REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
SARDEGNA RICERCHE

CONCESSIONE SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DEL COMPLESSO EX MANIFATTURA TABACCHI DI CAGLIARI

PROGETTO SERVIZIO DI CONCESSIONE

A - Relazione tecnico illustrativa

Data: 01 - 2018

Il presente disegno è di proprietà esclusiva del committente e non può essere riprodotto ne consegnato a terzi senza autorizzazione scritta, ex articolo 99 Legge 22/04/1941 n°633

Il Responsabile del Procedimento

Ing. Sandra Ennas

Sommario

1. Premessa 2
2. Il campus dell'innovazione e della creatività 2
3. Il Locale Accoglienza 3
4. La concessione del servizio Bar 6
5. Il servizio prioritario 7
6. Servizi secondari e complementari 8
7. Valore stimato della concessione e del relativo canone. 10

1. Premessa

L'Ex Manifattura Tabacchi è un complesso di pregio storico collocato al centro dell'abitato di Cagliari ai margini del quartiere la Marina, di fronte al porto, in una posizione favorevole ad essere punto di richiamo per cittadini, visitatori e turisti.

La struttura ha alle spalle una lunga e travagliata storia. La prima pietra viene posata nel 1482, per la costruzione del convento dei frati Minori Osservanti. Distrutto parzialmente dai bombardamenti spagnoli nel 1717, il convento viene ricostruito dai piemontesi inglobando i resti degli edifici preesistenti. A partire dalla seconda metà del '700 l'edificio viene convertito in fabbrica per la lavorazione del tabacco e ampliato, in seguito anche alla chiusura della sede di Sassari nel 1828, fino a diventare verso la fine dell'800 uno degli opifici più importanti della città. Nei primi decenni del '900 il complesso si espande ancora con la realizzazione del cortile quadrangolare e dell'edificio delle Officine.

La Manifattura rappresenta oggi un importante esempio di opificio da restituire alla città ma anche da preservare e tutelare. In quanto tale, è soggetto a vincoli di carattere storico architettonico oltre che strutturali e di sicurezza che ne impongono una fruizione leggera.

L'area del complesso dell'Ex Manifattura Tabacchi

La più recente ristrutturazione del complesso è stata fatta con l'obiettivo di farne un luogo multifunzionale di produzione, promozione e interazione delle attività legate alla creatività artistica, culturale, scientifica, della innovazione digitale, che possa rappresentare un punto di riferimento per la città di Cagliari e per la Sardegna.

2. Il campus dell'innovazione e della creatività

La Giunta Regionale, con la deliberazione N. 19/2 dell'8.4.2016, ha affidato all'Agenzia Regionale Sardegna Ricerche la gestione temporanea di Manifattura. Sardegna Ricerche è affiancata da un gruppo di lavoro composto dal Direttore del Centro Regionale di Programmazione, da un componente designato dai Direttori generali dei Beni Culturali, Informazione, Spettacolo e Sport e degli Enti Locali e Finanze e da un componente designato dalla Presidenza della Regione.

L'obiettivo è quello di avviare un processo che prevede la creazione di un polo innovativo e tecnologico polivalente improntato sulla creatività, un luogo di contaminazione interdisciplinare. Un unicum nel suo genere, a vocazione internazionale, distintivo per la città e per la regione Sardegna. L'obiettivo è far diventare Manifattura il **Campus dell'innovazione e della creatività**. L'affidamento a Sardegna Ricerche di Manifattura è finalizzato all'avvio di una fase di sperimentazione, in cui si dovrà:

