

**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 PATASCROSS 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	
<b>A</b>	<b>Numero di esperienze per la gestione di strutture di analogo settore commerciale.</b> (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>B</b>	<b>Durata delle esperienze per la gestione di strutture di analogo settore commerciale.</b> (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		<p><b>Allegare relazione – elaborato non dovrà superare n. 4 facciate A4)</b> relativo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ristorazione (core business) proposta del Bar- Ristorante per i potenziali clienti;</li> <li>- 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...)</li> <li>- la valorizzazione del territorio anche attraverso forme collaborative con gli operatori turistici del luogo e/o la sponsorizzazione di iniziative collegate al territorio;</li> <li>- investimenti arredo/attrezzature a completamento del locale;</li> <li>- investimenti in tecnologia (sito web, social con sezione dedicata alla promozione del territorio).</li> </ul> <p>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).</p>
D	Offerta enogastronomica	15 punti:	9 punti	<p><b>Allegare relazione – elaborato non dovrà superare n. 4 facciate A4 – comprensiva per tutti e tre i sotto elementi:</b></p> <p>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.</p>
			3 punti	<p>2. Proposta di menù alternativi che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari o allergie e coerenti con i principi di una corretta nutrizione.</p>
			3 punti	<p>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)</p>
E	Struttura organizzativa/ professionale	15 punti	10 punti	<p><b>Allegare relazione – elaborato non dovrà superare n. 4 facciate A4 – comprensiva per tutti e due i sotto elementi:</b></p> <p>1. Personale di cucina specializzato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche chef, presenza pasticciere professionale, altro ..)</p>
			5 punti	<p>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 ..)</p>
F	Periodi di apertura e proposta di promozione di destagionalizzazione	10 punti	4 punti	<p><input type="checkbox"/> Apertura continuativa del locale durante la <u>stagione estiva</u> (1 giugno – 30 settembre).</p>
			4 punti	<p><input type="checkbox"/> settimana dal _____ al _____;</p> <p><input type="checkbox"/> settimana dal _____ al _____;</p> <p><input type="checkbox"/> settimana dal _____ al _____;</p> <p><input type="checkbox"/> settimana dal _____ al _____;</p>
			2 punti	<p><input type="checkbox"/> fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____;</p> <p><input type="checkbox"/> fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____;</p> <p><input type="checkbox"/> fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____;</p> <p><input type="checkbox"/> fine settimana/festività/ponte dal _____ al _____;</p>
	<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>70</b>	

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)*

\_\_\_\_\_