento dell'intero immobile.

Art. 4 – Durata del contratto

La durata del presente contratto decorrerà a far data dal giorno della sua sottoscrizione e fino al 30 aprile 2015 rinnovabile, ma non tacitamente, per il periodo corrente dal 1 maggio 2015 al 30 aprile 2017, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b), D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

Prima della scadenza del contratto, l'Azienda potrà dare avvio alla procedura negoziata dandone apposita comunicazione scritta al contraente; l'eventuale inerzia delle parti, successiva alla scadenza, non potrà essere in alcun modo considerata quale tacita volontà di prorogarne la scadenza medesima.

Qualora il Contraente, dopo la scadenza contrattuale, dovesse continuare ad esercitare la propria attività, continueranno ad applicarsi le medesime condizioni economiche ed i medesimi termini contenuti nel presente Contratto sino alla sottoscrizione degli eventuali accordi integrativi o modificativi.

In difetto di rinnovo del contratto, il Contraente si obbliga a rilasciare tutti i locali ad esso assegnati, liberi di cose e persone, entro e non oltre quarantacinque giorni dalla relativa comunicazione e dichiara fin d'ora di rinunciare alla corresponsione, a qualsiasi titolo, da parte dell'Azienda o di terzi, di indennità o risarcimenti, avendone tenuto conto nella formulazione dell'offerta.

In caso di cessazione del rapporto, a qualunque titolo, il Contraente avrà l'obbligo di consentire al nuovo gestore l'uso delle attrezzature e di quanto necessario per la continuità dell'attività, per il tempo relativo alle sostituzioni e, comunque, per non più di 90 giorni; il nuovo gestore rimborserà al Contrente le spese eventualmente sostenute per l'uso delle attrezzature durante il relativo periodo (canoni di leasing etc.) e del personale.

Art. 5 – Obblighi generali

Il Contraente ha, in via generale, l'obbligo di rispettare integralmente tutta la normativa vigente nella materia prevista dal presente Contratto e, in via particolare, resta obbligato a:

- rispettare le norme, le disposizioni amministrative, i regolamenti, nonché tutte le prescrizioni legislative, regolamentari, amministrative in materia di contratti di lavoro, di prevenzione degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dalla legge n. 55/1990, quelle di previdenza e di assistenza sociale e quelle relative agli

obblighi fiscali e alla sicurezza del personale dipendente e degli utenti del servizio, e inoltre le disposizioni emanate dall'Azienda in ragione della ed in relazione alla particolare destinazione del Palazzo delle Esposizioni quale edificio destinato allo svolgimento di mostre d'arte;

- assicurare a tutto il personale addetto al servizio le prescrizioni di cui al successivo art. 12;
- mantenere, a propria cura e spese, un livello di qualità elevata, connotato da caratteri di efficienza, rapidità e igiene;
- rispettare il prestigio, il decoro e l'importanza del complesso monumentale;
- non utilizzare i locali per fini diversi da quelli descritti in questo Contratto;
- eseguire il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante la gestione dell'attività, dal lato via Piacenza – via Milano senza che questo possa in alcun modo arrecare disservizio alle attività dell'Azienda.

Art. 6 - Consegna e restituzione dei locali e degli impianti

I locali della "Serra" saranno messi a disposizione del Contraente entro il 1° giugno 2007 e, comunque, 90 giorni prima dell'apertura al pubblico del Palazzo delle Esposizioni; il Contraente si impegna ad arredare e completare i locali entro 90 giorni dalla consegna e, compatibilmente con l'iter amministrativo per il rilascio delle necessarie autorizzazioni e licenze, ad iniziare l'attività in concomitanza con l'apertura al pubblico del Palazzo delle Esposizioni, prevista per il 4 ottobre 2007, fatto salvo quanto previsto al successivo punto 7 e senza che il Contraente possa vantare alcuna indennità o risarcimento di sorta.

Alla cessazione del contratto, e qualora questo non sia stato rinnovato, il Contraente dichiara fin d'ora di rinunciare alla corresponsione, a qualsiasi titolo, da parte dell'Azienda o di terzi di indennità o risarcimenti, avendone tenuto conto nella formulazione delle pattuizioni contrattuali.

I locali della Serra saranno consegnati al Contraente ristrutturati e dotati degli impianti elettrici, di illuminazione, di estrazione e ricambio aria, di condizionamento e termoidraulici; in particolare ed ulteriormente l'Azienda fornirà i locali della Serra rifiniti in ogni sua parte (ivi incluse le piante relative alle fioriere esterne), restando a carico del Contraente solo ed esclusivamente l'acquisto e posa in opera degli arredi del ristorante (sia fissi che mobili ed in quanto inerenti l'attività di ristorazione), delle cucine, dei macchinari e delle attrezzature, nonché di tutti i beni strumentali necessari al corretto funzionamento dell'attività di ristorazione (come meglio specificato ai successivi artt. 7 e 7.1).

L'Azienda fornirà, altresì, al Contraente i locali completi degli attestati di conformità degli impianti per le sezioni di competenza dell'Azienda; in particolare l'Azienda fornirà i locali idonei allo svolgimento dell'attività di ristorazione e dotati di tutte le necessarie autorizzazioni amministrative restando di competenza del Contraente esclusivamente quella di porre in essere quanto direttamente connesso all'esercizio dell'attività.

Il Contraente si obbliga a far uso degli spazi e degli impianti in essi contenuti con la massima diligenza ed a restituirli in buono stato di conservazione, in relazione al normale uso degli stessi.

La riconsegna degli spazi e degli impianti, dovrà essere eseguita alla scadenza del contratto o, in caso di recesso o risoluzione anticipata, entro il termine assegnato dall'Azienda con apposita comunicazione che non potrà essere inferiore a giorni quarantacinque; della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio.

Eventuali danni agli immobili ed agli impianti causati da comportamenti dolosi o gravemente colposi del Contraente riscontrati all'atto della riconsegna, saranno a carico del Contraente al quale verranno fatturate le relative spese di ripristino e sistemazione e potrà essere escussa la garanzia di cui al successivo art. 19.

