ALLEGATO B
PRESTAZIONE

Gli spazi del bar e del punto ristoro, ove si svolgeranno i servizi bar e catering, saranno a disposizione del concessionario, per le giornate di apertura del teatro (presumibili 75/90 giornate di apertura con bar di cui ipotizzabili 15 di apertura contemporanea di bar e punto ristoro).

La fruizione degli spazi bar e punto ristoro è ad uso esclusivo dei fruitori del teatro (spettatori, invitati, maestranze, soggetti terzi, pubblici o privati comunque autorizzati all'uso del teatro).

L'operatore commerciale si impegna a collaborare fattivamente con l'Amministrazione Comunale e con i soggetti dalla stessa indicati, per favorire le forme di "inserimento lavorativo sociale" che l'Ente si appresta ad attuare nell'ambito del progetto degli usi transitori dell'area ex Ilva, con il supporto e il finanziamento della Regione Toscana.
Le modalità operative di esecuzione relative a questa tipologia di inclusione saranno oggetto di un successivo accordo tra le parti, che definirà le modalità e i tempi.

Nella concessione non rientrano eventuali iniziative i cui organizzatori decidano di effettuare catering in proprio. In questo caso è plausibile un accordo con il soggetto gestore, oppure sarà inibito agli organizzatori di tali eventi l'uso del punto ristoro e del bar (a titolo d'esempio "un rinfresco organizzato nella sola Sala Allegri" per il cui svolgimento non è necessario né l'uso del punto ristoro, né l'suo del servizio bar).

Obblighi del concessionario:
il concessionario dovrà:
- essere in possesso della certificazione HACCP in materia di igiene e sicurezza ambientale;
- avere la disponibilità di un proprio misuratore fiscale per il rilascio di ricevute fiscali;
- ottenere, a propria cura e spese, prima dell'inizio dell'attività, tutte le autorizzazioni (comprese le assicurazioni) che sono previste da leggi e regolamenti per l'espletamento del servizio;
- effettuare il servizio come descritto nell'Allegato B, con propri prodotti di consumo, nel rispetto della normativa vigente in materia;
- effettuare tutte le attività e le operazioni necessarie per mantenere gli impianti in perfetto stato di efficienza, nonché tutte le operazioni richieste dai competenti organi territoriali di vigilanza;
- attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di Autocontrollo (Dlgs.193/2007 HACCP);

- inviare un resoconto trimestrale degli incassi effettuati per ciascuna serata di apertura al solo fine di report statistico.

Durata della concessione

La concessione dei servizi bar e catering sarà temporanea, per il periodo ottobre 2026 – giugno 2027, esclusivamente per le giornate di apertura della struttura al pubblico per spettacoli teatrali, concerti, e altre manifestazioni programmate o programmabili all'interno del teatro, anche in caso di concessione della struttura a soggetti terzi.
Al fine di dare un'indicazione di massima sul numero di giornate di apertura annuo e sulle presenze nella struttura si specifica che la media annuale degli eventi è tra i 75 e i 90 annuali:
spettacoli della stagione e altri spettacoli – circa 6.000 spettatori
spettacoli per bambini, ragazzi – circa 1.200 spettatori;
altri eventi (incontri, conferenze, ecc.) – circa 800 spettori;
saggi delle scuole di danza di teatro, saggi delle scuole medie, eccetera - circa 3.700 spettatori;
Inoltre, durante la stagione teatrale (8 spettacoli nella stagione 2026/2027) è usuale l'incontro con le compagnie professionali prima dello spettacolo (con una media di 40/50 presenze ogni volta).

Importo stimato del contratto e criterio di aggiudicazione

Il valore stimato della concessione è pari ad euro 800,00 oltre IVA, relativamente al servizio bar, e in euro 5.000,00 oltre IVA relativamente al servizio catering.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 70 del D.lgs 36/2023, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Descrizione degli spazi

Spazio bar

Il bar del teatro è all'interno del Teatro Fonderia Leopolda, delimitato da una porta a vetri che lo separa dal foyer. Dispone di tavoli e sedie (circa 30 posti), bagni per l'utenza, bagno privato per il gestore. Il magazzino è piuttosto piccolo. Sotto il bancone ci sono due frigo da bar, uno con sportelli e uno a cassetti. C'è una macchina da caffè fornita da "Damoka" di proprietà dell'azienda produttrice di tale marca. Il bar del teatro non dispone di una macchina per produrre il ghiaccio, ma dispone di piccolo congelatore dove possono essere conservati sacchetti di ghiaccio a cubetti.
Il bar del teatro, per adesso, dispone esclusivamente di bicchieri e bicchierini usa e getta: l'amministrazione comunale gradirebbe invece l'utilizzo di materiali in vetro per i bicchieri o porcellana

per tazze, tazzine e piattini, oltre alla necessaria utensileria (cucchiaini e quant'altro); l'ente è disponibile ad acquistarli (e quindi ad acquistare altresì anche una lavastoviglie da bar) anche su indicazione e consiglio del concessionario.
Il concessionario dovrà occuparsi di rifornire il bar di tutto quanto ritiene necessario (liquori, bibite, eventuali snack, macchina da caffè e caffè anche in cialde o capsule, eccetera…) e provvedere in proprio ai successivi rifornimenti.

