**PROGETTO DI GESTIONE DEL POLO DEL FOOD, LOTTO 1, PER I RISTORATORI DI AMATRICE**

Questo Ente ha già acquisito in comodato d'uso il primo lotto del c.d. polo del Food e intende affidarne la gestione ai ristoratori già assegnatari di localizzazione nella medesima area, nelle more del completamento dei lavori dei lotti da 2 a 9.

Questa operazione permetterebbe da un lato di agevolare i ristoratori locali offrendo loro la possibilità di riavviare parzialmente la propria attività, dall'altra offrirebbe la possibilità alla Regione Lazio di disimpegnare parzialmente le proprie mense, facendo utilizzare tale servizio mensa alle ditte e al personale impegnato nell'emergenza (come, ad es. personale delle forze dell'ordine)

I ristoratori potenzialmente interessati sono pertanto:

- Il Castagneto

- La Conca

- Da Giovannino

- La Lanterna

- Mari e Monti

- Ma-Tru

- Patrizia

- Roma

Il periodo di gestione secondo le modalità sotto indicate va dal 22 maggio sino al 16 luglio, per un totale di 8 settimane.

Ogni operatore provvederà alla gestione della mensa per un periodo di 1 o 2 settimane, a secondo del numero di gestori che manifestino il proprio interesse.

È ammessa la possibilità di co-working all’interno della medesima struttura di personale di diverse aziende di ristorazione.

I ristoratori interessati dovranno procedere all’erogazione di pasti, a pagamento, per i soggetti interessati per i 7 giorni a settimana, per 2 pasti al giorno (pranzo e cena).

Il pasto dovrà essere erogato nella modalità del self service, senza servizio al tavolo.

Nel menu del pranzo dovrà essere disponibile per le scelte dell’utenza:

- un primo con possibilità di scelta tra due opzioni;

- un secondo;

- un contorno con possibilità di scelta tra due opzioni;

- un frutto;

- una bevanda.

Il menu della cena dovrà essere disponibile per le scelte dell’utenza:

- un primo;

- un secondo con possibilità di scelta tra due opzioni;

- un contorno con possibilità di scelta tra due opzioni;

- un frutto;

- una bevanda.

Ai fini della preparazione del pasto potrà essere utilizzato esclusivamente il centro di cottura presente all’interno della struttura.

Gli stessi potranno procedere ad accordi con i fruitori al fine dell'erogazione di un pasto standard a costo ridotto.

I ristoratori dovranno garantire l'utilizzo di almeno un 10% di materie prime a chilometri zero o comunque prodotti locali.

I ristoratori dovranno provvedere all’acquisto di quanto necessario all’erogazione dei pasti e non presente all’interno della struttura, senza rivalsa alcuna di rimborso da parte di questa amministrazione.

È ammesso l'uso di stoviglie usa e getta.

Il gestore dovrà procedere ad attivare quanto necessario per l'emissione di scontrino fiscale, ricevuta o fattura al soggetto fruitore.

Per ogni settimana di utilizzo il gestore è tenuto a versare anticipatamente un contributo simbolico al Comune di euro 100 (cento) a titolo di rimborso forfettario delle utenze che restano a carico dell’ente. Eventuali danni alla struttura o al materiale consegnato dovranno essere rimborsati al prezzo di acquisto estratto dalle informazioni detenute dal Comune nella documentazione relativa la donazione.

I soggetti gestori dovranno inoltre:

- prendere in consegna dell'immobile al momento dell'ingresso entro le ore 10.00 del lunedì;

- garantire la pulizia e igienizzazione dei locali e delle stoviglie utilizzate;

- comunicare immediatamente rotture o malfunzionamenti dei materiali presenti;

- comunicare a fine settimana il numero di pasti erogati;

- riconsegnare l'immobile al momento dell'uscita dall'immobile entro le ore 9.00 del lunedì.

Tutte le maestranze impiegate dovranno essere in possesso dei requisiti igienico sanitari, previdenziali e assicurativi richiesti dalla normativa attuale.

I ristoratori interessati dovranno far pervenire la loro manifestazione di interesse secondo il modello allegato specificando se intendono operare in proprio o in co-working con altro soggetto.

L’assegnazione delle settimane avverrà tramite sorteggio. Laddove le richieste pervenute siano inferiori alle settimane disponibili l'abbinamento, sempre mediante sorteggio, verrà applicato per 2 settimane consecutive, sin dove vi sia capienza, e poi per una sola settimana per i soggetti rimanenti.

**Al Comune di Amatrice**

**MANIFESTAZIONE D'INTERESSE AL PROGETTO DI GESTIONE DEL POLO DEL FOOD, LOTTO 1, PER I RISTORATORI DI AMATRICE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ titolare dell'attività di ristorazione denominata \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, C.F./P.IVA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e delocalizzata al lotto \_\_\_\_\_\_\_\_ del polo del Food di Amatrice.

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

ad aderire al progetto di gestione del polo del Food, lotto 1, per i ristoratori di Amatrice, allegato alla delibera di Giunta Comunale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_\_.

A tal fine dichiara:

- di essere in regola con quanto richiesto dal progetto;

- di essere intenzionato ad operare:

* in proprio
* in co-working con la ditta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Amatrice, li \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

IL TITOLARE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Si allega documento di identità