



VENEZIA SPIAGGE

**- ALLEGATO 2.2 – LOTTO N. 3**  
**AZIENDA DENOMINATA GELATERIA (presso**  
**Blue Moon)**

**PROCEDURA COMPARATIVA PER L’AFFIDAMENTO IN**  
**GESTIONE DI ALCUNE ATTIVITÀ’ DI SOMMINISTRAZIONE**  
**DI ALIMENTI E BEVANDE/ATTIVITA’ DI GELATERIA**  
**ARTIGIANALE 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 con produzione artigianale e somministrazione di gelati;
2. Servizio di vendita di prodotti alimentari e bibite confezionati;
3. Servizio Take Away con asporto del cibo e delle bevande esclusivamente con materiale biodegradabile;

Nella progettazione del servizio potranno essere anche inseriti:

- eventuale servizio delivery;
- eventuali altre varianti proponibili.

Periodo di apertura minima da aprile a  
settembre Orario di apertura minimo dalle  
ore 09.00 alle ore 18.00

**Progetto Enogastronomico:**

Si richiede una proposta enogastronomica che prenda in considerazione la tipicità dell’area ove si svolge il servizio (spiaggia e Lido di Venezia).

Si richiedono in ogni caso i seguenti punti:

- Presenza di almeno 10 gusti differenti tra creme e frutta;
- frutta fresca, secca e altri preparati per decorazioni;
- Varietà nell’offerta di snack confezionati.

È obbligatoria una rotazione dei gusti proposti durante la settimana per garantire una varietà di scelta e mantenere la freschezza dei prodotti.

**VENEZIA SPIAGGE S.p.A.** Società Unipersonale soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Venezia  
Sede Legale: San Marco 4136 - 30124 Venezia - P.IVA, C.F. e Registro Imprese di Venezia: 02532890270 Cap. Soc. Euro 780.000,00  
Sede Amministrativa: Piazzale Ravà - 30126 Lido di Venezia - Tel. 041 5261249

veneziaspiagge@veneziaspiagge.com



VENEZIA SPIAGGE

È obbligatoria l'offerta adeguata di:

-Gusti vegani;

-Gusti senza lattosio;

-Coni base per la somministrazione del gelato senza glutine (nel rispetto delle normative vigenti). 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 S.p.A. e ai partecipanti degli eventi organizzati da o in collaborazione con Venezia Spiagge S.p.A. da organizzatori esterni con uno sconto minimo 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..

### **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 porzionatura del gelato

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.

### **Pulizie Esterna**

È obbligo del gestore far fronte alla pulizia quotidiana della vetrina 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, utilizzando le varie isole ecologiche predisposte all'interno delle spiagge.

-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.



VENEZIA SPIAGGE

### **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.

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).