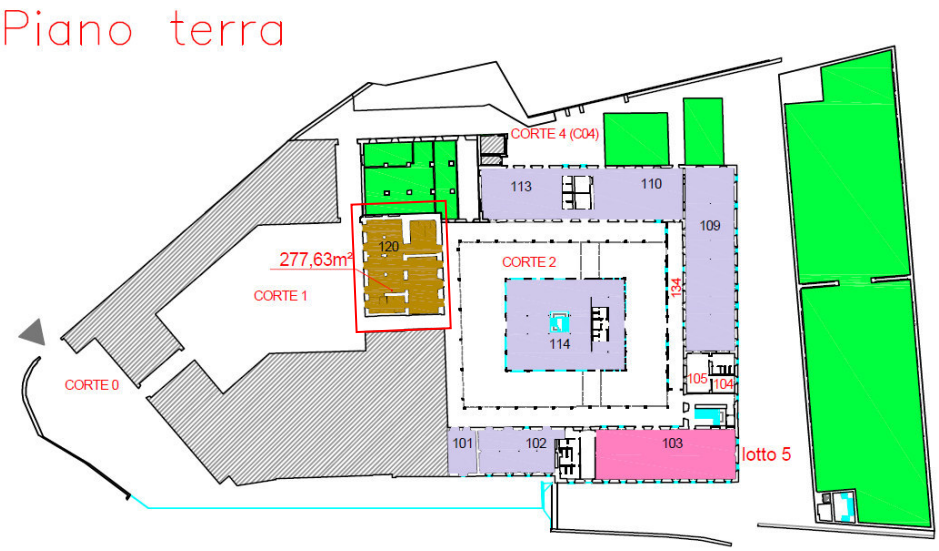
- Promuovere ricerca e produzione artistica interdisciplinare;
- Incubare imprese nella filiera della creatività digitale;
- Favorire l'incontro ed il confronto tra tecnologia, cultura e arte;
- Promuovere iniziative di animazione tecnologica integrata (house of coding, hackathon, robotica creativa e fabbricazione digitale, artigianale, design e creatività, cultura e arte);
- Creare occasioni di crescita professionale, di internazionalizzazione e di costruzione di reti.

Nella nuova concezione di sviluppo del complesso di ex Manifattura Tabacchi, si prevede che a regime la struttura ospiterà imprese innovative e imprese culturali, con l'aspirazione ultima che diventi un luogo in cui la sperimentazione e la formazione convivano con la produzione, l'incubazione con l'imprenditoria, la creatività con la tecnologia, la promozione degli eventi con la valorizzazione degli spazi. Manifattura può diventare la piattaforma che crea le condizioni per mettere in relazione persone e professionalità che oggi non collaborano e che hanno bisogno di essere integrate per rispondere alle esigenze contemporanee.

Nell'ottica di sviluppo del progetto si inserisce anche il presente appalto che prevede la concessione del locale denominato "Locale Accoglienza" per l'attivazione non solo dei servizi di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande, ma che possa contribuire all'avvio e alla valorizzazione del progetto del Campus dell'innovazione e della creatività, che punti a creare un luogo multifunzionale di produzione, promozione e interazione delle attività legate alla creatività artistica, culturale, scientifica e della innovazione digitale.

3. Il Locale Accoglienza

Il locale, denominato Locale Accoglienza, è situato al piano terra del complesso tra la Corte 1 e la Corte 2 di 277,63 metri quadri e con accessi e affacci su entrambe le corti e individuato catastalmente al Foglio 18 particella 3306 subalterno 16.