Punto ristoro del teatro
il punto ristoro del teatro dispone di circa 55 coperti su due piani (piano terra e soppalco); i coperti diventano circa 85 qualora si utilizzino contemporaneamente anche quelli del bar.
Il punto ristoro del teatro non ha una cucina (nel senso di preparazione cibi da zero); ha un bancone per le preparazioni e gli sporzionamenti, un frigorifero (sul tipo di quelli ad uso domestico), un forno domestico a microonde e una piastra a induzione per eventualmente riscaldare le vivande. Pertanto il punto ristoro può funzionare esclusivamente come catering, e quindi il concessionario dovrà attrezzarsi per la preparazione dei cibi in luoghi idonei, per il trasporto e per la somministrazione al pubblico a norma di legge.
Il gestore può poi decidere come organizzare il servizio (se al tavolo o a buffet).

Orari dei servizi
Gli orari dei servizi devono essere assolutamente compatibili con quelli dell'evento che si svolge in teatro (con particolare riferimento agli spettacoli della stagione teatrale dove le maestranze artistiche e tecniche sono soggette a orari non flessibili).

Durante le rappresentazioni sia il bar che il punto ristoro dovranno essere chiusi (il bar deve riaprire qualora siano previsti durante lo spettacolo due o più atti con pause di almeno 15 minuti).

IMPORTANTE: è tassativamente vietato portare nella sala del teatro – qualsiasi sia l'evento in corso – cibo e bevande (articolo 7 del regolamento del teatro). Di norma, soprattutto nei periodi più caldi, è tollerata in sala la bottiglietta dell'acqua.

Saranno a carico del concessionario:
- la disponibilità di un proprio misuratore fiscale per il rilascio di ricevute.
- l'ottenimento, a propria cura e spese, prima dell'inizio dell'attività, di tutte le autorizzazioni che sono previste da leggi e regolamenti per l'espletamento del servizio;

- l'effettuazione di tutte le attività comprese nella gestione del servizio con propri prodotti di consumo, nel rispetto della normativa vigente in materia
- l'effettuazione di tutte le attività e le operazioni necessarie per mantenere gli impianti in perfetto stato di efficienza, nonché tutte le operazioni richieste dai competenti organi territoriali di vigilanza;
- di attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di Autocontrollo (Dlgs.193/2007 HACCP).

L'amministrazione comunale non richiederà alcun canone per l'uso della struttura per tutto il periodo della concessione e si accollerà la spesa per le utenze (luce, acqua, condizionamento aria), fatto salvo per eventi particolari che il concessionario del servizio voglia proporre, per i quali si rimanda al regolamento del teatro e alle relative tariffe. Tutti gli incassi del bar saranno a beneficio del concessionario.

L'amministrazione, in ogni caso, si rende disponibile a valutare proposte e suggerimenti, anche alternativi a quanto fino ad ora espresso, da parte di potenziali affidatari purché interessati a partecipare all'avviso.

Il concessionario si obbliga a tenere aperto il bar / punto di ristoro durante tutte le giornate di apertura del Teatro nell'orario previsto per le rappresentazioni e/o eventi: di norma un'ora prima dell'evento, ma la flessibilità dell'orario di apertura e chiusura è data dalla caratteristica dell'evento stesso (si pensi ad esempio a un convegno della durata di un'intera giornata).

Il concessionario ha titolarità dei servizi bar e catering per tutta la durata della concessione, in esclusiva, anche per eventi realizzati da soggetti terzi (pubblici o privati) autorizzati all'uso del teatro (ad esempio convention, incontri, altri spettacoli)

Resta nella esclusiva responsabilità del concessionario, il corretto funzionamento dei locali ove si svolgeranno i servizi in concessione, compreso il lasciare in ordine i locali (con pulizia puntuale dei banconi bar e del punto ristoro), alle pulizie per eventi accidentali (una stoviglia che cade, un bicchiere che si rompe), oltre allo spazzamento, a fine serata, dei locali utilizzati. La spazzatura prodotta, raccolta in sacchi, dovrà essere portata via. Le pulizie più approfondite e generali saranno effettuate dal personale di servizio del teatro.

Elenco dotazioni

BAR

- Bancone m. 4,80 x m. 2,20
- Sotto il bancone frigorifero con 3 scomparti (2 cassetti e 1 sportello)
- lavandino rotondo (una vasca)
- 1 macchina per caffè (cialde) con acqua calda e aria calda (non di proprietà)
- Mobile retro-bancone, da m. 3,10 con 6 sportelli e 2 mensole in vetro da m 3,10
- Magazzino adiacente con scaffalatura da m. 1,48 x m. 0,76
  con 4 scaffali
- 7 tavoli (125 x 85) con 4 sedie ciascuno
- Mobile davanti alla zona tavoli da m 4,30 con 7 sportelli 3 mensole in vetro da m. 3,60
- Bagno riservato al personale

PUNTO RISTORO

Zona lavoro

- 2 banconi da m. 4,10 x m. 1,00 che separano la zona lavoro dai tavoli
- 1 lavandino (due vasche)
- 1 piccolo congelatore (domestico)
- 1 frigorifero (domestico)
- 1 forno micro onde (domestico)
- 1 piastra a induzione (con 2 fornelli)
- Tavolo x lavoro da m. 2,20 x m. 0,70 con rialzo
- Bagno riservato al personale

Sala piano terra:

- 5 tavoli (125 x 85) con 4 o 5 sedie ciascuno
- 2 tavoli (85 x 85) con 2 o 3 sedie ciascuno

Sala soppalco:

- 5 tavoli (125 x 85) con 4 o 5 sedie ciascuno
- 3 tavoli (85 x 85) con 2 o 3 sedie ciascuno
- Mobile da m. 8,80 con 9 sportelli

oooooooooooooo

Servizi igienici per utenza comuni a bar e punto ristoro, situati in zona bar:
3 servizi – Uomo – donna – diversamente abili
Lavandini lavamani separati e comuni ai bagni uomo-donna
Lavandino diversamente abili all'interno del bagno