

MODELLO OFFERTA F) DI OFFERTA TECNICA (da inserire nella BUSTA B)

*Oggetto: Asta per l'affidamento in concessione della gestione della struttura alberghiera denominata "LOCANDA ALPINA VALTRIGHETTA"
p.ed. 1027 C.C. Telve di Sotto*

MODULO OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà essere redatta seguendo lo schema di seguito proposto.

Alla relazione possono essere allegati schemi, grafici, foto ecc, che il concorrente ritiene idonee a dimostrare la propria qualificazione professionale.

Il/La sottoscritto/a

nato/a a il

in qualità di legale rappresentante della Società

Codice Fiscale Partita Iva

con sede legale in Via

Indirizzo Pec Numero Telefono

ai fini dell'attribuzione dei PUNTEGGI di cui all'OFFERTA TECNICA relativa alla gara in oggetto

DICHIARA
quanto di seguito riportato

A - PIANO ORGANIZZATIVO E GESTIONE ATTIVITA'

Punti Attribuibili

Breve descrizione generale dell'attività che metta in evidenza la proposta di organizzazione e gestione dell'attività di ricezione alberghiera, di ristorazione e di bar/caffetteria (orari, personale impiegato, gestione dei posti a sedere interni / esterni, particolari offerte in linea con la gestione del territorio. Dovrà essere rispettato il numero massimo di righe inserite in seguito.

Descrizione:

Area con linee puntate per la descrizione dell'attività.

**PREMESSA NON
SOGGETTA A
PUNTEGGIO**

A1 - OFFERTA ENOGASTRONOMICA

La valutazione riguarda il menù tipo del ristorante in termini di qualità complessiva dell'offerta, valorizzazione delle materie prime e del territorio, coerenza con i moderni trend alimentari e utilizzo di prodotti a km zero, nonché la capacità di proporre un'offerta gourmet distintiva. Saranno inoltre considerate proposte di menù alternativi per intolleranze e allergie, iniziative enogastronomiche innovative e una presentazione completa dell'offerta gastronomica ed enologica (tenuto conto che ai fini del mantenimento di Albergo a 2 Stelle la lista bevande deve comprendere vini trentini e nazionali), con particolare attenzione alla qualità delle principali materie prime utilizzate. Dovrà essere garantito, durante tutto il periodo di apertura in giorni feriali, un menù a prezzo agevolato per il personale operaio dipendente del Comune.

1.1

1.1 - Menù tipo del ristorante: qualità delle materie prime utilizzate, con la valorizzazione dell'identità del territorio pur essendo in linea con i moderni trend alimentari, capacità di associare un'offerta tipica con sfiziose proposte adatte al target gourmet e utilizzo di prodotti a chilometri zero - si descriva per ogni sub - elemento le iniziative che si intendere attuare (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - La descrizione dovrà rispettare il numero massimo di righe riportante per ogni sub-elemento.

Punti Attribuibili

a. L'operatore intende come segue valorizzazione l'identità del territorio, con l'utilizzo di materie prime di qualità nel rispetto della tradizione locale, ad utilizzare prodotti freschi e non preconfezionati (es. formaggi e salumi) a chilometro zero, gelateria e pasticceria non confezionata

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare

4

b. L'operatore intende come segue, affiancare alla cucina tipica, proposte enogastronomiche particolari e distintive - a titolo di esempio, non esaustivo : momenti a tema, degustazioni, tipologie di somministrazione innovative ecc).

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare

3

c. L'operatore intende come segue proporre menù alternativi che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari o allergie e correnti con i principi di una corretta nutrizione

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare

2

d. L'operatore intende come segue proporre pacchetti colazione - pranzi veloci e/o da asporto, dedicati alle attività di escursione sul territorio.

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare

2

A2 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA - PROFESSIONALE

La proposta dovrà descrivere l'organizzazione dell'iniziativa imprenditoriale, specificando le risorse umane coinvolte, i ruoli e le professionalità impiegate nell'ambito della ristorazione e delle eventuali attività collaterali. Saranno valorizzate le qualifiche specifiche del soggetto gestore e dello staff, le competenze in ambito enogastronomico, la conoscenza delle offerte naturalistico - culturali del territorio, la conoscenza delle lingue straniere e ogni elemento distintivo in grado di garantire elevati standard di qualità e professionalità.

2.1

2.1 -Specializzazione / qualificazione del personale. Si descriva per ogni sub - elemento le figure professionali e le esperienze maturate nonché cosa si intende attuare dove pertinente (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - La descrizione dovrà rispettare il numero massimo di righe riportante per ogni sub-elemento.

