

ALLEGATO B – FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

in carta libera

Spett.le
COMUNE DI PINZOLO
Viale della Pace 8
38086 – PINZOLO (TN)

OGGETTO: ASTA PUBBLICA PER L’AFFITTO D’AZIENDA BAR RISTORANTE PATASCOSS IN C.C. PINZOLO – M. DI CAMPIGLIO DAL 01.12.2024 al 30.09.2029.

Il sottoscritto _____, in qualità di legale rappresentante
dell’Impresa _____, con sede in
_____, Via
_____, C.A.P. _____, tel.
_____/_____ - fax. ____/_____, Partita IVA n.

(se recapito diverso dalla sede legale) il recapito ove inviare eventuali comunicazioni è il seguente:

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ:

- che il materiale costituente l’offerta tecnica relativa a quanto in oggetto è il seguente:

	Descrizione elementi tecnici	Punteggio massimo	
A	Numero di esperienze per la gestione di strutture di analogo settore commerciale. (specificare locale gestito e/o il soggetto per cui si è svolta la gestione).	3 punti: Punti 1 per ogni gestione svolta o in corso di svolgimento come legale rappresentante; 0,5 punti per ogni gestione svolta o in corso di svolgimento per esperienze di lavoro subordinato con ruoli di responsabilità.	N. _____ GESTIONI – NOME LOCALE _____ _____ _____ come legale rappresentante; N. _____ GESTIONI – NOME LOCALE _____
B	Durata delle esperienze per la gestione di strutture di analogo settore commerciale. (specificare i periodi per cui si è svolta la gestione dei locali).	7 punti: Punti 1 per ogni anno o frazione di anno superiore ai 6 mesi.	Anni/ mesi n. _____ relativo alle GESTIONI – NOME LOCALE _____ _____ _____

C	Piano di utilizzo/business plan di gestione	20 punti		Allegare relazione – elaborato non dovrà superare n. 4 facciate A4) relativo a: - ristorazione (core business) proposta del Bar- Ristorante per i potenziali clienti; - presenza di iniziative collaterali legate all'ospitalità e la presenza di un piano di comunicazione mirato, l'acquisizione di marchi/certificazioni, (es. marchio Family, qualità Parco.. ecc...) - la valorizzazione del territorio anche attraverso forme collaborative con gli operatori turistici del luogo e/o la sponsorizzazione di iniziative collegate al territorio; - investimenti arredo/attrezzature a completamento del locale; - investimenti in tecnologia (sito web, social con sezione dedicata alla promozione del territorio). Sostenibilità economica finanziaria (al fine di evitare la riconoscibilità, già in fase di valutazione dell'offerta tecnica, dei contenuti dell'offerta economica, il business plan dovrà essere costruito, a pena di esclusione, considerando il costo annuale relativo all'affitto dell'azienda pari alla base d'asta).
D	Offerta enogastronomica	15 punti:	9 punti	Allegare relazione – elaborato non dovrà superare n. 4 facciate A4 – comprensiva per tutti e tre i sotto elementi: 1. Menù tipo del ristorante: qualità dell'offerta, qualità delle materie prime utilizzate, capacità di valorizzare l'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.
			3 punti	2. Proposta di menù alternativi che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari o allergie e coerenti con i principi di una corretta nutrizione.
			3 punti	3. Proposte enogastronomiche particolari e distintive rispetto ad altre proposte in quota a Madonna di Campiglio. (se previste) – a titolo di esempio, non esaustivo: momenti a tema, degustazioni, tipologie di somministrazione innovative)
E	Struttura organizzativa/ professionale	15 punti	10 punti	Allegare relazione – elaborato non dovrà superare n. 4 facciate A4 – comprensiva per tutti e due i sotto elementi: 1. Personale di cucina specializzato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche chef, presenza pasticciere professionale, altro ..)
			5 punti	2. Personale qualificato rispetto alla proposta enogastronomica (a titolo di esempio, non esaustivo: presenza sommelier, barman, qualifiche specifiche di altre persone coinvolte nell'organizzazione, altro ..)
F	Periodi di apertura e proposta di promozione di destagionalizzazione	10 punti	4 punti	☐ Apertura continuativa del locale durante la <u>stagione estiva</u> (1 giugno – 30 settembre).
			4 punti	☐ settimana dal _____ al _____; ☐ settimana dal _____ al _____; ☐ settimana dal _____ al _____; ☐ settimana dal _____ al _____;
			2 punti	☐ fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____; ☐ fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____; ☐ fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____; ☐ fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____;
	TOTALE PUNTI		70	

Il materiale è composto da ciò che si è barrato oltre alle descrizioni/elaboratori richiesti.

N.B. Tale dichiarazione dovrà essere inserita nella busta contenente l'offerta tecnica, chiusa e sigillata, riportante la dicitura "OFFERTA TECNICA" e il nome del soggetto offerente unitamente a tutto il materiale tecnico sottoposto a valutazione.

La busta contenente l'offerta tecnica andrà inserita nel plico d'invio.

Luogo e data _____

**FIRMA per esteso di chi può legalmente
impegnare l'operatore economico**
(con allegata fotocopia documento di identità)
