

# SCHEDA OFFERTA TECNICA

**Punteggio massimo 85 punti di cui:**

**50 punti A) VALUTAZIONE DELLA CONDUZIONE DELL'ATTIVITÀ DEL SERVIZIO BAR;**

**35 punti B) ALLESTIMENTO DI SPAZI E ARREDI**

## A) VALUTAZIONE DELLA CONDUZIONE DELL'ATTIVITÀ DEL SERVIZIO BAR (Massimo 40 punti)

### ORARI DI APERTURA (MASSIMO 14 PUNTI).

#### Orario Parco Castello:

1 novembre - 31 gennaio dalle 8 alle 17 (totale 9 ore)

1 febbraio - 28 febbraio dalle 8 alle 18 (totale 10 ore)

1 marzo - 31 marzo dalle 7 alle 19 (totale 12 ore)

1 aprile - 30 aprile dalle 7 alle 20 (totale 13 ore)

1 maggio - 31 agosto dalle 7 alle 21 (totale 14 ore)

1 settembre - 30 settembre dalle 7 alle 20 (totale 13 ore)

1 ottobre - 30 ottobre dalle 7 alle 18 (totale 11 ore)

Indicare rispetto agli orari d'accesso al pubblico del Parco, sopraindicati, il monte ore giornaliero di apertura dell'esercizio che s'intende proporre.

**Si precisa che l'apertura minima richiesta nel capitolato non prevede l'attribuzione di punti.**

Dovrà essere garantita un'apertura minima dell'esercizio di: otto (8) ore, ridotte a quattro (4) ore nei soli mesi da novembre a marzo; per quest'ultimo periodo occorrerà assicurare l'apertura almeno nei fine settimana.

Il punteggio massimo di 24 verrà assegnato in caso di copertura di tutta la fascia oraria di apertura del parco, nel corso di un anno, con flessibilità di un'ora massima al giorno.

|                             |  |          |
|-----------------------------|--|----------|
| Periodo da NOVEMBRE a MARZO | Copertura di tutta la fascia oraria di apertura del Parco, con flessibilità massima di un'ora al giorno. | Punti 12 |
|                             | Copertura di 6 ore per tutti i sette giorni della settimana.   | Punti 6  |
|                             | Copertura di 6 ore per quattro giorni della settimana (fine settimana incluso).                          | Punti 4  |
| Periodo da APRILE a OTTOBRE | Copertura di tutta la fascia oraria di apertura del Parco, con flessibilità massima di un'ora al giorno. | Punti 12 |
|                             | Copertura di 10 ore per tutti i sette giorni della settimana.  | Punti 6  |
|                             | Copertura di 9 ore per tutti i sette giorni della settimana.   | Punti 4  |
|                             |  |          |

**DENOMINAZIONE ATTIVITA' DI ALIMENTI E BEVANDE SOMMINISTRATE (MASSIMO 4 PUNTI).**

L'attività oggetto della concessione è riconducibile BAR-CAFFÈ. Specificare la denominazione dell'attività che s'intende esercitare presso il chiosco oltre a quella già prevista.

**BAR GASTRONOMICI** e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;

PUNTI 2 

**WINE BAR, BIRRERIE, PUB, ENOTECHE, CAFFETTERIE, SALE DA THE** e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;

PUNTI 2 **PRODOTTI PARTICOLARI (MASSIMO 4 PUNTI ).**

Precisare se verranno utilizzati particolari prodotti. Si segnala che verrà attribuito il punteggio solo laddove venga prescelta la tipologia e contestualmente compilata la relativa descrizione.

