

**TRENTINO SVILUPPO S.p.A. - Via F. Zeni, 8
38068 Rovereto (TN)**

**Richiesta di Offerta (RDO) 94366
per l'affidamento della "concessione del servizio di somministrazione di alimenti e
bevande presso Progetto Manifattura - Green Innovation Factory, Piazza Manifattura, 1
- Rovereto"
CODICE CIG: 846965111D**

Verbale della Commissione Tecnica

Come si evince dall'atto di data 12/11/2020, prot. nr. 20444, è stata istituita dal Dott. Paolo Pretti, Direttore della Direzione Operativa di Trentino Sviluppo S.p.A, la Commissione Tecnica per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti, come previsto dalla lettera di invito per l'affidamento del servizio di Rassegna Stampa per Trentino Sviluppo".

La Commissione si riunisce presso la Sala Pirelli.

Alle ore 14.12 del giorno 12/11/2020 la Commissione tecnica risulta essere così costituita:

Francesco Baldo – Presidente
Andrea Saggese – Commissario
Massimo Zorzi – Commissario
Veronica Lunelli – Segretario Verbalizzante

Il Presidente dichiara aperta la riunione e illustra il metodo di valutazione delle offerte tecniche pervenute e la relativa attribuzione dei punteggi, come disposto nei documenti di gara.
In particolare il Presidente comunica che non dovranno essere presi in considerazione testi che eccedono quanto indicato al paragrafo 5 "Offerta tecnica" dell'RDO.

La Commissione attribuirà i punteggi per ogni criterio da valutare da un punteggio minimo di 0 ad un massimo di 1.

I criteri ed i subcriteri specificati nel disciplinare di gara sono i seguenti:

- 1. PIANO DI GESTIONE DEL SERVIZIO** *suddiviso in:*
 - 1.1. Struttura organizzativa;**
 - 1.2. Responsabile del contratto;**
 - 1.3. Modalità di gestione dei rifiuti volta alla riduzione impatto ambientale;**
 - 1.4. Affidabilità nei settori oggetto di gara**

- 2. OFFERTA DI PRODOTTI/SERVIZI/ E LISTINO** *suddiviso in:*
 - 2.1. Offerta di progetto;**
 - 2.2. Listino prezzi;**
 - 2.3. Innovatività della proposta di gestione;**
 - 2.4. Proposta di prodotti particolari;**
 - 2.5. Soluzioni migliorative di arredamento;**
 - 2.6. Proposte di intrattenimento e di servizio catering.**

Ciascun commissario tecnico è dotato di un tabulato sul quale apporre i punteggi e le relative motivazioni.

La Commissione procede quindi all'esame degli elaborati prodotti dai concorrenti:

1. Mattia CANTA:

Il Presidente procede alla lettura integrale della documentazione presentata. Segue ampio dibattito sulla proposta.

2. RIVER BAR GELATERIA DI POTRICH DENIS

Il Presidente procede alla lettura integrale della documentazione presentata. Segue ampio dibattito sulla proposta.

La Commissione tecnica procede dunque con le valutazioni delle offerte.

Dopo un'approfondita discussione da parte della Commissione Tecnica, sulle varie proposte analizzate, ogni Commissario procede ad assegnare i propri punteggi inerenti i criteri, ad ogni singolo concorrente, inserendo altresì le proprie valutazioni.

I punteggi di tutte le valutazioni effettuate vengono inseriti in un apposito file excel e si procede alla cd. "riparametrazione" dei punteggi prevista dall'allegato P al D.p.r. 207/2010 ss.mm. nei termini, *ex multis*, definiti anche dalla giurisprudenza del Consiglio di Stato (VI, n. 6928/2012 e VI, n. 5754/2012) per cui:

- 1) viene calcolata della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (media sui commissari) sulla seguente scala di valutazione: 0 insufficiente, 0,2 sufficiente, 0,4 discreto, 0,6 buono, 0,8 distinto, 1 eccellente.
- 2) si procede, quindi, a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta (riparametrazione).
- 3) tale media riparametrata viene poi rapportata al coefficiente assegnato al criterio per ottenere il punteggio effettivo dell'offerta tecnica.
- 4) si procede quindi con una seconda riparametrazione assegnando il punteggio massimo alla migliore offerta e ricalcolando gli altri punteggi in proporzione.

Il risultato finale è il seguente

CONCORRENTE	PUNTEGGIO TECNICO
CANTA MATTIA	50,01
RIVER BAR GELATERIA DI POTRICH DENIS	70,00

Conclusivamente, il Presidente della Commissione Tecnica procede a dar lettura della graduatoria tecnica generatasi:

CONCORRENTE	PUNTEGGIO TECNICO
<i>CANTA MATTIA</i>	50,01
<i>RIVER BAR GELATERIA DI POTRICH DENIS</i>	70,00

La seduta è conclusa alle ore 18:00 il Presidente della Commissione tecnica procederà a trasmettere il presente verbale alla Commissione di Gara per il prosieguo delle operazioni.