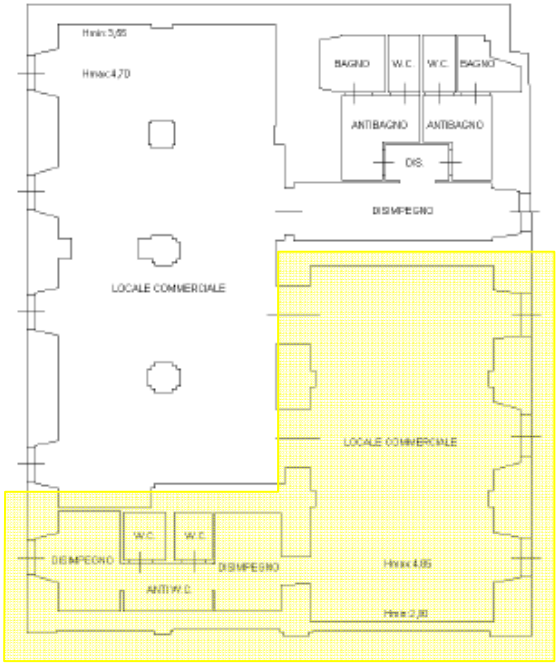


Ubicazione del Locale Accoglienza nella pianta Piano Terra

Ubicazione del Locale Accoglienza nella foto aerea

Il Locale accoglienza è attualmente suddiviso, ma non separato fisicamente, in due ambienti principali. Sul **primo locale** con accesso diretto dalla Corte 2, è presente il bancone del bar con i relativi allacci e attrezzature come da inventario allegato al presente progetto, e con accesso ai servizi e spogliatoi per il personale.

Nell'ultimo disimpegno del primo locale con accesso alla Corte 2 è presente un rack dell'impianto di rete LAN di proprietà di Sardegna Ricerche e ad esso dovrà essere sempre dato **libero accesso** al personale di Sardegna Ricerche per le attività di manutenzione e configurazione.

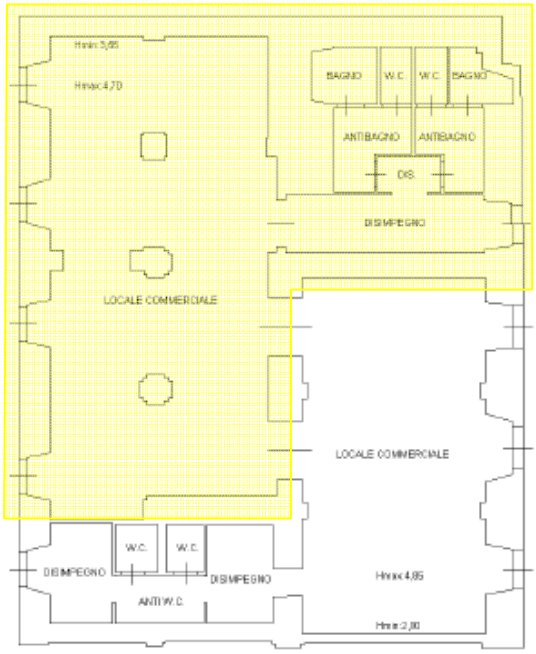


Pianta del Locale Accoglienza e indicazione del primo locale

Foto del primo locale con area del bancone e allestimenti presenti

Accesso allo spogliatoio e servizi personale

Sul secondo locale, con accesso diretto dalla Corte 1, è presente l'accesso ad un disimpegno per l'utilizzo dei servizi igienici per gli utenti e i fruitori del servizio. I locali saranno oggetto della proposta di allestimenti da parte dei concorrenti in sede di offerta tecnica.



Pianta del Locale Accoglienza e indicazione del secondo locale

Foto del secondo locale con allestimenti presenti

Accesso ai servizi igienici

Il locale accoglienza è dotato di impianto elettrico (bassa tensione). Negli stessi locali sono realizzate linee di alimentazione, punti luce e apparecchi illuminanti e impianto di messa a terra. Non è ammessa l'attivazione di utenza per la fornitura di gas. E' presente un impianto di climatizzazione estate/inverno, in particolare l'impianto di climatizzazione è costituito da vetilconvettori da incasso sotto pavimento, mentre le macchine interne necessarie per garantire il ricambio aria primaria sono ubicate, sotto controsoffitto, nei due ambienti non voltati.

Nei locali oggetto della concessione è presente l'allaccio alla rete idrica locale (acqua potabile) e impianto fognario. I locali sono dotati di impianto antincendio costituito da rivelatori di fumi, estintori portatili e idranti a muro. In tutte le aree (spazi chiusi e aperti) è attiva una rete wifi. La connessione ad Internet è garantita da una linea dedicata di 100 Mbps condivisa tra tutti gli utenti. Nel caso in cui il concessionario intenda offrire servizi di accesso ad internet per il pubblico, dovrà agire nel rispetto della legge e sotto la propria responsabilità.