6.1 - Licenze

L'Azienda si obbliga a dotarsi, prima dell'avvio dell'attività, delle licenze e delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività oggetto di questo accordo; e, pertanto, a consentire al Contraente la corretta esecuzione delle attività medesime. In difetto, il Contraente rinunzia fin d'ora a richiedere all'Azienda risarcimenti o indennizzi di sorta connessi alla mancata consegna delle licenze e delle autorizzazioni.

In ogni caso, le parti concordano che decorsi i 90 giorni dalla data della prevista apertura del PdE (04 Ottobre 2007), qualora non fossero state rese ancora disponibili dette licenze, esse rinegozieranno, in buona fede tra di loro, termini e condizioni del presente accordo.

Il Contraente, da parte sua, si obbliga a segnalare e mettere a disposizione un proprio 'preposto', nonché a consegnare all'Azienda, in tempi congrui, un progetto idoneo ad ottenere l'autorizzazione sanitaria necessaria per l'esercizio dell'attività.

6.2 – Descrizione degli standard dell'attività

L'organizzazione dell'attività di ristorazione, le modalità di somministrazione e la suddivisione delle aree in relazione al tipo di servizio offerto rimarranno di esclusiva competenza del Contraente il quale peraltro si obbliga a svolgere e garantire un'elevata qualità e ricercatezza dei piatti e dei prodotti offerti, in linea con il prestigio ed il decoro dei luoghi; nell'attività di gestione e organizzazione di cui sopra, e nella organizzazione

degli eventi, il Contraente si impegna nei confronti dell'Azienda ad avvalersi della collaborazione dello *Chef* Antonello Colonna.

Il Contraente si obbliga a svolgere esclusivamente l'attività di ristorazione (intesa in senso ampio) e comunque con esclusione di: pizzeria (intesa come pizzeria a taglio o come modalità di ristorazione prevalente o esclusiva), *fast food*, *self service* con vassoio, cibi e bevande d'asporto e, in ogni caso, con modalità compatibili con il decoro del PdE e con le modalità descritte nel proprio sistema qualità.

Il Contraente si impegna ad esercitare l'attività di ristorazione, per tutta la durata di apertura del Palazzo delle Esposizioni, osservando i medesimi orari di apertura e chiusura, ad eccezione dell'ipotesi in cui vengano effettuati eventi; di conseguenza, nei giorni di giovedì, venerdì e sabato la cucina chiuderà alle ore 22.30 ed aprirà per lo svolgimento della propria attività non più tardi delle ore 10.00 rimanendo peraltro facoltà del contraente aprire anticipatamente rispetto all'apertura del PdE. Sarà peraltro facoltà del Contraente ampliare gli orari di apertura e chiusura dell'attività di ristorazione offrendo, eventualmente, servizi ulteriori rispetto a quelli di ristorazione in senso proprio (esempio *winebar*). E' intento comune dei contraenti quello di addivenire ad una apertura serale, fino alle ore 22.30, anche negli ulteriori giorni della settimana.

Al fine di cui sopra le parti si impegnano a concordare in buona fede, decorso un anno dall'apertura dell'attività, gli eventuali nuovi orari, tenendo peraltro in considerazione che, nel corso del primo anno di attività, ciascun lunedì, martedì e mercoledì di ogni settimana potrà essere destinato ad eventi.

Viene, altresì, consentito al Contraente di svolgere, a propria esclusiva cura e spese e con mezzi, personale ed organizzazione propria, nell'ambito dei locali "Serra", l'attività di vendita di generi alimentari e articoli da cucina, nonché l'attività di vendita di *merchandising* connesso all'attività svolta ed alla cultura del cibo, purché la vendita dei prodotti sopraindicati, o di altro materiale, non risulti in concorrenza con l'attività di book-media store, sita nei locali commerciali posti a quota 0, e già affidata dall'Azienda a mezzo di gara pubblica.

Ugualmente il book-media store non potrà effettuare attività di vendita in concorrenza con l'attività del Contraente.

Il Contraente potrà comunque vendere prodotti del book-media store per conto dello stesso book-media store o prodotti ulteriori per la lettura non oggetto di vendita da parte del book-media store, previo accordo interno, estraneo all'Azienda, stipulato tra il Contraente medesimo ed il gestore del book-media store.

Dovranno essere accettate, oltre ai contanti, anche le principali carte di credito nazionali ed internazionali, i pagamenti a mezzo POS, i buoni pasto emessi da primarie aziende

nonché quelli rilasciati in favore dei dipendenti della Pubblica Amministrazione

Qualora l'Azienda preveda un giorno di chiusura settimanale del PdE, il gestore potrà prevedere, nel medesimo giorno, la propria chiusura al pubblico.

6.3 - Qualità del prodotto

Il Contraente si obbliga a garantire l'elevato livello qualitativo delle derrate alimentari e delle bevande somministrate che dovranno essere rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.

Si precisa che gli alimenti e le materie prime che il Contraente dovrà utilizzare nella preparazione dei piatti proposti nell'attività di gastronomia dovranno essere di primaria marca e di assoluta freschezza.

E' vietata ogni forma di riciclo dei prodotti.

6.4 - Prezzi e promozioni

Tutti gli strumenti di comunicazione, ivi inclusi gli stampati e i menù al tavolo e in esposizione all'ingresso dei locali del ristorante, dovranno essere editi e aggiornati a cura del Contraente.

Non sono consentiti sovrapprezzi per servizio o coperto.

I prezzi dei prodotti e l'eventuale modifica degli stessi dovrà essere concordata con l'Azienda, secondo una politica tariffaria da questa previamente approvata..

6.5 - Eventi speciali

Il Contraente si obbliga a riservare gratuitamente all'Azienda l'uso esclusivo del locale 'Serra', fino ad un massimo di quindici giorni l'anno, per lo svolgimento di attività istituzionali (qui di seguito gli "Eventi Speciali") dell'Azienda medesima con pagamento del solo servizio di catering e/o ristorazione.

