



VENEZIA SPIAGGE

**- ALLEGATO 2.2 - LOTTO N. 2 AZIENDA DENOMINATA BAR 2
(presso piscina Blue Moon)
PROCEDURA COMPARATIVA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DI DUE
ATTIVITÀ’ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE TRAMITE
AFFITTO D’AZIENDA.**

**Protocollo di gestione dell’attività commerciale di Venezia Spiagge S.p.A. pare integrante
della procedura comparativa e del contratto di affitto di azienda.**

Tipologie e modalità di svolgimento del servizio:

1. Pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande con modalità di servizio “Bar”;
2. Servizio bar al banco e al tavolo compresa vendita di prodotti da banco dolci e salati freschi, congelati e confezionati, in linea con le normative sul sistema Haccp ;
3. Servizio Take Away con asporto del cibo e delle bevande esclusivamente con materiale biodegradabile;
4. Servizio di sbarazzo rapido dei tavoli per evitare arrivo di piccioni, gabbiani e altri volatili o insetti;

Il servizio bar dovrà avvenire con stoviglie di ceramica e bicchieri di vetro e posateria in acciaio, il gestore può derogare a questo obbligo solo qualora le normative impongano altri materiali di servizio o in caso di servizio da asporto. Nella progettazione del servizio potranno essere anche inseriti:

- eventuale servizio delivery;
- eventuali altre varianti proponibili.

Periodo di apertura legato/condizionato al periodo di apertura della piscina Blue Moon, Orario di apertura dalle 09:00 alle 19, con possibilità di prolungamento fino alle ore 23.00.

Si fa presente che è in essere tra Venezia Spiagge e la società di eventi 2Night S.p.A. con sede legale in via Torino 135 -30172 – Venezia Mestre, contratto per la gestione e l’utilizzo degli spazi della piscina Bluepool per il periodo della Mostra Internazionale del Cinema, per 2 stagioni, conseguentemente, durante il periodo di svolgimento della Mostra del Cinema l’orario serale potrà essere prolungato oltre le 23 in accordo con Venezia Spiagge e 2Night.

Progetto Enogastronomico:

Si richiede una proposta enogastronomica che prenda in considerazione sia la tipicità dell’area ove si svolge il servizio (piscina fronte spiaggia e Lido di Venezia) nel rispetto del regolamento per le attività di somministrazione e bevande TITOLO I articolo 2 comma 4. Sono consentite, in aggiunta, possibili rivisitazioni in chiave moderna.

Si richiedono in ogni caso si seguenti punti:

- Piatti tipicamente estivi (insalatone...);
- Cicchetteria con prodotti del territorio;



VENEZIA SPIAGGE

- Varietà nell'offerta di snack (toast, panini caldi e freddi, club sandwich...);

È obbligatoria una rotazione dei prodotti offerti durante la settimana per garantire una varietà di scelta.

È obbligatoria l'offerta adeguata di:

- Prodotti vegani (croissant, panini...);

- Prodotti senza glutine e senza lattosio (nel rispetto delle normative vigenti);

- Varietà nell'offerta di cocktail e long drink alcolici e analcolici

- Adeguata selezione di Vini

- Menù di prodotti dedicati ai bambini. Per questo menù dovrà essere previsto almeno un sotto menù a prezzo calmierato non superiore a euro 6,00 comprensivo di bibita;

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di esporre sempre il menu in italiano e in inglese chiari e leggibili con l'offerta dei cibi e bevande proposti.

Il progetto deve includere in modo chiaro ed espresso le condizioni che verranno riservate ai dipendenti e/o ospiti dei soggetti apicali di Venezia Spiagge e ai partecipanti degli eventi organizzati da o in collaborazione con Venezia Spiagge S.p.A. da organizzatori esterni con uno sconto del 20%. Queste condizioni dovranno essere oggetto di specifiche convenzione/agevolazione che l'aggiudicatario avrà l'obbligo di sottoscrivere con Venezia Spiagge e con i soggetti che verranno indicati da Venezia Spiagge S.p.A..

Allestimento Tavoli:

Allo scopo di far percepire al consumatore finale attività di ristorazione dinamiche e di qualità, si richiede di allestire i tavoli o di consegnare ai clienti la mise en place in modo da differenziare i vari momenti della giornata, colazione, pranzo, aperitivo, cena (ove previsto).