Punti Attribuibili

a. L'operatore si avvale di personale di cucina specializzato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche chef, presenza pasticciere professionale, ecc.)

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione del personale e il dettaglio delle specializzazioni possedute ed esperienze maturate

4

b. L'operatore si avvale di personale qualificato rispetto alla proposta enogastronomica (a titolo di esempio, non esaustivo: presenza sommelier, barman, qualifiche specifiche di altre persone coinvolte nell'organizzazione)

spuntare la preferenza

NO

0

	NO	0
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	3

c. L'operatore intende come segue attuare proposte volte alla tutela dell'ambiente, alla riduzione dello spreco alimentare e alla riduzione dei rifiuti imballaggi "plastic free"		
	<i>spuntare la preferenza</i>	
	NO	0
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	2

d. L'operatore intende come segue attuare/promuovere attività sportivo - naturalistiche (a titolo di esempio non esaustivo: gestione di punto noleggio-bike/e-bike, ciaspole - organizzazione attività di escursionismo o messa a disposizione di spazi ai fini di punto di partenza/ritrovo per dette attività ecc.)		
	<i>spuntare la preferenza</i>	
	NO	0
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	

		3
--	--	----------

3.2	3.2 - Servizi volti alla valorizzazione del Territorio - Collaborazioni. Si descriva per ogni sub - elemento le iniziative che si intendono attuare (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - La descrizione dovrà rispettare il numero massimo di righe riportante per ogni sub-elemento.	Punti Attribuibili
------------	---	---------------------------

	<p>a. L'operatore intende come segue effettuare investimenti in ambito tecnologico finalizzati alla realizzazione e gestione di un sito web dell'attività e gestione di piattaforme social, comprensivi di una sezione specificamente dedicata alla promozione e valorizzazione del territorio. Promozione comunicazione e valorizzazione turistica del territorio (a titolo di esempio e non esaustivo: percorsi trekking, Oasi WWF di Valtrigona, ecc.).</p> <p style="text-align: center;"><i>spuntare la preferenza</i></p>	
--	---	--

	NO	0
--	-----------	----------

	<p>SI</p> <p><i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i></p>	3
--	--	----------

b. L'operatore intende come segue valorizzare il territorio anche attraverso forme collaborative con l'ente pubblico e/o associazioni e comitati locali nel supporto della gestione dei servizi integrativi (a titolo di esempio e non esaustivo: distribuzione di permessi funghi e/o altre licenze temporanee, mantenimento punto ricarica e-bike ecc.)

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare

3

c. L'operatore intende come segue valorizzare il territorio anche attraverso forme collaborative con operatori turistici e/o associazioni e comitati locali e/o la sponsorizzazione di iniziative collegate al territorio. Progetti di rete a supporto delle iniziative promosse dall'ente pubblico e/o dalle associazioni/enti locali con il patrocinio del Comune

spuntare la preferenza

NO

0

SI

Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare

1

d. L'operatore intende come segue valorizzare il territorio anche attraverso l'organizzazione di eventi di carattere innovativo, in ogni caso sostenibili per il contesto naturale e locale

spuntare la preferenza

	NO	0
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	1

B - PERIODI DI APERTURA E PROPOSTA DI PROMOZIONE DI DESTAGIONALIZZAZIONE

Presentazione di un'offerta all'utenza che raggiunga il massimo della stagionalità e dell'apertura al pubblico oltre al periodo di apertura contrattualmente imposto, proposte di apertura alternative ma compatibili con l'accessibilità della località, proposta coerente con il posizionamento della Località Valtrighetta. Per il periodo obbligatorio previsto dal contratto - 1° maggio -31 ottobre - non vengono attribuiti punteggi.

B1 - Periodi di apertura e proposta di promozione di destagionalizzazione

Punti Attribuibili

1.1	1.1 - Aperture continuative nel periodo non obbligatorio (1 novembre – 30 aprile): intendendo per continuative le aperture comprendenti intere settimane (sette giorni) di apertura offerta (una o più) - Indicare i periodi di apertura continuativa.
-----	---

Apertura continuativa nel periodo non obbligatorio		
Mese	Descrizione settimane (es. I ^a settimana - II ^a settimana ecc.)	Totale Numero Settimane

Punteggio Max 12 sulla base delle settimane di apertura continuativa ==> 0,8 punti settimana ==> (Punteggio massimo attribuibile 12 ==>

Numero Totale Esperienze (Stagioni)	
--	--

--

Allegare dimostrazione esperienze (es. contratti lavoro ecc)

Luogo e Data

Firma del Legale Rappresentante

.....

.....