Nell'ambito dei suddetti Eventi Speciali, il Contraente garantisce lo svolgimento di tutte le prestazioni e i servizi speciali, ivi compreso il prolungamento dell'apertura serale del ristorante, eventualmente richiesti purché compatibili con le norme vigenti. Resta inteso che l'Azienda, in ogni caso, comunicherà al Contraente con congruo anticipo, comunque non meno di cinque giorni prima della data fissata per il programmato evento, la data e gli orari dello stesso, le prestazioni e i servizi richiesti, al fine di ottenere la conferma della disponibilità dei locali, che potrà essere negata soltanto in caso di precedente prenotazione dei locali già accettata.

L'Azienda concede al Contraente un diritto d'esclusiva sui servizi di ristorazione destinati a eventi organizzati dall'Azienda e che l'Azienda medesima ritenga di svolgere

nel locale "Serra" e negli spazi prospicienti l'ingresso di via Milano del Palazzo delle Esposizioni.

Le parti si impegnano peraltro a concordare, eventualmente in uno con il cliente richiedente l'evento, prezzi, menù e servizi offerti per ciascun evento impegnandosi il Contraente a concordare con l'Azienda prezzi in linea con le condizioni di mercato offerte per servizi di analoga qualità a quelli offerti dal Contraente.

Anche il Contraente potrà organizzare propri Eventi speciali, in via esclusiva, oltre che del locale "Serra" anche degli spazi prospicienti l'ingresso di via Milano del Palazzo delle Esposizioni al fine di realizzare eventi, purché detti spazi non siano destinati, nel contempo, a sale espositive

Gli eventi organizzati dal Contraente dovranno essere approvati dall'Azienda che, a tal fine, si impegna a non negare immotivatamente detta approvazione; al fine di cui sopra il Contraente si impegna a dare comunicazione all'Azienda della natura e del soggetto proponente l'evento: l'Azienda dovrà manifestare il proprio eventuale dissenso entro i sette giorni successivi, intendendosi altrimenti l'evento come approvato.

Per tutti gli eventi, in caso di utilizzo degli spazi espositivi del Palazzo delle Esposizioni durante gli eventi stessi (e.g. visite alle mostre), l' Azienda fatturerà il corrispettivo per i propri servizi direttamente al cliente o, a richiesta del Contraente e previo accordo dell'Azienda, al medesimo Contraente, sulla base di propri tariffari.

Qualora gli eventi organizzati dal Contraente non prevedano utilizzi degli spazi espositivi da parte del cliente (e.g. visite alle mostre), l'Azienda fatturerà al Contraente il corrispettivo relativo al minimo servizio di sorveglianza necessario a garantire le condizioni di sicurezza delle attività espositive del Palazzo delle Esposizioni

Art. 7 - Allestimento

Le parti si danno atto essere stata consegnata dal Contraente la progettazione esecutiva dell'allestimento, per cui l'Azienda ha già manifestato la propria approvazione all'esecuzione delle opere. L'eventuale richiesta di ulteriori modifiche progettuali potrà essere autorizzata dall'Azienda soltanto ove queste non rallentino, anche solo in minima parte, i lavori di ristrutturazione attualmente in corso. Tutti i costi relativi a dette modifiche progettuali saranno posti a carico esclusivo del Contraente, il quale, per economicità di tempi, s'impegna fin d'ora a fruire, della medesima impresa che, per conto dell'Azienda, sta realizzando i lavori di ristrutturazione; l'impegno del Contraente a fruire dell'impresa già incaricata dall'Azienda rimane peraltro subordinato a che detta impresa offra prezzi non superiori ai migliori prezzi di mercato.

La scelta e l'allestimento di arredi, attrezzature, materiali e colori, dovrà rispondere a principi di funzionalità ed estetica tali da garantire efficienza nel servizio ed un'elevata immagine del ristorante.

Tutti gli arredi e le attrezzature dovranno risultare conformi alle vigenti normative comprese le disposizioni di cui alla Legge 626/94, nonché alle normative vigenti in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità. In particolare, per quanto riguarda le norme antincendio, le realizzazioni del Contraente dovranno rispettare quanto disposto dal parere preventivo del comando provinciale dei VV.F.

Gli arredi e la cucina e del ristorante dovranno, comunque, essere asportabili senza danno alle strutture.

Il Contraente prende atto sin d'ora – ed accetta senza sollevare alcuna eccezione - che l'allestimento dei predetti spazi potrà essere eseguito in concomitanza con lo svolgimento di altre attività e, in particolare, con l'ultimazione dei lavori e l'adeguamento generale degli impianti da parte dell'impresa incaricata di eseguire i lavori di ristrutturazione, e comunque in conformità con le direttive impartite dalla Direzione Lavori e dal Responsabile della Sicurezza.

7.1 - Attrezzature strumentali

Il Contraente dovrà dotarsi, a propria esclusiva cura e spese, anche di tutti i beni strumentali (vasellami, posaterie, tovaglie, piatti, bicchieri, ecc.) indispensabili a garantire la perfetta esecuzione dell'attività con elevata efficienza e qualità.

7.2 – Diritto di opzione

Alla scadenza del contratto ovvero, in caso di risoluzione anticipata o di recesso (e salvo il caso previsto al successivo art. 22) spetta all'Azienda il diritto esclusivo di opzione sull'acquisto dei beni utilizzati dal Contraente per l'esercizio dell'attività. Tale diritto di opzione è riconosciuto all'Azienda a titolo gratuito, ha la medesima durata del rapporto oggetto di questo Contratto e dovrà essere esercitato, previa stima da eseguirsi secondo le modalità del comma che segue, entro e non oltre trenta giorni dalla data di scadenza, risoluzione anticipata o recesso dal contratto.

Qualora non si raggiunga un accordo sul valore dei beni su cui esercitare l'opzione, le parti pattuiscono fin d'ora di affidare ad un terzo, scelto di comune accordo tra di loro, la stima – che sarà vincolante per entrambe le Parti - del valore dei predetti beni; in caso di disaccordo nella scelta del perito, questo sarà nominato ai sensi del secondo comma dell'art. 1473 cod. civ.

L'Azienda si riserva il diritto di esercitare l'opzione all'esito della stima sul valore dei beni e acquistare, in tutto o in parte, i beni utilizzati dal Contraente.