Conduzione dell'esercizio

Dovrà essere sempre adibito al servizio, in particolare per quanto attiene le ore di punta della ristorazione e i giorni di maggior afflusso in alta stagione, un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza di qualità, molto cordiale, rapido ed efficiente e ad assicurare all'utenza tempi di attesa minimi.

Il personale minimo per garantire il servizio è il seguente:

- 1 addetto alla somministrazione di alimenti;

- 1 barista/cassiere;

- Durante le giornate di maltempo, si richiede almeno una persona in grado di garantire la somministrazione di bevande calde e la gestione degli incassi, oltre al servizio.

Dovrà essere garantito con continuità un servizio all'utenza di qualità, molto cordiale, rapido ed efficiente e ad assicurare all'utenza tempi di attesa minimi.



VENEZIA SPIAGGE

Pulizie Plateatico

- È obbligo del gestore far fronte alla pulizia quotidiana del plateatico, e delle zone limitrofe se si riscontra la presenza di rifiuti riconducibili all'attività commerciale.

Gestione dei rifiuti e sostenibilità

-È obbligo del gestore effettuare un'attenta e continua differenziazione dei rifiuti, che andranno conferiti nei cassonetti esterni.

-utilizzo plastica compostabile

-Nel caso di implementazione di attrezzature del self service in un'ottica di risparmio energetico, la scelta del gestore dovrà sempre ricadere su quella a più basso consumo energetico

Sicurezza e igiene

L'Aggiudicatario ha l'obbligo:

-di stendere il manuale di autocontrollo (HACCP) per tutti i servizi svolti;

-di effettuare con continuità ed efficienza una quotidiana e tempestiva pulizia dei luoghi di preparazione, di offerta e di consumo dei pasti e delle colazioni;

-di effettuare con continuità ed efficienza una quotidiana e tempestiva pulizia dei tavoli utilizzati dagli ospiti;

-di smaltire gli oli alimentari esausti secondo la normativa vigente tramite raccolta differenziata e conferimento ad azienda autorizzata iscritta al CONOE.

Specifiche per il Servizio di Ristorazione durante il periodo Mostra del Cinema

Oggetto

La presente specifica si riferisce al servizio di ristorazione da svolgere durante il periodo della Mostra del Cinema.

Servizio di ristorazione diurno (pranzi) – Obbligatorio periodo Mostra del Cinema

Il gestore è obbligato a garantire oltre al servizio bar, un servizio di ristorazione durante il periodo diurno Mostra del Cinema, prevedendo un menù fisso strutturato come segue:

- Tre primi piatti;
- Tre secondi piatti con contorno;
- Tre piatti unici;
- Acqua e caffè inclusi per tutti i pasti.

Note operative

- Durante le fasi di allestimento e disallestimento dello spazio (da tre a cinque giorni prima e dopo), il servizio bar sarà erogato in misura ridotta solo take away lato spiaggia Lungomare;
- Il gestore dovrà garantire la qualità del servizio, la puntualità nella somministrazione dei pasti e la corretta gestione delle quantità in funzione del numero di partecipanti.



ENEZIA SPIAGGE

SERA:

Servizio di ristorazione serale (facoltativo) previo eventuale accordo Gestore/2night

Il gestore potrà, a propria discrezione, su accordo con 2Night, fornire il servizio di ristorazione serale secondo le seguenti tipologie avvalendosi anche di un catering esterno:

Aperitivo

- Servizio di accompagnamento semplice fino a tre finger food per partecipante;
- Numeriche indicative: da 30 a 500 partecipanti.

Standing Dinner

- Servizio comprendente da cinque a otto finger food più un piatto caldo per partecipante;
- Numeriche indicative: da 30 a 500 partecipanti.

Cena placée

- Servizio personalizzato con eventuale allestimento di tavoli e mise en place, da valutare caso per caso in base alle proposte presentate.

Servizi inclusi in tutte le tipologie serali

- Fornitura completa del personale addetto al servizio;
- Possibile servizio bar, da 30 a 1.000 partecipanti, da concordare in relazione a eventuali sponsor beverage;
- Tutti i servizi dovranno essere garantiti in conformità agli standard qualitativi previsti dal presente protocollo.

Tutte le prescrizioni sopra riportate potranno essere integrate, in qualsiasi momento da ulteriori e più precise indicazioni cui attenersi nell'espletamento del servizio. Venezia Spiagge potrà verificare il rispetto delle normative e degli standard di qualità in qualsiasi momento anche a mezzo di ispettori in borghese (c.d. Mystery Client).