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Prodotti biologici</b>              | Massimo PUNTO 0,5 <input type="checkbox"/> | (NOTA: breve descrizione)   |
| <b>Prodotti locali a filiera corta</b> | Massimo PUNTO 0,5 <input type="checkbox"/> | (NOTA: breve descrizione)   |
| <b>Prodotti senza glutine</b>          | Massimo PUNTO 0,5 <input type="checkbox"/> | (NOTA: breve descrizione)   |
| <b>Specialità regionali</b>            | Massimo PUNTO 0,5 <input type="checkbox"/> | (NOTA: indicare regione/luogo + breve descrizione)                      |
| <b>Prodotti vegetariani</b>            | Massimo PUNTO 0,5 <input type="checkbox"/> | (NOTA: breve descrizione)   |
| <b>Prodotti vegani</b>                 | Massimo PUNTO 0,5 <input type="checkbox"/> | (NOTA: breve descrizione)   |
| <b>Lista dei fornitori</b>             | Massimo PUNTO 1 <input type="checkbox"/>   | Descrivere con quale criterio verranno scelti e controllati i fornitori |

**MODALITÀ DI GESTIONE OPERATIVA DEL SERVIZIO (MASSIMO 18 PUNTI ).**

Finalità di questa sezione dell'offerta tecnica è quella di rappresentare attraverso i tre livelli di seguito indicati, quella che è la proposta gestionale che si vuole realizzare.

- **IDEA GESTIONALE:** descrivere complessivamente la gestione proposta (Es.: target, finalità, obiettivi, ect.):
- **CARATTERISTICHE SERVIZIO** (indicare brevemente gli elementi oggettivi/soggettivi che caratterizzano il servizio e le modalità di erogazione dello stesso);
- **PERSONALE COINVOLTO** (precisare, rispetto agli orari di apertura proposti, il numero di addetti che verranno coinvolti stabilmente al fine di assicurare una gestione ottimale del servizio. Se il personale è già stato individuato, indicare il titolo di studio e/o attestazione professionale ed esperienze lavorative similari svolte.  
Descrivere le modalità di sostituzione in caso di assenza o impedimento di uno o più dipendenti).

|   |   |
|---|---|
| <b>IDEA GESTIONALE (Massimo 10 PUNTI)</b>                   | (massimo 2000 caratteri)  |
| <b>CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO (Massimo 4 PUNTI)</b>       | (massimo 2000 caratteri)  |
| <b>PERSONALE COINVOLTO NELLA GESTIONE (Massimo 4 PUNTI)</b> | Indicare le figure professionali coinvolte nella realizzazione dell'idea gestionale di cui sopra. |

**B) ALLESTIMENTO DI SPAZI E ARREDI (Massimo 35 punti)**

Indicare in modo sintetico-analitico gli interventi sulle aree e/o sull'immobile, gli arredi e/o gli elementi che concorreranno a rinnovare l'aspetto e la funzionalità dell'immobile e delle aree di pertinenza. Gli interventi dovranno essere correlati ai tempi di realizzazione ed ai costi effettivamente da sostenere.

Si precisa che nella valutazione dell'offerta si terrà conto non solo delle relative caratteristiche tecniche, estetiche e funzionali ma anche delle tempistiche di realizzazione dei singoli interventi. Sarà valutata positivamente la presenza di preventivo.

| TIPOLOGIA INTERVENTO                        | DESCRIZIONE  | TEMPI DI REALIZZAZIONE<br>(in giornate di lavoro) | DATA INIZIO E FINE LAVORI<br>(mm/aaaa) | COSTO COMPLESSIVO<br>senza IVA | PREVENTIVO<br>(indicare se il costo è desunto da un formale preventivo di massima) |
|---|--|---|--|--------------------------------|--|
| <b>ARREDI (Massimo 9 PUNTI)</b>             | n. e tipologia arredi e/o caratteristiche                        |   |  |                                | SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                            |
| <b>OPERE EDILI (Massimo 12 PUNTI)</b>       | interventi strutturali interni in coerenza con l'idea gestionale |   |  |                                | SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                            |
| <b>PLATEATICO ESTERNO (Massimo 7 PUNTI)</b> | interventi strutturali esterni in coerenza con l'idea gestionale |   |  |                                | SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                            |
| <b>SPAZIO BAMBINI (Massimo 7 PUNTI)</b>     | n. e tipologia giochi e caratteristiche                          |   |  |                                | SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                            |
|   |  |   |  | <b>INVESTIMENTO TOTALE €</b>   |  |

|  |
|--|
|  |
|--|