



VENEZIA SPIAGGE

**- ALLEGATO 2.2 -  
LOTTO N. 1 AZIENDA  
DENOMINATA PALA 3  
(presso Zona A – Lungomare)**

**PROCEDURA COMPARATIVA PER L’AFFIDAMENTO IN  
GESTIONE DI ALCUNE 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 spiaggia Lungomare D’Annunzio Orario di apertura minimo dalle 09:00 alle 19:00

**Progetto Enogastronomico:**

Si richiede una proposta enogastronomica che prenda in considerazione sia la tipicità dell’area ove si svolge il servizio (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.

**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

Si richiedono in ogni caso i seguenti punti:

- Piatti tipicamente estivi (insalatone...)
- Cicchetteria con prodotti del territorio
- Varietà nell'offerta di snack (toast, panini caldi e freddi, club sandwich...)

È obbligatoria una rotazione dei piatti del giorno durante la settimana per garantire una varietà di scelta e mantenere la freschezza dei prodotti.

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 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..

### **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:



VENEZIA SPIAGGE

- 1 addetto alla somministrazione di alimenti;
- 1 barista/cassiere;
- 1 cameriere;
- 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.

### **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, 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

### **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).