Le spese sostenute per l'espletamento della perizia saranno a carico di entrambe le parti al 50 per cento ciascuna.

Nelle more della procedura sulla determinazione del prezzo, fino all'eventuale atto di acquisto e, comunque, per non più di 90 gg., il Contraente si obbliga fin d'ora a garantire all'Azienda o ad un terzo da questa designato l'uso, a titolo gratuito salvo il rimborso delle spese sostenute dal Contraente nelle more per l'uso dei beni (es. spese per canoni di leasing) e del personale che verranno rimborsate, di tutti i beni della zona ristorante e cucina.

Nell'eventualità di ricorso al leasing da parte del Contraente per l'acquisto dei beni necessari all'esercizio dell'attività, dovrà essere espressamente prevista nel relativo contratto la facoltà per l'Azienda di subentrare al Contraente nel rapporto con la società finanziaria da esercitarsi su specifica richiesta dell'Azienda medesima nel caso di risoluzione o recesso, per qualsiasi ragione, dal presente contratto. In nessun caso la predetta previsione potrà determinare la responsabilità solidale dell'Azienda nei confronti della società finanziaria, qualora l'Azienda decida di non esercitare la facoltà di subentrare nel rapporto di leasing.

Nel caso in cui l'Azienda eserciti la predetta facoltà, sarà tenuta a corrispondere al Contraente l'eventuale differenza tra il valore residuo dei beni al momento del subentro e l'ammontare delle rate di leasing a scadere, comprensivo dell'importo del riscatto

Anche in questo caso, qualora vi sia disaccordo tra le Parti nella quantificazione del valore dei beni al momento del subentro, la valutazione sarà rimessa ad un terzo nominato di comune accordo, ovvero, in caso di mancato accordo, nominato ai sensi del secondo comma dell'art. 1473 cod. civ..

Art. 8 - Modifiche e Uso degli spazi e degli impianti destinati alla ristorazione

Il Contraente non potrà eseguire in nessun caso opere di modifica e trasformazione delle parti edilizie e delle finiture della Serra.

E' fatto, altresì, espresso divieto di realizzare nuovi impianti, ovvero di modificare o ampliare quelli esistenti.

L'attività svolta dal Contraente negli spazi affidati dovrà tener sempre conto delle attività del PdE e non dovrà, in alcun modo, interferire né recare disturbo alle stesse.

Art. 9 - Segnaletica e pubblicità

L'Azienda si impegna ad apporre idonee indicazioni della "Serra" sia all'interno che all'esterno del Palazzo delle Esposizioni. Tenuto conto che la segnaletica di tutto il Palazzo delle Esposizioni, compresa la "Serra", è già stata affidata dall'Azienda mediante gara pubblica, ogni ulteriore forma di comunicazione aggiuntiva sarà posta a

carico esclusivo del Contraente e dovrà essere concordata, nel suo posizionamento e nella linea grafica, con l'Azienda medesima.

In ogni caso, l'Azienda si impegna, fin d'ora, ad autorizzare l'apposizione quanto meno delle seguenti indicazioni afferenti le attività svolte nei locali "Serra", purché previamente concordate con l'Azienda:

a) indicazione esterna su via Milano, mediante apposito totem (o stendardo);

b) indicazione esterna su via Piacenza, mediante apposito totem (o stendardo);

c) indicazione interna al Palazzo delle Esposizioni (ingresso);

d) indicazione interna al Palazzo delle Esposizioni (ascensore);

e) indicazione interna al PdE (pannelli e/o carte con indicazione sale).

L'Azienda ed il Contraente decideranno di comune accordo le modalità di inserimento all'interno del PdE della segnaletica riferita alla 'Serra' del marchio e dell'insegna che il Contraente medesimo intenderà utilizzare.

L'attività di ristorazione e quelle ad essa correlata saranno svolte sotto insegna e marchio di scelta del Contraente al quale competerà la scelta degli arredi e dell'immagine dei locali presso cui si effettuerà l'attività di ristorazione e quelle alla stessa correlata. Il marchio e le insegne che il Contraente vorrà utilizzare dovranno peraltro essere previamente approvati dall'Azienda.

L'uso del marchio e dell'insegna del Contraente rimarrà di esclusiva competenza del Contraente medesimo: nell'ipotesi in cui l'Azienda intenda utilizzare il marchio del Contraente dovrà concordare con il medesimo Contraente le modalità e i termini dell'uso stesso.

L'Azienda ed il Contraente concorderanno altresì l'inserimento nelle brochure del Palazzo delle Esposizioni dell'indicazioni del marchio e dell'insegna che il Contraente intenderà utilizzare e che verranno previamente concordati con l'Azienda.

Art. 10 - Manutenzione

Il Contraente, pena la risoluzione del contratto, dovrà garantire l'esatto adempimento delle seguenti prestazioni:

- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature, dei macchinari e di tutto quanto da questi allestito, che dovrà essere mantenuto in modo tale da garantire permanentemente il decoro degli spazi e l'efficienza delle attrezzature. L'Azienda si riserva comunque la facoltà di richiedere interventi da parte del Contraente, in caso di appurato degrado degli arredi e degli allestimenti, nonché la sostituzione degli arredi e delle attrezzature obsolete. Qualora il Contraente non

provveda agli interventi richiesti, decorsi 15 (quindici) giorni dalla segnalazione scritta dell'Azienda, detti interventi saranno realizzati dall'Azienda stessa, con addebito dei relativi costi a carico del Contraente ed eventuale escussione della garanzia di cui all'art. 19. Il Contraente assume, altresì, la piena ed incondizionata responsabilità per quanto attiene ai vizi di costruzione e progettazione ed ai difetti di funzionamento degli arredi, delle cucine e delle attrezzature, esonerando l'Azienda da ogni relativa responsabilità. Resta peraltro inteso che la responsabilità del Contraente rimane limitata ai soli arredi fissi o mobili installati dal Contraente essendo responsabilità dell'Azienda ogni e qualunque vizio di costruzione afferente i locali sino agli allacci;

