

**DISCIPLINARE PER LA REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
IN OCCASIONE DI UN EVENTO DEDICATO A RAVENNA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2015**

Articolo 1 – Periodo di svolgimento

La manifestazione si svolgerà sabato 18 luglio dalle ore 18.00 alle ore 01.00 circa. In caso di maltempo la manifestazione verrà rimandata a domenica 19 luglio.

Articolo 2 – Area della manifestazione

La manifestazione si terrà nella Darsena di Città coinvolgendo tutta la testata della Darsena con diverse manifestazioni culturali quali concerti, eventi per bambini, esibizioni teatrali e di danza urbana, proiezioni architetture e mercatini. L'area di somministrazione alimenti e bevande verrà allestita in Via D'Alaggio nel tratto di banchina compreso tra Via Perilli e l'accesso all'Almagià.

Articolo 3 – Finalità

Si intende celebrare la proclamazione di Ravenna Capitale Italiana della Cultura 2015 con un grande evento per il quale si prevede un'importante affluenza di pubblico. A corredo degli eventi culturali proposti si intende organizzare un servizio ristorazione self service efficiente e variegato che consenta un momento di convivio per il pubblico intervenuto. A carico del Comune di Ravenna, come meglio precisato al successivo art. 6, l'allestimento di un'unica tavolata di circa 300 mt lineari e di sette postazioni che potranno essere gestite da ristoratori operanti nel Comune di Ravenna, per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Articolo 4 - Requisiti

Il bando è aperto a tutti i soggetti economici operanti nel territorio di Ravenna titolari di pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per l'attività di ristorazione classica, di cui alla Tipologia 1 dell'art. 138 del vigente Regolamento comunale di Igiene, sanità pubblica e veterinaria, per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande, aventi una sede operativa nel territorio del Comune di Ravenna.

Articolo 5 – Tipologia di servizio richiesto

Gli esercizi pubblici che intendono gestire le postazioni (per un massimo di una per titolare) dovranno proporre tre tipologie di menù differenziate dalle seguenti fasce di prezzo: 8 euro, 10 euro e 12 euro, bevande escluse. Si tenga presente che l'allestimento messo a disposizione non consentirà la preparazione di alimenti in loco, ma solo l'impiattamento, eventuale riscaldamento e la somministrazione di alimenti preparati presso la propria sede.

I titolari degli spazi ristoro dovranno garantire i seguenti servizi:

- trasporto degli alimenti e delle bevande dalla propria sede al luogo della manifestazione con mezzi di trasporto idonei a garantirne la freschezza;

- conservazione degli alimenti e delle bevande nell'area di somministrazione con attrezzature idonee a preservarne la freschezza (frigoriferi e contenitori idonei)
- fornitura di materiale a perdere necessario per la somministrazione degli alimenti e delle bevande, tenendo presente che non è possibile l'utilizzo del vetro;
- fornitura del tovagliato;
- pulizia e sgombero di una porzione della tavolata (circa 40 mt lineari) con almeno un addetto che per tutta la durata del servizio garantisca la pulizia delle tavole e delle tovaglie, tenendo presente l'alto ricambio possibile di clienti;
- concorrere a mantenere pulita l'area interessata dalla ristorazione durante tutta la durata dell'evento, raccogliendo gli eventuali rifiuti e mantenendo sgomberi i cestini dei rifiuti;
- pulizia e raccolta dei rifiuti della propria postazione al termine dell'evento;
- fornitura di tutta l'attrezzatura al personale necessario per il buon svolgimento del servizio (es: piastre, registratore di cassa, contenitori, frigoriferi);
- predisposizione di personale in un numero adeguato affinché il servizio risulti efficiente, avendo l'obbligo di destinare in via esclusiva almeno una persona al servizio cassa e almeno una persona al servizio di sgombero e pulizia della tavolata per tutta la durata della manifestazione;

Articolo 6 – Allestimento

L'allestimento degli postazioni è a carico dell'Amministrazione Comunale che si impegna a fornire:

- stand coperto con pavimento in legno di dimensioni totali di circa 35x4mt, che verrà diviso in 7 postazioni da 4x5 mt. Ogni postazione sarà dotata di 2 tavoli in alluminio di dimensioni 2x1 mt, allaccio elettrico di max 10 kw , fornitura d'acqua e illuminazione;
- tavolata di circa 300 mt lineari disposta in senso orizzontale e parallela allo stand coperto

L'espositore si impegna a rispettare gli spazi assegnati e gli orari della manifestazione e a fornire eventuali ulteriori arredi e attrezzature necessarie all'espletamento dell'attività richiesta. Dovrà fornire dichiarazione di conformità che gli impianti e le apparecchiature elettriche ed elettroniche utilizzati siano realizzati a regola d'arte e che gli impianti realizzati secondo le norme CEI hanno la presunzione della regola dell'arte.

Articolo 7 – Partecipazione

Le postazioni a disposizione saranno assegnate alle 7 migliori offerte economiche al rialzo partendo da una base di € 250,00. Nel caso che due o più offerte si trovassero ad avere uguale titolo, si procederà ad aggiudicare per sorteggio.

Articolo 8 – Sollevazione Amministrazione Organizzatrice da eventuali rischi e responsabilità verso terzi

Il gestore dello spazio ristoro solleva l'Amministrazione Comunale organizzatrice dell'evento da ogni responsabilità per eventuali danni prodotti a terzi nella gestione dell'attività. In caso di mancata fornitura dell'energia elettrica, per qualsiasi ragione, il partecipante solleva l'amministrazione organizzatrice dalla responsabilità di danni eventualmente subiti, come conservazione alimenti e bevande o derivanti dalla mancata vendita.