In fede,

Francesco Baldo, Presidente

Andrea Saggese, Commissario

Massimo Zorzi, Commissario

Veronica Lunelli, Segretario verbalizzante

(documento firmato in originale)

CRITERI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI	
ECCELLENTE	1
MOLTO BUONO	0,8
BUONO	0,6
DISCRETO	0,4
SUFFICIENTE	0,2
INSUFFICIENTE	0

Commissario 1

Valutazione singolo Commissario punteggio da 0 a 1

Criterio:	PIANO DI GESTIONE DEL SERVIZIO				OFFERTA DI PRODOTTI/SERVIZI/LISTINO					
	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	RESPONSABILE DEL CONTRATTO	MODALITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI VOLTA ALLA RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE	AFFIDABILITÀ DEI SETTORI OGGETTO DI GARA	OFFERTA DI PROGETTO	LISTINO PREZZI	INNOVATIVITÀ DELLA PROPOSTA DI GESTIONE	PROPOSTA DI PRODOTTI PARTICOLARI	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI ARREDAMENTO	PROPOSTE DI INTRATTENIMENTO SERVIZIO DI CATERING
Concorrenti:	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1
CANTA Mattia	0,6	0,6	0,6	0,4	0,6	0,6	0,4	0,2	0,8	0,4
	Buono in quanto l'organizzazione risulta standard e non affronta la produzione di cibi, i collaboratori individuati presentano curriculum idonei.	Buono in quanto secondo il CV dimostra ampia esperienza in hotel e bar, ma solo negli ultimi due anni con ruolo elevato.	Buono in quanto ha presente l'impatto ambientale della propria attività tuttavia non è ben delineata la modalità di gestione del rifiuto.	Discreto in quanto il proponente presenta due esperienze precedenti concentrate nei due anni precedenti.	Buono in quanto sono ipotizzati gli elementi base per soddisfare le utenze presso il Polo, ma non viene approfondito. Buona l'idea di creare rete con produttori locali.	Buono in quanto il listino prezzi elenca una varietà concentrata sui prodotti locali e sulla freschezza oltre che la rotazione settimanale, tuttavia per alcune categorie di alimenti non approfondisce. La fidelizzazione che propone si basa su aspetti standard come una consumazione in più o la conoscenza del cliente che poco ha di innovativo.	Discreto in quanto i punti presentati non sottolineano una chiara innovazione nella gestione del servizio.	Sufficiente in quanto è riportato come obiettivo l'inserimento nell'offerta di prodotti vegetariani, vegani ecc... ma non si affronta nello specifico il tema.	Molto Buono perché con pochi elementi riesce a proporre un carattere distintivo e con un target idoneo al polo Manifattura.	Discreto in quanto non avanza proposte particolari di eventi e si evince che la parte di catering verrebbe affidata in parte all'esterno almeno nella preparazione.
RIVER BAR	0,8	0,8	0,6	1	0,8	0,8	0,8	0,2	0,8	0,8
	Molto Buono in quanto la struttura solida esistente del River permette una gestione puntuale a seconda delle esigenze, un esempio la preparazione delle pietanze in un altro luogo. Tuttavia non è stato presentato il curriculum dei possibili collaboratori anche se vi è l'ipotesi di attingere all'attuale organico.	Molto buono in quanto il titolare ha in gestione dal 2011 con 10 dipendenti e crescita positiva avendo aperto nel 2019 un laboratorio di produzione, tuttavia prima della gestione non ha avuto esperienze pregresse nella somministrazione di cibi e bevande.	Buono in quanto ha presente l'impatto ambientale della propria attività tuttavia non è ben delineata la modalità di gestione del rifiuto.	Eccellente in quanto il proponente è titolare del River dal 2011 (9 anni) e in questo periodo ha fatto crescere la sua attività, aumentando la qualità e l'innovazione.	Molto Buono in quanto le suggestioni riportate ripercorrono le utenze presenti anche se non in maniera compiuta. Molto buona la sicurezza di una creazione in casa dei prodotti tramite laboratorio con uso di materie locali.	Molto Buono in quanto il listino prezzi è dettagliato ma non viene specificato se varia nelle settimane permettendo la varietà dei prodotti. La fidelizzazione si basa su raccolta punti e carta fidelity oltre all'individuazione di orari "speciali" che fidelizzano e invitano nuova clientela.	Molto Buono in quanto la app presentata risulta molto dinamica e integra diversi aspetti della proposta di gestione, l'uso delle casse automatiche è valutato molto buono.	Sufficiente in quanto è riportato come obiettivo l'inserimento nell'offerta di prodotti vegetariani, vegani ecc... ma non si affronta nello specifico il tema.	Molto Buono perché ipotizza l'inserimento di elementi utili alla fruizione e al target del Polo Manifattura.	Molto Buono in quanto ha già realizzato catering in situazioni analoghe e si propone per ospitare eventi.

