**GESTIONE DEL POLO DEL FOOD, LOTTO 1, PER I RISTORATORI DI AMATRICE. AFFIDAMENTO AL RISTORATORE BAR RISTORANTE PICA PARTIZIA PERIODO 30/5/2017- 12/6/2017**

Il Giorno VENTINOVE del mese di Maggio 2017, presso la sede comunale

**TRA**

il **Comune di Amatrice** , di seguito *"Comune"* - con sede in Amatrice, nella persona del Segretario Comunale dott. Simone Lodovisi, nato a Roma il 27/7/1978, C.F. 00110840571;

**E**

il **Bar Ristorante Da Patrizia** di seguito *“operatore”* con sede in Amatrice, in Corso Umberto I 82, nella persona Legale Rappresentante Pica Patrizia nata a Accumoli il 16/11/1961;

di seguito congiuntamente, "le Parti";

**PREMESSO CHE**

Con delibera di Giunta n. 56 del 18/5/2017 il Comune ha approvato il Progetto di gestione del Polo del Food, Lotto 1, per i ristoratori di Amatrice;

Con nota prot. 12739 il Bar Ristorante Da Patrizia ha manifestato il proprio interesse alla gestione di tale attività;

Con Determina n. 66 del 29/5/2017 è stata affidata alla ditta Pica Patrizia la gestione del Polo del Food per il periodo dal 30/5/2017 al 12/6/2017;

***si conviene e si stipula quanto segue***

Il Comune concede in comodato d'uso l'immobile sito in Amatrice, Frazione San Cipriano, definito Lotto 1 del Polo del Food all'Operatore.

L'operatore provvederà alla gestione dello stesso avviando all'interno un'attività di ristorazione verso quanti ne facciano richiesta per il periodo 30/5/2017 - 12/6/2017.

L'operatore garantisce l'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.

L'operatore potrà procedere ad accordi con i fruitori al fine dell'erogazione di un pasto standard a costo ridotto.

Il Comune e l'operatore concordano sin d'ora l'erogazione del pasto completo o frazionato ad un prezzo ridotto pari del 30% alle seguenti categorie:

Pranzo e Cena, tutti i giorni:

- personale del Comune di Milano in supporto presso il Comune di Amatrice (per un totale indicativo di 12 persone a settimana);

- personale AGEPRO (per un totale indicativo di 2 persone a settimana);

Solo Pranzo, dal lunedì al venerdì:

- personale dipendente del Comune di Amatrice (per un totale indicativo di 30 persone a settimana).

Il Comune garantisce il pagamento di quanto dovuto entro 10 (dieci) giorni dalla presentazione della fattura.

L'operatore garantisce l'utilizzo di almeno un 10% di materie prime a chilometri zero o comunque prodotti locali.

L'operatore dovrà 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.

L'operatore dovrà procedere ad attivare quanto necessario per l'emissione di scontrino fiscale, ricevuta o fattura al soggetto fruitore, nonché all'attivazione tramite il SUAP dell'attività di ristorazione.

Per ogni settimana di utilizzo l'operatore 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.

L'operatore si impegna a:

- 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 e tutto il materiale al suo interno al momento dell'uscita dall'immobile entro le ore 9.00 del 13/6/2017.

L'operatore garantisce che le maestranze impiegate dovranno essere in possesso dei requisiti igienico sanitari, previdenziali e assicurativi richiesti dalla normativa attuale.

Il Comune si riserva di procedere a controlli sulla gestione.

**IL COMUNE L'OPERATORE**

dott. Simone Lodovisi Pica Patrizia