L'appalto prevede inoltre, in misura gratuita ma a carattere provvisorio, anche la concessione degli spazi antistanti al locale sulla Corte 2 secondo le delimitazioni riportate nella planimetria allegata *EG03 - Pianta locali e spazi in concessione* e sulla Corte 1 per un utilizzo saltuario, per consentire l'allestimento da parte del concessionario di spazi all'aperto. Gli spazi esterni non potranno essere delimitati fisicamente in quanto dovranno consentire l'accesso al personale per gli impianti in esso presenti. Sardegna Ricerche potrà chiedere al Concessionario di non utilizzare per determinati periodi gli spazi esterni per limitare eventuali interferenze o situazioni di disturbo con altri eventi che potranno trovare spazio nel complesso. Il concessionario non potrà pretendere alcunché per la richiesta di inutilizzo temporaneo o parziale degli spazi esterni.

Accesso dalla Corte 1 e spazio esterno

Accesso alla Corte 2 e spazio esterno

Lo spazio risulta parzialmente arredato e può contare su un servizio di guardiania (24 h/g).

4. La concessione del servizio Bar

L'appalto di "CONCESSIONE SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DEL COMPLESSO EX MANIFATTURA TABACCHI DI CAGLIARI" prevede una Concessione di Servizi, ai sensi della Parte III del D. Lgs. 50/2016, per una durata di 24 (ventiquattro) mesi naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di consegna del servizio, prorogabili su disposizione discrezionale esclusivamente della Stazione Appaltante per altri e ulteriori 12 (dodici) mesi agli stessi patti e condizioni del contratto originario, in cui la controprestazione a favore del Concessionario

consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio bar e caffetteria da svolgersi all'interno dei locali denominati "Locale Accoglienza" e degli spazi antistanti, ubicati all'interno del Complesso ex Manifattura Tabacchi, a fronte del pagamento di un canone all'Amministrazione, soggetto a rialzo in sede di gara.

La concessione in argomento è considerato **Verde** e aderisce al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 102 del 3 maggio 2013) e tiene conto delle modalità operative contenute nei seguenti Decreti del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare con i quali sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi": il Decreto 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), per la ristorazione collettiva e derrate alimentari, il Decreto 6 giugno 2012 (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012) contenente la Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici e il Decreto 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) per l'affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene.

L'appalto prevede un **servizio prioritario,** da intendersi quale servizio minimo che l'aggiudicatario dovrà garantire secondo le richieste e prescrizioni della Stazione Appaltante, e una ipotesi di **servizi secondari e complementari** che sarà il Concessionario ad offrire e proporre in sede di offerta tecnica nel proprio Progetto Tecnico Gestionale per contribuire all'avvio e alla valorizzazione del progetto che punta a creare nel complesso di Ex Manifattura Tabacchi un luogo multifunzionale di produzione, promozione e interazione delle attività legate alla creatività artistica, culturale, scientifica, della innovazione digitale, che possa rappresentare un punto di riferimento per la città di Cagliari e per la Sardegna.

5. Il servizio prioritario

Il **servizio prioritario** consiste nel garantire l'erogazione dei servizi minimi (descritti di seguito) di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande a tutti i soggetti insediati od ospiti del complesso e a tutti i soggetti esterni che dovessero confluire nella struttura; la controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti sarà versato direttamente dai fruitori dei locali.

Il servizio prioritario di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande dovrà svolgersi secondo le disposizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto e prevedere le seguenti attività da parte del Concessionario:

- Espletamento del servizio di bar e caffetteria;
- Approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
- Pulizia dei locali e degli spazi dati in concessione per l'esercizio dei servizi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale;
- Manutenzione ordinaria dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dell'attività;
- Esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.