- pulizia e manutenzione ordinaria e preventiva degli spazi assegnati dall'Azienda; dei percorsi di accesso esclusivi al ristorante come individuati nella planimetria allegata e - con esclusione degli elementi strutturali e portanti della Serra e delle vetrate interne ed esterne - di tutti gli impianti collocati all'interno della Serra. E' fatto divieto al Contraente di creare occlusioni, interferenze e mascherature agli impianti tali da compromettere o ostacolare l'accessibilità ed il buon funzionamento degli stessi. Nel caso in cui gli interventi manutentivi su vetrate ed impianti si fossero resi necessari per fatto del Contraente, i relativi costi verranno riaddebitati a quest'ultimo dall'Azienda restando peraltro inteso che, per fatto del contraente si intende qualunque fatto conseguente ad un esercizio non conforme all'uso che le è proprio del locale Serra di tal che in nessun caso potranno fare carico al contraente interventi conseguenti al normale uso del locale Serra.
- salvaguardia, custodia, manutenzione (ordinaria) e pulizia delle attrezzature in uso e dei materiali impiegati, nonché dei servizi igienici, degli arredi e degli altri locali di pertinenza del ristorante, ivi incluse scale, ascensori e montacarichi di servizio esclusivo al ristorante.

Per la pulizia e la manutenzione degli spazi concessi, anche esterni, e dei servizi igienici attigui ai locali e posti al servizio del ristorante, qualora non ritenesse di svolgere le predette attività in economia, con l'impiego di propri dipendenti, potrà avvalersi delle medesime imprese alle quali l'Azienda avrà affidato i propri servizi di manutenzione e di pulizia, stipulando con le stesse - a propria cura e spese - autonomi contratti.

Il Contraente dovrà tempestivamente comunicare all'Azienda l'eventuale necessità di eseguire interventi di manutenzione e dovrà consentirgli l'esecuzione di tutte le riparazioni reputate necessarie: in difetto di comunicazione, l'Azienda avrà il diritto di pretendere dal Contraente il risarcimento dei danni eventualmente cagionati a causa del mancata comunicazione intervento manutentivo.

Qualora il Contraente non provveda, invece, agli interventi di manutenzione a proprio

carico, decorsi quindici giorni dalla segnalazione scritta inviata dall'Azienda, la manutenzione potrà essere svolta da questa con addebito al Contraente dei relativi costi e degli eventuali danni, con escussione della garanzia prevista all'art. 20. Saranno altresì addebitati al Contraente i costi di manutenzione eventualmente dovuti per incuria o uso improprio da parte del personale del Contraente, salvo il diritto al risarcimento del danno.

Qualora sia reputato necessario, e previo accertamento ed autorizzazione dell'Azienda, si potrà prevedere un eventuale periodo di chiusura dei locali, per un massimo di dieci giorni annui, finalizzato all'esecuzione dei lavori di manutenzione.

L'Azienda, dovrà garantire l'esatto adempimento delle seguenti prestazioni:

- manutenzione ordinaria e straordinaria degli elementi strutturali e portanti della Serra e delle vetrate interne ed esterne e delle fioriere che dovranno essere mantenute in modo tale da garantire permanentemente il decoro degli spazi;
- l'efficienza degli impianti elettrici, di illuminazione, di estrazione e ricambio aria, di condizionamento e termoidraulici, antincendio.
- in ogni caso l'obbligo di mantenere, anche attraverso successivi interventi che si rendessero necessari a seguito del sopravvenuto intervento di nuove norme, i locali idonei all'uso cui sono destinati.

Art. 11 - Utenze e oneri di gestione

Con riguardo ai soli consumi elettrici relativi all'impianto di climatizzazione ed alla pulizia e manutenzione delle vetrate della "Serra" il Contraente pagherà all'Azienda un contributo forfetario di euro 15.000/anno + iva.

Quanto all'erogazione di tutte le altre utenze, esse saranno somministrate al Contraente dall'Azienda, cui saranno rimborsati i consumi e gli oneri sulla base della lettura semestrale dell'effettivo utilizzo delle utenze, calcolata tramite contatori interni installati dall'Azienda: sulla base di tali risultanze, l'Azienda provvederà ad addebitare i costi che saranno poi fatturati al Contraente.

Le eventuali richieste di nuove utenze o di incremento delle utenze tecnologiche, come pure le disdette, dovranno essere obbligatoriamente inoltrate all'Azienda.

Per la cessazione di tali servizi, compresi quelli telefonici e di telecomunicazione, il Contraente, a seconda delle richieste dell'Azienda, dovrà o comunicare espressa disdetta o fornire il proprio incondizionato assenso alla voltura delle utenze.

Sono a carico del Contraente, in via esclusiva, gli oneri relativi allo sgombero dei rifiuti solidi urbani o assimilabili, prodotti negli spazi concessi al Contraente, nonché la rimozione e il trasporto giornaliero dei rifiuti solidi urbani ed assimilati fino ai punti di

raccolta indicati dall'Azienda: essi dovranno essere rimossi entro la giornata secondo le modalità indicate dall'Azienda e selezionati secondo la normativa in materia di raccolta differenziata. Il Contraente provvederà, sempre a propria cura e spese, allo smaltimento di eventuali rifiuti speciali, in conformità alla vigente normativa in materia, restando vietata la triturazione dei rifiuti e l'immissione degli stessi nella rete fognaria.

In caso d'inadempimento del Contraente agli obblighi previsti dal presente articolo, l'Azienda – previa tempestiva contestazione del fatto al Contraente - vi provvederà direttamente addebitando allo stesso il costo della prestazione.

Il servizio di manutenzione dell'impianto antincendio sarà assicurato dall'Azienda stessa nei modi e nei tempi previsti dalla normativa tempo per tempo vigente; il Contraente si obbliga ad agevolare e consentire gli interventi nell'orario di apertura dei locali.

I servizi di cui sopra si intendono irrinunciabili.

Art. 12 - Personale

Il Contraente dovrà provvedere all'espletamento delle attività oggetto del presente Contratto con propria organizzazione imprenditoriale e professionale, restando espressamente esclusa la sussistenza di qualsiasi rapporto di subordinazione o di lavoro dipendente tra i soggetti incaricati e l'Azienda.

