

## CRITERI DI VALUTAZIONE

### 1. OFFERTA GASTRONOMICA (max 4 punti)

- 1.1 criterio tradizione altoatesina
- 1.2 criterio prodotti del territorio
- 1.3 criterio offerta vegetariana e/o vegana

### 2. OFFERTA BEVANDE (max 2 punti)

- 2.1 criterio bevande analcoliche
- 2.2 criterio birre
- 2.3 criterio vini

### 3. ALTRI CRITERI (max 4 punti)

- 3.1 criterio stoviglie riutilizzabili (uso esclusivo)
- 3.2 criterio professionalità specifica

### 4. GIUDIZIO COMPLESSIVO DELLA COMMISSIONE (max 3 punti)

### 5. OFFERTA ECONOMICA

#### DESCRIZIONE DEI CRITERI:

NB. All'interno della procedura guidata dovrà essere selezionata l'opzione "sì" oppure "no" per ogni criterio, ad eccezione delle misure obbligatorie. Il sistema assegnerà automaticamente il punteggio. Successivamente dovrà essere scaricato il modulo "OFFERTA TECNICA" da compilare con la descrizione del menù, della lista bevande, ecc. e ricaricare sul sistema.

### 1. OFFERTA GASTRONOMICA (max 4 punti)

#### **1.1 criterio tradizione altoatesina**

- *misura obbligatoria*

3/4 del menù propone pietanze che valorizzano i prodotti di eccellenza del territorio e sono espressione della tradizione culinaria altoatesina. Possono essere incluse anche rivisitazioni in chiave moderna delle ricette tradizionali.

#### **1.2 criterio prodotti del territorio**

- *sì – 2 punti*
- *no – 0 punti*

Almeno 2 pietanze del menù hanno come ingrediente principale un prodotto di provenienza regionale a filiera corta (queste pietanze vengono messe in evidenza sulla

## BEWERTUNGSKRITERIEN

### 1. GASTRONOMISCHES ANGEBOT (max 4 Punkte)

- 1.1 Kriterium Südtiroler Tradition
- 1.2 Kriterium lokale Produkte
- 1.3 Kriterium vegetarisches/veganes Angebot

### 2. GETRÄNKEANGEBOT (max 2 Punkte)

- 2.1 Kriterium alkoholfreie Getränke
- 2.2 Kriterium Bier
- 2.3 Kriterium Wein

### 3. ANDERE KRITERIEN (max 4 Punkte)

- 3.1 Kriterium Mehrweggeschirr (ausschließliche Verwendung)
- 3.2 Kriterium spezifische Professionalität

### 4. GESAMTBEURTEILUNG DER KOMMISSION (max 3 Punkte)

### 5. WIRTSCHAFTLICHES ANGEBOT

#### BESCHREIBUNG DER KRITERIEN:

NB. Im Bewerbungsprozess (online) muss für jedes Kriterium die Option "ja" oder "nein" gewählt werden, mit Ausnahme der Pflichtangaben. Das System vergibt die Punkte automatisch. Anschließend muss das Formular „TECHNISCHES ANGEBOT“ heruntergeladen und mit der Beschreibung des Menüs, der Getränkekarte usw. ausgefüllt und in das System hochgeladen werden.

### 1. GASTRONOMISCHES ANGEBOT (max 4 Punkte)

#### **1.1 Kriterium Südtiroler Tradition**

- *Pflichtangabe*

3/4 der Speisekarte besteht aus Gerichten, die Qualitätsprodukte aus der Region beinhalten und die Ausdruck der traditionellen Südtiroler Küche sind. Sie können auch moderne Neuinterpretationen traditioneller Rezepte beinhalten.

#### **1.2 Kriterium lokale Produkte**

- *Ja – 2 Punkte*
- *Nein – 0 Punkte*

Es müssen mindestens 2 Gerichte auf der Speisekarte angeführt werden, welche als Hauptzutat ein Produkt aus einer regionalen kurzen Lieferkette beinhalten

cartellonistica dello stand).

(diese Gerichte werden auf der Standbeschilderung hervorgehoben).

### 1.3 criterio offerta vegetariana e/o vegana

- *si* – 2 punti
- *no* – 0 punti

Vengono proposte almeno 4 pietanze vegetariane e/o vegane originali all'interno del menù. Almeno 2 pietanze vegetariane e/o vegane sono in ogni caso obbligatorie (senza attribuzione di punti).

