

modello presentazione OFFERTA TECNICA
(da inserire nella **BUSTA B - OFFERTA TECNICA**)
NB questo modello ha valore solo indicativo

Spett.le
COMUNE DI BEDOLLO
via Giuseppe Verdi n. 35 – loc. Centrale

38043 BEDOLLO (TN)

Oggetto: **Procedura aperta per l'affidamento della concessione dell'immobile denominato Malga Stramaiole mediante PROCEDURA APERTA.**

Il sottoscritto _____,
in qualità di _____,
dell'Impresa _____
con sede in _____
via _____
partita IVA _____

avendo valutato le proprie capacità tecniche organizzative si impegna per tutto il periodo di validità della concessione di durata quadriennale della malga Stramaiole, a porre in essere le attività e le modalità di conduzione riportate nel seguente schema.

Il Concorrente dovrà compilare i campi in bianco del presente modello di offerta tecnica con una crocetta o con i numeri richiesti secondo quanto previsto dal bando.

A) ATTIVITÀ DI SPERIMENTAZIONE

1. indicatore interventi di sperimentazione (barrare quello che interessa)

mantenimento degli spazi aperti	SI/NO
lotta alle infestanti nitrofile (rumex, senecio e ortica)	SI/NO
recupero di aree arbustate (rododendro e ginepro)	SI/NO
lotta alla deschampsia e al nardus	SI/NO
corretto spandimento delle deiezioni	SI/NO
introduzione del sistema "animali liberi 24 ore su 24"	SI/NO
introduzione del pascolo turnato sia di giorno che di notte	SI/NO
integrazione alimentare con concentrato durante le fasi di mungitura	SI/NO

B) PIANO DI MARKETING

Proposta di valorizzazione della Malga Stramaiole	
Interesse ed attrattività della Malga per i potenziali clienti e frequentatori. In particolare effettuazione della mungitura e trasformazione del latte in loco con la possibilità di assistere alle fasi di mungitura e di trasformazione del latte	Dettagliare le proposte per la valorizzazione della malga secondo quanto previsto a lato
Vendita diretta dei prodotti della malga / azienda	SI/NO
Collaborazione fattiva con l'Azienda per il Turismo Altopiano di Pinè e Valle di Cembra, sia attraverso la predisposizione di uno spazio dedicato alla promozione delle attività organizzate sul territorio, ma anche attraverso l'organizzazione di iniziative in malga con partecipazione aperta a tutti.	Dettagliare le proposte di collaborazione con l'Azienda per il Turismo Altopiano di Pinè e Valle di Cembra secondo quanto previsto a lato
Proposta di valorizzazione della stagione invernale (oltre quella estiva)	Dettagliare le proposte di valorizzazione della stagione invernale (oltre quella estiva) secondo quanto previsto a lato precisando se si intende garantire l'apertura invernale

C) OFFERTA GASTRONOMICA

La proposta enogastronomica della Malga Stramaiole	Punteggio massimo
Tipologia Servizio ristorazione agrituristica e pernottamento con possibilità di pensione completa = punteggio massimo Servizio ristorazione agrituristica e pernottamento solo con prima colazione = 2 punti Solo servizio ristorazione agrituristica = 1 punto	Barrare una delle opzioni: 1) Servizio ristorazione agrituristica e pernottamento con possibilità di pensione completa 2) Servizio ristorazione agrituristica e pernottamento solo con prima colazione 3) Solo servizio ristorazione agrituristica
Tipicità del menù secondo la tradizione trentina e locale. L'indicatore è rivolto a premiare la qualità del servizio di somministrazione di alimenti. - alimenti preconfezionati punti 00 (a titolo esemplificativo: panini preconfezionati, piatti precotti o pronti) - piatti semplici punti 02 (a titolo esemplificativo: panini freschi confezionati sul posto) - piatti caldi confezionati sul posto punti 3 (a titolo esemplificativo: almeno due portate diverse)	Barrare una delle opzioni: 1) alimenti preconfezionati 2) piatti semplici

- piatti tipici elaborati sul posto	punti 5	3) piatti caldi confezionati sul posto	
		4) piatti tipici elaborati sul posto	
Qualità dell'offerta, intesa come capacità di valorizzare l'identità del territorio e come genuinità dei prodotti locali offerti. Connessione azienda agricola – agriturismo: utilizzo nell'offerta di ristorazione di prodotti a Km zero, trasformati direttamente dall'azienda agricola ecc. indicatore qualità dell'offerta e delle materie prime utilizzate in termini di valore sul totale [massimo punti 10] L'indicatore è rivolto a premiare l'impiego di prodotti di qualità qualificati biologici secondo la normativa di settore e dei prodotti locali inseriti nell'Atlante dei prodotti agroalimentari : - valore prodotti biologici e/o locali >10% e < o = 30% punti 03 - valore prodotti biologici e/o locali >30% e < o = 50% punti 05 - valore prodotti biologici e/o locali >50% punti 10 la stazione appaltante, durante l'esecuzione del contratto di concessione, procederà a verificare, anche a campione, in ogni momento le fatture di acquisto delle materie prime al fine di verificare la coerenza con quanto proposto nell'offerta tecnica.		Barrare una delle opzioni: 1) valore prodotti biologici e/o locali >10% e < o = 30% 2) valore prodotti biologici e/o locali >30% e < o = 50% 3) valore prodotti biologici e/o locali >50%	

Struttura organizzativa/professionalità

L'organizzazione e le professionalità	Punteggio massimo
Personale di cucina qualificato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche di chef, esperto pasticciere, sommelier, oppure esperienza almeno quinquennale nel campo della ristorazione)	Dettagliare l'offerta circa il numero e le professionalità occupate in cucina
Esperienza pregressa di gestione nel settore dell'accoglienza e ristorazione: 0,5 punti per ogni anno di gestione in strutture quali alberghi, ristoranti, agritur, malghe, etc	Dettagliare e documentare esperienza pregressa di gestione nel settore dell'accoglienza e ristorazione

Presenza di personale con conoscenze specifiche (anche con possesso di titoli scolastici) nei settori dell'agricoltura, dell'ambiente e del turismo, nonché con buona conoscenza di almeno una lingua straniera	Dettagliare l'offerta circa il personale con conoscenze specifiche nei settori indicati
---	---

Luogo e data:

FIRMA
(del Legale Rappresentante)

N.B.: La presente offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa) o del consorzio o del G.E.I.E. e della capogruppo del r.t.i. già costituito.
Per i raggruppamenti temporanei non costituiti, la presente offerta tecnica deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.