In particolare, nella sua qualità di unico datore di lavoro, spetta al Contraente la responsabilità degli obblighi a garanzia della salute e della sicurezza dei propri dipendenti sul luogo di lavoro, in conformità con la normativa vigente.

Il trattamento giuridico ed economico del personale dovrà essere conforme a quanto stabilito dalle leggi vigenti e dovranno essere applicati, per le singole tipologie di servizio, i contratti collettivi di categoria del settore di riferimento.

Per garantire lo svolgimento dell'attività sopra descritta, il Contraente dovrà assicurare, nelle fasce orarie concordate, la presenza continuativa di personale qualificato, in numero adeguato a garantire un elevato livello qualitativo di prestazioni, connotato da caratteri di qualità, efficienza e rapidità e in linea con il decoro ed il prestigio dei luoghi.

Il Contraente si obbliga a garantire un organico in numero adeguato al livello qualitativo richiesto e all'affluenza degli utenti, Il personale addetto allo svolgimento dell'attività dovrà essere munito di apposito tesserino di riconoscimento, non dovrà fumare nei luoghi di lavoro e dovrà indossare le divise, eventualmente esponendo il logo scelto dal Contraente ai sensi del precedente art. 9: tutte le relative spese saranno a carico del Contraente.

Il Contraente sarà tenuto a comunicare all'Azienda, per tutto il periodo di validità del contratto, gli elenchi nominativi del personale che sarà addetto ai diversi servizi e tutte le

relative variazioni dandone comunicazione scritta che non potrà essere superiore a giorni cinque dalla variazione stessa

Il Contraente dovrà, altresì, prevedere che il personale impiegato abbia uno standard di elevata professionalità e di qualificata e specifica preparazione, con conoscenza, per un numero adeguato di personale di sala, della lingua inglese.

Art. 13 – Corrispettivo

Il Contraente si obbliga a versare all'Azienda un corrispettivo annuo così stabilito:

a. per i primi ventiquattro mesi, decorrenti dalla data di apertura al pubblico della Serra, preventivata dall'Azienda per il 4 ottobre 2007, euro 100.000/anno + iva;

b. dal venticinquesimo al trentaseiesimo mese, euro 120.000/anno + iva;

c. a decorrere dal trentasettesimo mese fino alla scadenza del contratto, euro 150.000/ anno + iva.

Gli importi corrisposti a titolo di minimo garantito ed i relativi aumenti saranno soggetti agli incrementi ISTAT, riferiti all'anno precedente, a decorrere dal pagamento del canone sub b.

Per il periodo corrente dal 1 maggio 2015 al 30 aprile 2017, le parti si impegnano, ora per allora, a rinegoziare in buona fede il corrispettivo.

L'Azienda dichiara che su tutti gli importi su indicati sarà applicata l'Iva sulla base dell'aliquota prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 14 - Royalties

Ulteriormente il Contraente si obbliga a versare all'Azienda, per tutta la durata del contratto, una royalty pari al 5% del proprio fatturato annuo da corrispettivi da ristorazione.

Per gli eventi organizzati dall'Azienda secondo quanto appresso specificato, il Contraente verserà una royalty pari al 7% su tutto il relativo fatturato in luogo della royalty del 5% di cui sopra; conseguentemente qualora il Contraente organizzi eventi mediante propri contatti diretti, la royalty rimarrà pari al 5%.

A tale riguardo, per fatturato si intende il corrispettivo, comunque denominato, e percepito a qualunque titolo, generato dalla gestione dell'attività.

Art. 15 – Modalità di pagamento. Contabilità e rendicontazione

Il corrispettivo fisso di cui al precedente articolo, che decorrerà dalla data di apertura al pubblico dei locali, sarà versato in rate mensili posticipate da corrispondersi entro e non oltre il giorno 5 di ciascun mese successivo. La quota variabile di cui al precedente art.

13, verrà addebitata dall'Azienda con cadenza trimestrale posticipata sulla base dei rendiconti che il Contraente si obbliga a far pervenire agli Uffici amministrativi dell'Azienda entro il giorno 15 del trimestre successivo a quello di riferimento.

Per quanto concerne gli incassi relativi agli Eventi speciali, gli stessi saranno sempre considerati esenti da spese di produzione e, pertanto, la percentuale del 7% verrà applicata sull'intero importo, senza alcuna decurtazione, indipendemente dal raggiungimento di incassi totali.

Al fine di effettuare la quantificazione della quota variabile, il Contraente si impegna a trasmettere, nei termini sopra indicati:

a) rendiconto degli incassi effettuati nel corso del trimestre precedente;

b) copia del registro sezionale I.V.A. dei corrispettivi appositamente da istituire relativi alle vendite effettuate.

Tali rendiconti, per quanto possibile, dovranno essere consegnati ai citati uffici anche su supporto magnetico.

Tutti i pagamenti dovranno essere effettuati tramite bonifico bancario, entro e non oltre trenta giorni data fattura, sul c/c indicato dall'Azienda.

Art. 16 - Mancata operatività dell'Azienda

Qualora, per qualsiasi motivo o a qualunque titolo, l'operatività del PdE fosse preclusa o sospesa, anche parzialmente, il Contraente, fermo restando una riduzione corrispondente e proporzionale al periodo di chiusura del corrispettivo e fermo restando che alcunché sarà dovuto per utenze, non potrà in virtù di ciò avanzare altre pretese di indennizzo, salva la facoltà per il Contraente di recedere qualora la sospensione e/o la preclusione dell'attività superi i giorni 90.

Art. 17 - Responsabili

Il Contraente e l'Azienda provvederanno a comunicare, l'un l'altra, il proprio responsabile per le attività oggetto del contratto, entro sette giorni dalla consegna dei locali.