### 1.3 Kriterium vegetarisches/veganes Angebot

- *Ja* – 2 Punkte
- *Nein* – 0 Punkte

Mindestens 4 vegetarische und/oder vegane Gerichte sollten innerhalb des Gesamtmenüs angeboten werden, 2 davon sind in jedem Fall verpflichtend anzubieten (keine Punkte).

## 2. OFFERTA BEVANDE (max 2 punti)

## 2. GETRÄNKEANGEBOT (max 2 Punkte)

### 2.1 criterio bevande analcoliche

- *misura obbligatoria*

La lista prevede bevande preferibilmente di provenienza regionale e non della grande distribuzione. Viene escluso il packaging in plastica.

### 2.1 Kriterium alkoholfreie Getränke

- *Pflichtangabe*

Die Liste enthält Getränke, die vorzugsweise aus der Region und nicht von großen Einzelhändlern stammen. Plastikverpackungen sind ausgeschlossen.

### 2.2 criterio birre

- *si* – 1 punto
- *no* – 0 punti

Viene proposta almeno una marca regionale alla spina e/o in bottiglia.

### 2.2 Kriterium Bier

- *Ja* – 1 Punkt
- *Nein* – 0 Punkte

Es muss mindestens eine regionale Biermarke (vom Fass oder Flaschenbier) angeboten werden.

### 2.3 criterio vini

- *si* – 1 punto
- *no* – 0 punti

Almeno  $\frac{3}{4}$  della lista vini prevede etichette regionali.  $\frac{1}{4}$  della lista vini può prevedere altri vini/bollicine di qualità.

### 2.3 Kriterium Wein

- *Ja* – 1 Punkt
- *Nein* – 0 Punkte

$\frac{3}{4}$  der angebotenen Weine im Sortiment müssen regional sein,  $\frac{1}{4}$  der Weinkarte kann andere Qualitätsweine/Sekte enthalten.

## 3. ALTRI CRITERI (max 4 punti)

## 3. ANDERE KRITERIEN (max 4 Punkte)

### 3.1 criterio stoviglie riutilizzabili (uso esclusivo)

- *si* – 2 punti
- *no* – 0 punti

Per la consumazione vengono utilizzati esclusivamente piatti e posate riutilizzabili, inclusi i giorni di alta affluenza.

### 3.1 Kriterium Mehrweggeschirr (ausschließliche Verwendung)

- *Ja* – 2 Punkte
- *Nein* – 0 Punkte

Für den Verzehr von Speisen werden nur wiederverwendbare Teller und wiederverwendbares Besteck verwendet, auch an arbeitsreichen Tagen und Stoßzeiten.

### 3.2 criterio professionalità specifica

- *si* – 2 punti
- *no* – 0 punti

Il richiedente possiede professionalità specifica nel settore della gastronomia (licenza e/o autorizzazione e/o SCIA a tempo indeterminato per la somministrazione, a nome del richiedente).

### 3.2 Kriterium spezifische Professionalität

- *Ja* – 2 Punkte
- *Nein* – 0 Punkte

Der Antragsteller verfügt über eine spezifische Professionalität im Bereich der Gastronomie (Lizenz und/oder Genehmigung bzw. SCIA auf unbestimmte Zeit für die Verabreichung, ausgestellt auf Namen des

Antragstellers).

4. GIUDIZIO COMPLESSIVO DELLA COMMISSIONE (max 3 punti)

La Commissione ha facoltà di attribuire ulteriori punti per offerte che presentano particolare qualità, ricerca nella selezione dei prodotti, innovazione e/o un'offerta di interesse per un pubblico specifico.

5. OFFERTA ECONOMICA – 1 punto ogni 600 € che superano la base d'asta

Non accedono alla fase di apertura della busta di offerta economica quelle offerte tecniche/qualitative che non abbiano raggiunto la soglia minima di accesso fissata in 6 punti.

4. GESAMTBEURTEILUNG DER KOMMISSION (max 3 Punkte)

Die Kommission behält sich vor, weitere Punkte für Angebote zu vergeben, die eine besondere Qualität, Reichhaltigkeit des Produktangebotes, Innovation und/oder ein Angebot für ein spezifisches Publikum präsentieren.

5. WIRTSCHAFTLICHES ANGEBOT – 1 Punkt je 600 €, die die Versteigerungsbasis überschreiten

All jene technisch-qualitativen Angebote, die die Mindestschwelle von 6 Punkten nicht erreichen, werden nicht zur Phase der Öffnung der Umschläge mit dem wirtschaftlichen Angebot zugelassen.