L'appaltatore dovrà pertanto garantire la fruibilità dei locali e l'erogazione dei servizi tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì e con copertura della fascia oraria dalle ore 8:30 alle ore 18:30 e durante tutto il periodo di svolgimento degli eventi di breve durata e in concomitanza con gli orari previsti, da almeno 30 minuti prima dell'inizio degli eventi e fino ad almeno 30 minuti dopo la fine degli stessi eventi. L'Amministrazione metterà a disposizione del Concessionario l'elenco degli eventi di breve durata già programmati e si impegnerà a comunicare i successivi eventi con almeno dieci giorni di preavviso.

Costituirà, inoltre, parte del servizio prioritario anche la disponibilità del concessionario a garantire l'esecuzione del servizio di catering, senza garanzia di priorità o esclusività, per gli eventi che si svolgeranno presso i locali di Manifattura Tabacchi organizzati da Sardegna Ricerche o da soggetti terzi garantendo i servizi, i menù e i prezzi che saranno concordati in sede di offerta. Il Concessionario dovrà garantire, salvo diversi accordi con i soggetti organizzatori degli eventi, almeno una ipotesi di menù a prezzi prestabiliti dalla Stazione Appaltante e secondo quanto dal Concessionario proposto in sede di offerta:

Welcome coffee costituito da caffè, the, acqua naturale e gassata, succhi di frutta in due varietà e pasticceria dolce;

Coffee break costituito da caffè, cappuccino, the in diverse varietà, acqua naturale e gassata, bevande gassate e non, succhi di frutta in almeno quattro varietà e buffet di pasticceria dolce e salata;

Menù pranzo costituito da 3 varietà di antipasti misti (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 5 opzioni di terra e 3 opzioni di mare), n. 1 primo (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 2 proposte mare e 2 proposte terra), n. 1 secondo (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 2 proposte mare e 2 proposte terra), n. 1 contorno (da scegliere, da parte del richiedente il servizio, tra 3 proposte), selezione di dolci artigianali, frutta fresca, acqua naturale e frizzante, vino locale bianco o rosso in bottiglia, bevande gassate e non, caffè.

Il servizio prioritario di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande dovrà offrire un servizio di qualità, efficiente, in linea con l'attuale destinazione d'uso e concezione del complesso e accessibile in termini di modalità e prezzi e dovrà essere in linea con la nuova concezione di Manifattura di polo culturale, a vocazione internazionale e di contaminazione tra mondo creativo e del digitale e dovrà richiamarne, nei servizi offerti, gli elementi distintivi (cultura, creatività, innovazione, digitale) e i valori fondanti (ricerca e sperimentazione, contaminazione, aggregazione e convivenza). Il servizio dovrà, inoltre, garantire una offerta variegata che sia rispettosa delle intolleranze e allergie alimentari e che tenga conto delle scelte alimentari (vegetariane, vegane, etc.) e che sia riguardosa delle esigenze e richieste culturali e religiose di una platea internazionale di beneficiari.

6. Servizi secondari e complementari

Indipendentemente dal servizio prioritario sopra descritto, da intendersi quale servizio minimo inderogabile garantito dal Concessionario, Sardegna Ricerche ritiene indispensabile e strategico che la concessione del servizio in argomento possa contribuire all'avvio e alla valorizzazione del progetto del Campus dell'innovazione e della creatività. Per tale ragione l'amministrazione ritiene che il servizio si dovrebbe pertanto connotare, oltre che per l'attività caratteristica di somministrazione di cibi e bevande, per essere calibrato e adeguato ad un ambiente culturalmente vivace e animato, aperto ad accogliere tutto ciò che è nuovo e per essere un luogo di aggregazione e socializzazione, non solo per i futuri utenti interni di Manifattura, ma anche per soggetti esterni interessati alla cultura, alla tecnologia e alle proposte

commerciali, turistiche e ricreative che il gestore proporrà in offerta nel proprio **Progetto Tecnico Gestionale**.