Art. 18 – Responsabilità per danni. Assicurazioni

Il Contraente è responsabile del corretto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché di tutti i danni diretti ed indiretti che dall'esercizio della propria attività o comunque dall'esecuzione del contratto, possano derivare all'Azienda – inclusi i danni alla Serra e al PdE in genere - o a terzi. A tal fine, il Contraente si obbliga a garantire, manlevare e tenere indenni l'Azienda da ogni responsabilità patrimoniale, per atti o fatti imputabili direttamente o indirettamente all'attività del Contraente, ovvero, ai sensi

dell'art. 2049 cod. civ., di propri dipendenti, consulenti, collaboratori o anche di Ditte o Società, dai quali fatti o atti abbiano a derivare danni agli stessi o a terzi in genere. Tale obbligo vale anche ai fini processuali.

Il Contraente esonera espressamente l'Azienda da ogni responsabilità per i danni diretti o indiretti che potessero derivargli da interruzione, diminuzione o mancanza di energia elettrica, aria condizionata, riscaldamento o altra necessaria utenza, purchè l'Azienda si adoperi per un pronto ripristino della problematica intercorsa

Fermo tutto quanto specificato ai commi che precedono, il Contraente si obbliga a stipulare con primaria Compagnia assicurativa, per l'intera durata di questo Contratto, e a consegnare copia delle Polizze alla Azienda contestualmente alla presa in consegna dei locali:

- Polizza "All Risks" o, in subordine "Incendio/eventi speciali", per eventuali danni occorsi alla Serra conseguenza diretta o indiretta dell'esercizio della attività di ristorazione. Detta polizza dovrà prevedere - quantomeno - la copertura dei seguenti rischi: incendio, esplosione, scoppio, danni consequenziali, Il capitale da assicurare relativo alla Serra (escluse le attrezzature strumentali da assicurarsi invece per il capitale prescelto dal Contraente) dovrà essere non inferiore a Euro 5.000.000,00=, e la polizza dovrà prevedere che in caso di danno il risarcimento – da corrispondersi alla Azienda – dovrà essere commisurato al costo di ricostruzione a nuovo/rimpiazzo

La polizza dovrà altresì prevedere la garanzia "Ricorso Terzi", con un capitale non inferiore a Euro 10.000.000,00 =, che contempli espressamente la copertura di eventuali danni al Palazzo delle Esposizioni e che riconosca espressamente la qualifica di Terzo alla Azienda – inclusi i Suoi Amministratori, Dipendenti, Collaboratori - e ai visitatori.

Detta polizza dovrà altresì prevedere la rinuncia alla rivalsa da parte dell'Assicuratore nei confronti della Azienda e dei Suoi Amministratori, Dipendenti, Collaboratori e dei visitatori.

- Polizza di Responsabilità Civile Terzi e Dipendenti (Prestatori di lavoro) per massimali non inferiori a:

- Verso Terzi: Euro 5.000.000,00 = per ciascun sinistro, per ogni persona danneggiata, per danni a cose.
- Verso Dipendenti: Euro 1.500.000,00.= per ciascun sinistro, con un limite di Euro 600.000,00 = per ciascun Dipendente infortunato.

La polizza da stipularsi a garanzia della globale attività svolta dal Contraente incluse eventuali attività accessorie, complementari e collegate, dovrà prevedere la copertura di eventuali danni conseguenti a somministrazione di cibi e bevande.

Detta polizza dovrà includere anche eventuali "danni da interruzione di esercizio" cagionati a Terzi, prevedere espressamente la copertura della responsabilità per danni al Palazzo delle Esposizioni e riconoscere espressamente la qualifica di Terzo alla Azienda – inclusi i Suoi Amministratori, Dipendenti, Collaboratori - e ai visitatori.

La copertura dovrà altresì prevedere la rinuncia alla rivalsa da parte dell'Assicuratore nei confronti della Azienda e dei Suoi Amministratori, Dipendenti, Collaboratori e dei visitatori.

L'Azienda, da parte sua, garantisce al Contraente la copertura assicurativa dell'intero immobile, compresi i locali della 'Serra'.

Art. 19 - Cessione del contratto

E' espressamente vietata la cessione, anche parziale, del contratto in assenza di esplicito consenso scritto dell'Azienda.

Art. 20 – Cauzione definitiva

Il Contraente, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte, del pagamento delle penali, nonché dell'eventuale risarcimento dei danni e dei maggiori oneri derivanti dall'inadempimento, si obbliga a costituire, entro e non oltre la data di presa in consegna dei locali, una cauzione definitiva di importo pari al 10% dell'importo del canone fisso annuo, da aggiornarsi in base all'incremento ISTAT dello stesso, in conformità a quanto previsto all'art. 13 che precede.

Tale cauzione potrà essere prestata a mezzo di fideiussione bancaria a prima richiesta e dovrà necessariamente contenere la dichiarazione con la quale il soggetto emittente si impegna ad effettuare il versamento dovuto al soggetto beneficiario, nel caso in cui questi intendesse disporre della cauzione stessa, dietro semplice richiesta del medesimo, senza possibilità di opporre eccezioni di qualsiasi natura e genere, né richiedere prove o documenti dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione della fidejussione, e con esclusione pattizia del beneficio della preventiva escussione del debitore di cui all'art. 1944, II° comma, cod. civ., delle eccezioni di cui all'art. 1945 cod. civ. e della decadenza di cui all'art. 1957 cod. civ.

In caso di escussione totale o parziale della cauzione, il Contraente ha l'obbligo di reintegrarla sino all'importo convenuto nel termine di quindici giorni.

Resta comunque salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

Detta fideiussione dovrà avere una durata estesa a 60 (sessanta) giorni successivi alla sua scadenza.

Art. 21 – Penali

Qualora l'Azienda, fuori dai casi per i quali è prevista la risoluzione di diritto del contratto, accerti l'inadempimento, l'inesattezza o la violazione, anche parziale, di quanto stabilito nel presente Contratto e nei documenti allegati e, in particolare, qualora accerti:

- la carenza di igiene e pulizia dei locali affidati al Contraente e degli attigui servizi igienici;
- la cattiva conservazione dei prodotti;
- una presenza minima del personale non corrispondente per consistenza e qualifica a quanto prescritto al precedente art. 12;
- l'espletamento dell'attività, in qualsivoglia aspetto, in modo non decoroso, non cortese o non sollecito o, comunque lesivo dell'immagine dell'Azienda;
- mancato adeguamento della cauzione definitiva in base alle variazioni annue;

l'Azienda provvederà a diffidare il Contraente, assegnando un termine di quindici giorni per adempiere a quanto richiesto.

