

Allegato B)
OFFERTA TECNICA
In carta libera

Spett.le Comune di
CAVALESE
Via S. Sebastiano n. 7
38033 CVALESE

OGGETTO: ASTA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE IN USO E L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL COMPLESSO COMUNALE AGRITUR “MALGA SALANZADA” P.ED. 1598 IN C.C. DI CVALESE COMPOSTO DA IMMOBILE, PERTINENZE E ATTREZZATURE.

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:

B.1. Esperienza professionale, massimo 10 punti = PT(B.1)

Il punteggio è ripartito in base alla durata di eventuale esperienza pregressa di gestione di un agriturismo.

Durata della gestione continuativa di un agritur – BARRARE UNA OPZIONE

da 1 a 5 anni	☐	1 punto
da 5 a 10 anni	☐	3 punti
da 10 a 15 anni	☐	6 punti
oltre 15 anni	☐	10 punti

B.2. Pregresso legame con il territorio, massimo 10 punti = PT(B.2)

Localizzazione della malga/agritur gestita in passato continuativamente per il maggior tempo

BARRARE UNA OPZIONE :

Extra Provincia di Trento	☐	1 punto
Provincia di Trento	☐	3 punti
Territorio della Magnifica Comunità di Fiemme	☐	6 punti
Comunità Territoriale della Valle di Fiemme	☐	8 punti
Comune di Cavalese	☐	10 punti

B.3. Tipologia di azienda e legame con il territorio, massimo 10 punti = PT(B.3)

BARRARE UNA OPZIONE :		
Azienda agricola zootecnica specializzata in bovini da latte	☐	7 punti
Azienda agricola zootecnica specializzata in ovini	☐	6 punti
Altra tipologia di azienda agricola	☐	1 punto
Punteggio aggiuntivo: BARRARE UNA OPZIONE		
Conferimento del latte (ovino o bovino) prodotto a caseifici sociali del Trentino (indicare quale)	☐	2 punti
Conferimento del latte (ovino o bovino) prodotto al caseificio sociale di Cavalese	☐	3 punti

B.4. Proposta gestionale – miglioramenti alle strutture, massimo 15 punti = PT(B.4)

Il candidato indichi **uno o più fino a un massimo di 3** interventi di miglioramento che intende realizzare a proprie spese per migliorare permanentemente la struttura e che potranno su accordo tra le parti a termine del contratto, rimanere di proprietà del Comune di Cavalese, o le attività accessorie all'attività di ristorazione per esempio:

- Sostituzione di elettrodomestici in dotazione con nuovi di maggior efficienza e funzionalità;
- Posizionamento di strutture stagionali per favorire la destagionalizzazione del turismo aumentando i giorni di apertura (**previa favorevole nulla osta o titolo di natura patrimoniale ed urbanistico**);
- Creazione di una fattoria didattica con specie animali di razze autoctone (indicare quali);
- Progetti ed attività educative e ricreative;
- Altro.

ALLEGARE LA “PROPOSTA GESTIONALE” SOTTOSCRITTA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE ED INSERITA NEL PLICO “OFFERTA TECNICA”

B.5. Destagionalizzazione, massimo 10 punti = PT(B.5)

5 punti –

Aperture continuative nei periodi non obbligatori ed al di fuori dei periodi stagionali

(vedi paragrafo 8: 1/dic.– 15/apr. e 1/giu.– 30/sett.):

intendendo per continuative le aperture comprendenti intere settimane (una o più):

BARRARE UNA OPZIONE

+ 1 settimana ulteriore	☐	1 punti
+ 2 settimane ulteriori	☐	3 punti
+ 3 settimane e oltre	☐	5 punti

Ulteriori 5 punti –

Aperture non continuative nei periodi non obbligatori ed al di fuori dei periodi stagionali (vedi paragrafo 8: 1/dic.– 15/apr. e 1/giu.– 30/sett.): 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)

BARRARE UNA OPZIONE

2 week end fuori stagione	☐	1 punti
4 week end fuori stagione	☐	3 punti
Più di 4 week end fuori stagione	☐	5 punti

B.6 Offerta Enogastronomica, massimo 10 punti = PT(B.6)

Il candidato presenti un menù-tipo costituito da almeno 4 portate (antipasto – primo - secondo – dolce) utilizzando i prodotti tipici del territorio composto anche da più scelte.

Il punteggio sarà attribuito cumulativamente dalla Commissione applicando i seguenti punteggi, anche tenendo conto della conoscenza dimostrata di prodotti coltivati e selvatici e di ricette tipiche della Valle di Fiemme:

PORTATA	DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	INGREDIENTI PRINCIPALI DI PROVENIENZA AZIENDALE E/O DA AGRICOLTURA LOCALE
ANTIPASTO		
PRIMO		
SECONDO		
DOLCE		

B.7 Sede dell'Azienda, massimo 5 punti = PT(B.7)

In questo caso alle prime 3 opzioni, univoche, può essere aggiunta la nr 4 aggiuntiva, sommando i relativi punteggi

RIGHE 1-3 BARRARE UNA SOLA OPZIONE

RIGA 5 – OPZIONE AGGIUNTIVA

Italia	☐	1 punto
Val di Fiemme	☐	2 punti
Comune di Cavalese	☐	3 punti
Vicino della Magnifica Comunità di Fiemme	☐	2 punti

Il materiale è composto da ciò che si è dichiarato 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.

La documentazione presentata farà parte integrante e sostanziale del contratto di affitto d'azienda.

Luogo e data _____

**FIRMA per esteso di chi può legalmente
impegnare l'operatore economico**
(con allegata fotocopia documento di identità)