Il **Progetto Tecnico Gestionale**, nel quale ciascun concorrente potrà esprimere la propria idea imprenditoriale di un servizio più articolato e complesso rispetto al semplice servizio prioritario e che sarà oggetto di valutazione in sede di gara secondo i criteri di valutazione della procedura di gara, dovrà dimostrare che l'offerta dei concorrenti è indirizzata verso un target variegato dei potenziali fruitori del bar che si presume saranno pertanto i giovani, gli imprenditori del settore culturale e digitale, potenzialmente anche tutti i cittadini di Cagliari, i turisti e i curiosi di visitare la struttura o interessati agli eventi che verranno organizzati da Sardegna Ricerche e da altri operatori dei vari settori economici che ne faranno richiesta. Per tali ragioni, Sardegna Ricerche ritiene opportuno che siano i concorrenti alla procedura di gara per l'appalto in concessione a proporre una idea progettuale che possa integrare e valorizzare il servizio prioritario di bar e caffetteria e somministrazione di alimenti e bevande, con una proposta imprenditoriale di un progetto integrato di servizi che potrà prevedere, a mero titolo indicativo:

- La progettazione di un nuovo allestimento funzionale dei locali e degli spazi dati in concessione che può prevedere la fornitura di arredi, attrezzature, lo sfruttamento degli spazi interni e esterni in concessione compresa la fornitura di ombrelloni, tendaggi etc. per l'adeguamento dei locali e degli spazi in concessione al progetto gestionale proposto dal concorrente che sia coerente e in linea anche con la storia e peculiarità del luogo e con l'attuale configurazione degli spazi. L'aggiudicatario avrà l'onere della redazione del progetto da sottoporre alla preliminare approvazione di Sardegna Ricerche e alle successive autorizzazioni di legge da parte degli enti competenti.
- Una proposta aggiuntiva, rispetto ai giorni e orari minimi di erogazione del servizio prioritario, che preveda l'apertura dell'esercizio commerciale oltre quello minimo con iniziative di promozione del locale e dell'attività commerciale con l'obiettivo di entrare nella cerchia dei locali identitari della città, grazie ad una proposta non generica, ma che stimoli interesse a visitare e conoscere la ex Manifattura Tabacchi e che abbracci una clientela eterogenea interessata ad una ricerca di qualità e alla frequentazione di un ambiente stimolante dal punto di vista culturale e artistico nel rispetto del legame identitario con l'edificio e il progetto di sviluppo dello stesso.
- Una proposta di erogazione di servizi ulteriori quali servizi di piccola ristorazione per la cena per la clientela del locale e dell'edificio.
- Una proposta di servizi di vendita al pubblico di alimenti confezionati di elevata qualità gastronomica, vini di produzione locale, birre artigianali, oggettistica di design, libri etc. con l'organizzazione di eventi collegati alla degustazione, alla valorizzazione dei prodotti proposti del mercato enogastronomico, showcooking o altri eventi culturali da svolgersi presso i locali in concessione.
- L'organizzazione di eventi e manifestazioni a carattere culturale e di intrattenimento che possono, a titolo esemplificativo, consistere in: concerti, spettacoli musicali dal vivo, rassegne cinematografiche, festival, attività teatrali, mostre, installazioni temporanee, presentazioni di libri, social reading, eventi a tema, science cafè, webinar, corsi e seminari di cucina, sul digitale, sulla stampa 3D alimentare, laboratori per bambini, ragazzi e anziani da svolgersi o presso gli spazi in concessione del locale bar o presso altri spazi dell'ex Manifattura. In quest'ultimo caso, al fine di incentivare l'organizzazione dei suddetti eventi, Sardegna Ricerche metterà a disposizione per il primo anno di servizio gli spazi - successivamente indicati - gratuitamente per un massimo di 30 giornate evento al Concessionario, che si occuperà della organizzazione, gestione e promozione dello stesso evento da programmare e comunicare con un preavviso di 20 giorni antecedenti la

data dell'evento per essere sottoposto alla previa autorizzazione di Sardegna Ricerche, che valuterà la coerenza dell'evento, la disponibilità degli spazi e la non interferenza con attività già in calendario. Il rilascio delle autorizzazioni per l'organizzazione di tali eventi è a carico esclusivo del Concessionario. Per tale ragione il Concessionario potrà presentarsi in raggruppamento di concorrenti o potrà presentare protocolli di intesa e collaborazione e dichiarazioni di intenti con organizzazioni e associazioni culturali con le quali il Concessionario dovrà garantire il rispetto degli impegni presi in sede di Progetto Tecnico Gestionale nella programmazione degli eventi.

