

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

c_b856-23/03/2026-0000746/P - Allegato Utente 7 (A07)

DICHIARA
quanto di seguito riportato

A - PIANO ORGANIZZATIVO E GESTIONE ATTIVITA'	Punti Attribuibili
<i>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.</i> <i>Descrizione:</i>	<i>PREMESSA NON SOGGETTA A PUNTEGGIO</i>

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	4
Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare		
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	

	<i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	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		
	<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 proporre pacchetti colazione - pranzi veloci e/o da asporto, dedicati alle attività di escursione sul territorio.		
	<i>spuntare la preferenza</i> NO	0
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	

		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

	SI Riportare di seguito la descrizione del personale e il dettaglio delle specializzazioni possedute ed esperienze maturate	2
c. L'operatore si avvale di personale con conoscenza di almeno una lingua straniera		
	spuntare la preferenza NO	0
	SI Riportare di seguito la descrizione del personale e il dettaglio delle lingue e relativo livello di conoscenza ed eventuali esperienze maturate	1
d. L'operatore intende come segue adottare un piano di formazione di base del personale in relazione alle offerte naturalistico - culturali - enogastronomiche del territorio		
	spuntare la preferenza NO	0
	SI Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare	

		1
--	--	----------

A3 - SERVIZI E PROPOSTE DELL'ATTIVITA'

La proposta dovrà illustrare le iniziative collaterali legate all'ospitalità, il piano di comunicazione digitale tramite sito web e social media, l'eventuale acquisizione di marchi e certificazioni di qualità e ogni altro elemento rilevante. Saranno inoltre valutate le azioni di valorizzazione del territorio attraverso collaborazioni con operatori turistici e associazioni locali, sponsorizzazioni di iniziative territoriali, nonché investimenti in arredi, attrezzature e tecnologie a supporto della promozione del locale e del territorio.

3.1	3.1 - Servizio offerti per l'ospitalità. 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
------------	---	---------------------------

a. L'operatore intende come segue realizzare un ambiente a misura di famiglia con la creazione di un contesto di sicurezza e protezione per i bambini sia all'interno della struttura che negli spazi esterni della struttura (a titolo di esempio non esaustivo: gestione in sicurezza degli animali da compagnia, acquisizione di marchi/certificazioni (es marchio Family ecc..))

spuntare la preferenza

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

	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>	2
--	---	----------

b. L'operatore intende come segue investire nell'acquisto di arredo / attrezzature da interno/esterno a miglioramento dell'attività, in armonia con il contesto ambientale e territoriale di riferimento

spuntare la preferenza

	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"		
	spuntare la preferenza	
	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.)		
	spuntare la preferenza	
	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
	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.).		
	spuntare la preferenza		
	NO		0
	SI		
	Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare		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.)	
<i>spuntare la preferenza</i>	
	NO
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>
	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	
<i>spuntare la preferenza</i>	
	NO
	SI <i>Riportare di seguito la descrizione dettagliata di ciò che si intende attuare</i>
	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	
<i>spuntare la preferenza</i>	

	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.
-----	---

[illegible]

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

Totale Nr. Settimane		

corrispondente a **15**
settimane annue)

1.2

1.2 - Aperture non continuative nei periodi non obbligatori: intendendo per aperture non continuative le aperture per periodi circoscritti quali per esempio i fine settimana, le festività o i ponti feriali, che garantiscano una apertura continuativa di almeno 2 giorni (sabato e domenica o due giorni consecutivi) - (i periodi devono essere eventualmente diversi da quelli di cui al precedente punto B1 - 1.1)

Apertura non continuativa (almeno due giorni) nel periodo non obbligatorio	
Descrizione periodo (Periodo/festività)	Numero di Giorni
Totale periodi di almeno 2 giorni	

Punteggio Max 4
sulla base dei
periodi di apertura
(di almeno 2 giorni
continuativi) ==>
0,4 punti periodo
==> (Punteggio
massimo
attribuibile **4** ==>
corrispondente a **10**
periodi annui)

C - ESPERIENZA MATURATA NEL SETTORE ALBERGHIERO - RICETTIVO, PUBBLICI ESERCIZI E DELLA RISTORAZIONE

C1 - Esperienze e durata delle esperienze

1.1

1.1 - Durata delle esperienze stagionali per la gestione di strutture nel settore alberghiero - ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione. Specificare i periodi per cui si è svolta la gestione dei locali e la denominazione dell'attività.

DURATA delle Esperienze stagionali di gestione strutture nel settore alberghiero - ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione

Allegare dimostrazione esperienze (es. contratti locazione ecc)

Anno	dal	al	Periodo Totale Esperienza Stagione - (Mesi)	Denominazione e Localizzazione Attività
Numero Totale Esperienze (Stagioni)				

Punteggio Max 10
 sulla base delle stagioni (almeno 4 mesi) ==> **1 punto stagione** ==> (Punteggio massimo attribuibile **10** ==> corrispondente a **10 stagioni**)

Allegare dimostrazione esperienze (es. contratti locazione ecc)

1.2	1.2 - Durata delle esperienze stagionali negli ultimi 10 anni (2016 - 2025) per lo svolgimento di attività in strutture nel settore alberghiero - ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione. Specificare la mansione svolta, la struttura e i periodi per cui si è svolta l'attività.
-----	---

DURATA delle Esperienze stagionali per lo svolgimento di attività in strutture strutture nel settore alberghiero - ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione					
Allegare dimostrazione esperienze (es. contratti di lavoro ecc)					
Anno	dal	al	Periodo Totale Esperienza Stagione - (Mesi)	Mansione Svolta	Denominazione e Localizzazione Attività

Punteggio Max 7
 sulla base delle stagioni (almeno 4 mesi) ==> **0,7 punti stagione** ==> (Punteggio massimo attribuibile **7** ==> corrispondente a **10 stagioni**)

Numero Totale Esperienze (Stagioni)	
--	--

--

Allegare dimostrazione esperienze (es. contratti lavoro ecc)

Luogo e Data

Firma del Legale Rappresentante