

## ALEGATO D – OFFERTA TECNICA

**Spett.le**  
Comune di Valdaone  
Via Lunga n.13  
38091 VALDAONE (TN)

### **OGGETTO: ASTA AFFITTO AZIENDA ALBERGO – RISTORANTE – BAR “VECCHIA SEGHERIA”. OFFERTA TECNICA**

Il sottoscritto, in qualità di legale rappresentante dell'Impresa \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, con sede in  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_) Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_, città \_\_\_\_\_ (\_\_\_),  
C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_ posta  
elettronica certificata \_\_\_\_\_.

### **AI FINI DELLA VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI DI OFFERTA TECNICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN OGGETTO**

#### **FORMULO L’OFFERTA TECNICA DI SEGUITO RIPORTATA:**

<b>A.2</b>	<b>QUALITÀ DELLA PROPOSTA ECOSOSTENIBILE – MAX 10 PUNTI</b>	<b>OFFERTA / PUNTI</b>		
<b>A.2.1</b>	<b>Proposta di gestione ecosostenibile</b>	<b>punti 5 max</b>		
	prodotti ecosostenibili: (indicare tipologia di prodotto)	indic. con una X	N° prodotti ecosostenibili utilizzati	punti
	1° prodotto: _____		n.1 prodotto	1
	2° prodotto: _____		n.2 prodotti	2
	3° prodotto: _____		n.3 prodotti	3
	4° prodotto: _____		n.4 prodotti	4
	5° prodotto: _____		n.5 o più prodotti	5
<b>A.2.3</b>	<b>Modalità individuate per il risparmio energetico.</b>	<b>punti 5 max</b>		
	Il punteggio è attribuito nel caso di impegno - espresso barrando la casella <b>SÌ</b> -.	indicare con una X	Disponibilità	punti
			NO	0
			SI	5

A.3	QUALITÀ DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA E CAPACITÀ PROFESSIONALI – MAX 40 PUNTI	OFFERTA / PUNTI																																			
A.3.3	Esperienza maturata dall'operatore/concorrente economico nell'ambito di precedenti gestioni analoghe – alberghi bar ristorante effettuate, con soglia minima di n.1 gestione nel triennio 2023-2025.	punti 30 max																																			
Specificare gli anni di gestioni analoghe di alberghi bar ristoranti effettuate. <table border="1" data-bbox="263 465 1010 862"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Denominazione della gestione</th> <th>Riferim. periodo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		N°	Denominazione della gestione	Riferim. periodo	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			indic. con una X	N° anni di gestione	punti
N°	Denominazione della gestione	Riferim. periodo																																			
1																																					
2																																					
3																																					
4																																					
5																																					
6																																					
7																																					
8																																					
9																																					
10																																					
			1 anno di gestione	5																																	
			2 anni di gestione	10																																	
			3 anni di gestione	15																																	
			4 anni di gestione	20																																	
			5 anni di gestione	25																																	
			oltre 5 anni di gestione	30																																	
A.3.5	Conoscenza delle lingue estere, con indicazione dell'attestazione.	punti 10 max																																			
Conoscenza delle lingue estere. <table border="1" data-bbox="263 990 1010 1379"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Lingua conosciuta</th> <th>Attestato (SI/NO e riferimenti)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		N°	Lingua conosciuta	Attestato (SI/NO e riferimenti)	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			indic. con una X	N° lingue estere conosciute	punti
N°	Lingua conosciuta	Attestato (SI/NO e riferimenti)																																			
1																																					
2																																					
3																																					
4																																					
5																																					
6																																					
7																																					
8																																					
9																																					
10																																					
			n.1 lingua conosciuta	2																																	
			n.2 lingue conosciute	4																																	
			n.3 lingue conosciute	6																																	
			n.4 lingue conosciute	8																																	
			n.5 o più lingue conosciute	10																																	

A.4	QUALITÀ DELL'OFFERTA GASTRONOMICA – MAX 11 PUNTI	OFFERTA / PUNTI																								
A.4.1	Qualità delle derrate alimentari e utilizzo di prodotti tipici locali, biologici e Km.0	punti 6 max																								
derrate alimentari e prodotti tipici locali, biologici e Km.0. <table border="1" data-bbox="263 1668 1010 2060"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Denominazione prodotto tipico locale, biologico e Km0</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td></td></tr> </tbody> </table>		N°	Denominazione prodotto tipico locale, biologico e Km0	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		indic. con una X	N° prodotto tipico locale, biologico e Km0	punti
N°	Denominazione prodotto tipico locale, biologico e Km0																									
1																										
2																										
3																										
4																										
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
			n.1 prodotto	1																						
			n.2 prodotti	2																						
			n.3 prodotti	3																						
			n.4 prodotti	4																						
			n.5 prodotti	5																						
			oltre n.5 prodotti	6																						

<b>A.4.2 Tipologia dei menù proposti</b>		<b>punti 5 max</b>		
Impegno ad effettuare menù in linea con le tradizioni gastronomiche locali, la possibilità di offrire prodotti alternativi in caso di intolleranze e allergie		indic. con una X	n. proposte	punti
N°	Denominazione menù in linea con le tradizioni gastronomiche locali e/o prodotti alternativi in caso di intolleranze alimentari		n.1 proposta	1
1			n.2 proposte	2
2			n.3 proposte	3
3			n.4 proposte	4
4			n.5 o più proposte	5
5				
6				
7				
8				
9				
10				

<b>A.5 PERIODO DI APERTURA PROGRAMMATO – MAX 9 PUNTI</b>		<b>OFFERTA / PUNTI</b>
<b>A.5.1</b>	<b>Qualità delle derrate alimentari e utilizzo di prodotti tipici locali, biologici e Km.0</b>	<b>punti 9 max</b>
	Si deve indicare l'eventuale periodo di apertura annuale maggiore di quello minimo richiesto (dal 01.04 al 15.10 e dal 01.12 al 06.01). Periodi ulteriori: dal _____ al _____ Periodi ulteriori: dal _____ al _____ Periodi ulteriori: dal _____ al _____ Periodi ulteriori: dal _____ al _____	Per ogni 15 giorni di apertura oltre al periodo previsto si attribuirà 1 punto

Nel caso di discordanza tra i dati indicati dai concorrenti nel modello Offerta Tecnica e nei relativi allegati e/o schede tecniche, prevarranno i dati presenti in questi ultimi.

**Nel caso della mancata allegazione degli allegati richiesti (curriculum, certificazioni, ...) non verrà attribuito il relativo punteggio.**

Il Legale rappresentante  
firmato digitalmente