Nel caso in cui detto termine non venga rispettato, verrà applicata nei confronti del Contraente, per ciascuna inadempienza e per ciascun giorno di ritardo nell'adempimento, fino ad un massimo di dieci giorni, una penale di importo pari a € 250,, da corrispondersi per ogni giorno di ritardo a seconda della gravità dell'inadempimento.

Il mancato rispetto dei termini indicati dal Contraente nella propria offerta sarà considerato giusta causa di risoluzione del contratto, con escussione immediata della cauzione definitiva prestata a norma dell'art. 19, salvo e impregiudicato il diritto dell'Azienda di ottenere l'integrale risarcimento del danno, qualora la cauzione non risultasse sufficiente.

Art. 22 - Clausola risolutiva espressa

Fuori dai casi di risoluzione del contratto espressamente previsti in altri articoli del presente Contratto, esso si risolverà *ipso iure* nei seguenti casi:

- nel caso in cui il Contraente venga dichiarato fallito, ovvero sia sottoposto a procedure concorsuali, ovvero si assoggetti ad amministrazione controllata o concordato preventivo;
- nel caso in cui il Contraente non applichi al personale il trattamento giuridico ed economico previsto dalle leggi vigenti in materia o non applichi, per le singole tipologie di servizio i contratti collettivi di categoria del settore di riferimento;

- nel caso in cui sia stata escussa la garanzia definitiva di cui al precedente art. 20, in tutto o in parte, e il Contraente non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di quindici giorni;
- in ogni altro caso di negligenza, imperizia, ritardo o inesattezza grave, in particolare, qualora il Contraente, nell'espletamento delle prestazioni affidate contravvenga alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;
- in caso di cessazione dell'esercizio dell'attività;
- in caso di mancata stipulazione o rinnovo dell'assicurazione di cui all'art. 18.

Con la risoluzione del contratto cessa di diritto la eventuale detenzione delle aree da parte del Contraente e l'Azienda è autorizzata all'accesso ai luoghi, previa redazione di un verbale di consistenza, in contraddittorio con il Contraente e - in caso di assenza - con l'assistenza di due testimoni.

Art. 23 – Recesso

A partire dal quarto anno di vigenza del presente Contratto l'Azienda ed il Contraente avranno la facoltà di recedere dal Contratto medesimo, previa comunicazione scritta da inviare all'altra Parte, almeno 6 mesi prima del recesso.

Nel solo caso di recesso da parte del Contraente questi si obbliga a corrispondere all'Azienda tutti i canoni ancora dovuti dalla data in cui il recesso diverrà efficace e fino alla scadenza dell'anno in corso, corrispondente al 31 dicembre.

Art. 24 - Modificazioni assetti proprietari. Affitto d'Azienda o del ramo d'Azienda. Estinzioni. Fallimenti

Ferma l'incedibilità del contratto di cui all'art. 18, si precisa che:

- le modifiche degli assetti proprietari conseguenti a cessione di azienda nonché ad atti di trasformazione, scissione, fusione del Contraente non hanno effetto verso l'Azienda finché non siano state comunicate alla stessa per la verifica del possesso da parte del cessionario ovvero del soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, dei requisiti di qualificazione richiesti in sede di affidamento della gestione. Nei 60 gg. successivi, l'Azienda potrà opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto con effetti risolutivi del medesimo qualora non sussistano i requisiti di cui sopra, ovvero quelli indicati all'art. 10 *sexies* L. 575/65 e s.m.i. Decorsi 60 gg senza opposizioni da parte dell'Azienda il subentro al Contraente produrrà effetti.
- In caso di affitto d'azienda o di ramo d'azienda da parte del Contraente il subentro del contraente sarà comunque subordinato alle verifiche di cui al precedente punto 1.

- Ai fini dell'espletamento delle verifiche previste dalla vigente normativa antimafia, il Contraente dovrà tempestivamente comunicare all'Azienda le variazioni che dovessero intervenire negli organismi tecnico/amministrativi dell'impresa.
- In caso di cessazione dell'attività del Contraente il contratto sarà risolto automaticamente, salvo il diritto dell'Azienda di ritenere dalla fideiussione danni che le potessero derivare.

Art. 25 – Rispetto della legge in materia di responsabilità delle persone giuridiche e delle associazioni anche prive di personalità giuridica

Con riferimento a quanto previsto nel D. Lgs. n. 231 dell'8/6/2001 e successive modifiche, il Contraente – e per esso i suoi dipendenti, collaboratori o preposti, nell'esecuzione del contratto – si impegna al rispetto di quanto previsto dalla normativa richiamata, che dichiara di conoscere, sia nei confronti dell'Azienda, propri dipendenti o collaboratori, sia nei confronti di terzi, per le attività che possano avere in qualsiasi modo effetto sull'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Contratto.

Art. 26 - Definizione delle controversie

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Azienda e il Contraente, per l'interpretazione ed esecuzione delle clausole previste dal presente Contratto, saranno devolute alla competenza esclusiva del Foro di Roma.

Art. 27 - Spese

Tutte le spese relative allo stipulando contratto sono a carico di ciascuna parte per quanto di competenza. Le spese di registrazione del contratto sono a carico esclusivo del Contraente per tutta la durata dell'accordo

Art. 28 - Rinvio

Per tutto quanto qui non espressamente convenuto, le parti fanno riferimento alle vigenti disposizioni di legge in materia, agli usi, nonché alla buona fede e alle intenzioni dei contraenti sia nell'interpretazione che nell'esecuzione del contratto, anche ai sensi dell'art. 1362 cod. civ..

Art. 29 – Clausole vessatorie

Ai sensi degli articoli 1341 e 1342 cod. civ. il Contraente approva espressamente, e per l'effetto le sottoscrive, le clausole contraddistinte con i numeri: 6.1 – 7.2 – 8 – 15 – 16 - 18 – 20 – 22 – 25.

Dott.ssa Rossana Rummo
(Direttore Generale)
Azienda Speciale Palaexpo

Il Contraente