

**modello presentazione OFFERTA TECNICA
(da inserire nella busta OFFERTA TECNICA)**

Spett.le
AGENZIA PROVINCIALE DELLE FORESTE
DEMANIALI
VIA GB TRENER N. 3
38121 TRENTO

Oggetto: **Procedura per l'affidamento in concessione dell'immobile Casera Malga Valcigolera appartenente al patrimonio indisponibile della Provincia Autonoma di Trento, sito in località San Martino di Castrozza, p.ed. 1172 C.C. Siror dal 01/12/2012 al 30/09/2017 mediante ASTA PUBBLICA.**

Il sottoscritto _____,
nato a _____ il _____
residente a _____
in via _____
in qualità di _____
dell'Impresa _____
con sede in _____
via _____
codice fiscale n. _____ partita IVA n. _____

offre per l'affidamento della concessione in oggetto **LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA:**

articolata in una relazione illustrativa secondo i parametri di valutazione degli elementi tecnici indicati dal bando di gara e riportati a seguire.

A. Piano di marketing

Parametri di riferimento:

La proposta di valorizzazione dell'area Valcigolera
Interesse e attrattività della proposta di Bar- Ristorante per i potenziali clienti; la presenza di iniziative collaterali legate all'ospitalità e la presenza di un piano di comunicazione mirato
Distintività rispetto ad altre proposte in quota a San Martino di Castrozza
Proposta mirata per la valorizzazione anche durante la stagione estiva
Proposta valorizzazione della Foresta Demaniale di San Martino di Castrozza
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 l'importo a base d'asta).

B. Offerta enogastronomica

Parametri di riferimento:

La proposta enogastronomica del punto di ristoro Valcigolera
Tipologia servizio ristorante e punto ristoro servizio punto ristoro esclusivo solo prodotti semplici e/o preconfezionati
menù tipo del ristorante (se previsto) Qualità dell'offerta, qualità delle materie prime utilizzate, capacità di valorizzare l'identità del territorio in linea con i moderni trend alimentari, capacità di associare un'offerta tipica consfiziose proposte adatte alla tipèologia media del fruitore, menù dello sciatore)
offerta tipo del punto ristoro (se previsto) Qualità dell'offerta, capacità di valorizzare l'identità del territorio, semplicità, varietà e genuinità dei prodotti offerti
proposte enogastronomiche particolari (se previste) – a titolo di esempio, non esaustivo: momenti a tema, degustazioni, tipologie di somministrazione innovative, qualità biologica di bevande ed alimenti

C. Struttura organizzativa/professionalità

Parametri di riferimento

L'organizzazione e le professionalità
Personale di cucina specializzato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche di chef, esperto pasticciere, sommelier, altro ..)
Personale di sala specializzato (a titolo di esempio, non esaustivo: personale con esperienza pluriennale, conoscenza di lingue, altro ..)
Personale qualificato rispetto alla proposta enogastronomica (a titolo di esempio, non esaustivo: personale coinvolte nell'organizzazione con capacità specifiche divulgative, altro ..)
Presenza di personale in grado di valorizzare i prodotti locali e di interloquire con turisti italiani e di varie nazionalità e di personale qualificato per la realizzazione di iniziative collaterali all'attività tipica di ristorazione

Luogo e data:

FIRMA
(del Legale Rappresentante)

^{NB} Firma del **legale rappresentante** (o di persona in possesso dei poteri di impegnare validamente l'impresa), resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n° 445 (Testo Unico documentazione amministrativa), accompagnata da copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore. L'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, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.