- Servizi logistici volti rendere disponibili i propri spazi per incontri informali, come postazione temporanea di lavoro, per eventi e incontri di lavoro, per webinar, per videoproiezioni o video collegamenti con strutture come FabLab, per altri eventi pubblici e privati di carattere culturale, artistico, scientifico, imprenditoriale, ricreativo e di volontariato, coerenti con la nuova concezione di Manifattura e/o avere aree dedicate alla lettura o allo svago.
- Altri servizi complementari. E' valutata positivamente l'offerta di altri servizi complementari e a modalità alternative della sua erogazione.

A solo titolo esemplificativo, è, allegata alla presente, l'esito della consultazione on line fatta da Sardegna Ricerche.

7. Valore stimato della concessione e del relativo canone.

Il valore presunto stimato per la concessione è pari a € 646.000,00 (euro seicentoquarantantaseimila/00) per l'intera durata della Concessione (due anni più uno), calcolato sulla base della stima prevista nel **piano economico finanziario di massima** allegato al progetto del servizio che tiene conto dell'ipotesi di fatturato per la concessione del servizio prioritario.

Le ipotesi di utenti che nel triennio considerato dal piano usufruiranno dei servizi derivano dai dati registrati nel primo anno di gestione temporanea del complesso da parte di Sardegna Ricerche nella concessione degli spazi per eventi brevi e ipotizzando un incremento annuale degli stessi derivante dal percepito aumento della notorietà e incremento dell'interesse nei confronti della struttura che determinerà un aumento delle prenotazioni per l'organizzazione degli eventi. Si prevede inoltre che nel breve si avvieranno gli appalti per la concessione a medio e lungo termine (6 anni prorogabili) di quattro lotti, destinati ad ospitare in maniera stanziale imprese del settore culturale e tecnologico per lo svolgimento di attività di incubazione, servizi di natura creativa e intellettuale, sale prove, laboratori etc.., che determineranno un ulteriore bacino di utenti dei servizi, e che impegneranno circa la metà degli spazi disponibili

Il piano economico e finanziario di massima non tiene in conto gli eventuali servizi migliorativi o i servizi secondari e complementari che offrirà il Concessionario, che si impegnerà a dimostrare la sostenibilità della propria proposta imprenditoriale offerta, allegando il **piano economico e finanziario definitivo** al Progetto Tecnico Gestionale.

Il Concessionario, per la concessione di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i locali, in conformità al Progetto Tecnico Gestionale, si impegnerà a versare all'Amministrazione un **canone di concessione** di importo fisso mensile, pari a € 1.662,00 (Euro milleseicentosessantadue/00) mensili più IVA al 22%, oggetto di **rialzo** in sede di offerta economica di gara.

Il canone di concessione è soggetto ad aggiornamento annuale, a decorrere dal secondo anno di concessione, sulla base del 100% della variazione dell'indice Istat dei prezzi al consumo delle famiglie di

operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi). La revisione del canone scatterà solo su richiesta avanzata dalla parte che vi avrà interesse, posto che con tale clausola la stazione appaltante ha inteso regolare con modalità eque e ragionevoli il meccanismo di adeguamento automatico del canone.

In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni degli importi da corrispondere, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a fatti non direttamente imputabili alla Stazione Appaltante. Con il contratto di concessione si intende assunto in capo al concessionario il **rischio operativo** legato alla gestione dei servizi, in particolare il **rischio di domanda**, ovvero il rischio legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il concessionario deve soddisfare, ovvero il rischio legato alla mancanza di utenza e quindi di flussi di cassa. Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di chiusura degli spazi di Manifattura Tabacchi per attività di manutenzione o di sicurezza e emergenza o alla riduzione degli eventi brevi programmati durante il periodo della concessione.