

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA LIMONAIA DI VILLA TORLONIA, PREVIO ALLESTIMENTO DELL’AREA - CIG 7387101C94**

**RISPOSTE A QUESITI PERVENUTI**

**D1. Con riferimento alla gara in oggetto, si chiede se negli allegati dell'offerta tecnica, oltre a rendering, planimetrie, etc, è possibile inserire anche un depliant informativo dei menu; impegni/accordi di fornitura; dettaglio strumenti di promozione dei servizi.**

R1. Fermo restando che l'offerta tecnica deve descrivere compiutamente come il concorrente intende organizzare e gestire i servizi di ristorazione e caffetteria oggetto di affidamento, secondo l'indice riportato al punto 16 del Disciplinare di gara, ciascun concorrente potrà allegare quanto ritenuto utile ai fini di valorizzare quanto descritto e rappresentato nella propria relazione.

\*\*\*\*\*

**D2. Si chiede se occorre l'autentica del notaio per la garanzia provvisoria.**

R2. La garanzia provvisoria deve essere predisposta con le modalità indicate al punto 10 del Disciplinare di gara e, pertanto, in caso di presentazione della copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005 "la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005)".

\*\*\*\*\*

**D3. Si chiede di conoscere l'elenco del personale attualmente impiegato nel servizio con le seguenti specifiche: titolo professionale/qualifica, monte orario settimanale, inquadramento contrattuale e anzianità di servizio.**

R3. Si riporta di seguito quanto trasmesso dall'attuale Concessionario per le attività oggetto di affidamento, ferma restando la mancanza di responsabilità da parte di Zètema in ordine ai dati forniti dal Concessionario stesso:

<i>N.</i>	<i>MANSIONE</i>	<i>TIP. CONT.</i>	<i>H.</i>	<i>LIV.</i>	<i>ANZIANITA' DI SERVIZIO</i>	
					<i>ANNO</i>	<i>MESE</i>
<i>1</i>	<i>AIUTO CUOCO</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>2</i>
<i>2</i>	<i>AIUTO CUOCO</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>7</i>	<i>1</i>	<i>3</i>
<i>3</i>	<i>AIUTO PIZZAIOLO</i>	<i>T.D.</i>	<i>30</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>2</i>
<i>4</i>	<i>BARISTA</i>	<i>APP.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>3</i>
<i>5</i>	<i>BARISTA</i>	<i>TIROCINIO</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>0</i>
<i>6</i>	<i>BARISTA</i>	<i>T.D.</i>	<i>18</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>7</i>	<i>BARISTA</i>	<i>TIROCINIO</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>8</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.D.</i>	<i>40</i>	<i>6S</i>	<i>0</i>	<i>11</i>
<i>9</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>11</i>

<i>N.</i>	<i>MANSIONE</i>	<i>TIP. CONT.</i>	<i>H.</i>	<i>LIV.</i>	<i>ANZIANITA' DI SERVIZIO</i>	
					<i>ANNO</i>	<i>MESE</i>
<i>10</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>APP.</i>	<i>40</i>	<i>6S</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>11</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>6</i>	<i>1</i>	<i>0</i>
<i>12</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>7</i>
<i>13</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.D.</i>	<i>18</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>7</i>
<i>14</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.D.</i>	<i>40</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>15</i>	<i>CAMERIERE</i>	<i>T.D.</i>	<i>40</i>	<i>6S</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>16</i>	<i>CASSIERE</i>	<i>APP.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>17</i>	<i>CASSIERE</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>V</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>18</i>	<i>CASSIERE</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>19</i>	<i>CUOCO</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>11</i>
<i>20</i>	<i>CUOCO</i>	<i>T.D.</i>	<i>40</i>	<i>7</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>21</i>	<i>GASTRONOMO</i>	<i>T.D.</i>	<i>40</i>	<i>6S</i>	<i>0</i>	<i>2</i>
<i>22</i>	<i>INSERVIENTE DI CUCINA</i>	<i>APP.</i>	<i>40</i>	<i>6</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>23</i>	<i>INSERVIENTE DI CUCINA</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>7</i>	<i>1</i>	<i>9</i>
<i>24</i>	<i>PIZZAIOLO</i>	<i>APP.</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>25</i>	<i>PIZZAIOLO</i>	<i>T.I.</i>	<i>40</i>	<i>7</i>	<i>1</i>	<i>11</i>
<i>26</i>	<i>RESP.LE</i>	<i>TI</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>9</i>

Il CCNL di riferimento è Turismo Confcommercio - Pubblici Esercizi.

\*\*\*\*\*