firma: _____

CRITERI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI	
ECCELLENTE	1
MOLTO BUONO	0,8
BUONO	0,6
DISCRETO	0,4
SUFFICIENTE	0,2
INSUFFICIENTE	0

Commissario 2

Valutazione singolo Commissario punteggio da 0 a 1

Criterio:	PIANO DI GESTIONE DEL SERVIZIO				OFFERTA DI PRODOTTI/SERVIZI/LISTINO					
	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	RESPONSABILE DEL CONTRATTO	MODALITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI VOLTA ALLA RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE	AFFIDABILITÀ DEI SETTORI OGGETTO DI GARA	OFFERTA DI PROGETTO	LISTINO PREZZI	INNOVATIVITÀ DELLA PROPOSTA DI GESTIONE	PROPOSTA DI PRODOTTI PARTICOLARI	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI ARREDAMENTO	PROPOSTE DI INTRATTENIMENTO SERVIZIO DI CATERING
Concorrenti:	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1
CANTA Mattia	0,4	0,6	0,4	0,2	0,6	0,6	0,4	0,2	0,8	0,4
	La struttura organizzativa presentata è di tipo classico, si ritiene che il personale identificato sia sufficiente a garantire un servizio standard al locale.	Il responsabile del contratto sarà Mattia Canta, con decennale esperienza nel settore della ristorazione principalmente come cameriere e barista, ma poi negli ultimi due anni anche in qualità di gestore di piccoli bar ad Arco e a Mori.	Il proponente presenta un'idea generale di gestione del locale volta a limitare al minimo l'impatto ambientale dei rifiuti. Apprezzabile l'attenzione posta ai prodotti per la pulizia del locale. Si ritiene tuttavia che sia scarna la descrizione della gestione dei rifiuti. Non viene infatti indicato come la stessa sarà effettuata dai punti di raccolta del bar a quelli di Progetto Manifattura.	Il proponente ha un'esperienza ed un'affidabilità che si ritiene sufficiente in quanto negli ultimi due anni ha gestito un bar ad Arco con un socio e dipendenti stagionali, mentre nell'ultimo anno il proponente ha gestito un bar con tavola calda con la collaborazione di una dipendente.	Il progetto presentato presenta buone idee di cooperazione con altre realtà locali per offrire alla clientela prodotti a km0 e creare una rete di imprese a supporto della caffetteria. Viene rapidamente presentata la possibilità di attivare un servizio take away e viene garantita una flessibilità rispetto agli orari.	Il menu proposto è completo e l'offerta pare varia e di buona qualità. I servizi proposti e le offerte di fidelizzazione del cliente si ritengono buone a livello di ideazione, ma non vengono concretizzati gli strumenti che si intende utilizzare.	La proposta di gestione si ritiene discretamente innovativa. L'ordine a mezzo telefono pare poco efficiente ed ormai superato da tecnologie maggiormente efficienti. Il menu digitale con QR code non rappresenta una rilevante innovazione per il settore. Interessanti i punti di ricarica (anche wireless) per il cellulari ed il servizio di ritiro pacchi, anche se lo stesso viene offerto dall'incubatore tramite la portineria.	La proposta risulta appena sufficiente in quanto non vengono chiaramente identificate le tipologie di prodotto che saranno inserite a menu per i vegetariani, vegani e celiaci. La proposta si limita a prevedere genericamente prodotti per le specifiche esigenze alimentari.	Le soluzioni proposte sono molto interessanti e coerenti con il contesto. Dare spazio ad artisti in cerca di visibilità conferirebbe al locale un valore estetico ed al contempo attirerebbe clienti. L'idea del giardino verticale è perfettamente coerente con la filosofia green di Progetto Manifattura e migliorerebbe la salubrità dell'area all'interno del locale. L'identificazione inoltre delle potenzialità dello spazio esterno rappresenta un valore aggiunto.	Le proposte risultano discrete in quanto i servizi di intrattenimento descritti sono in linea con quelli offerti da molti bar della zona. Il servizio di catering sarà invece esternalizzato ad altre realtà locali.
RIVER BAR	0,8	1	0,4	1	0,8	0,8	0,8	0,2	0,8	0,8
	La struttura organizzativa presentata è funzionale a garantire un servizio molto buono, in considerazione del fatto che oltre al personale occupato presso la caffetteria, la gestione potrà avvalersi sinergicamente delle strutture e del personale già oggi operativo presso le altre sedi aziendali. Non sono stati riportati i CV del personale identificato per la caffetteria.	Il responsabile del contratto sarà Denis Potrich che, dopo alcuni anni nel settore dei macchinari per bar, ristoranti e pasticcerie, dal 2011 gestisce un locale a Rovereto, aprendo poi nel 2019 un laboratorio di pasticceria. L'esperienza gestionale pare eccellente nel settore in quanto il team di lavoro è corposo (10 persone) oltre che dislocate su più sedi.	Il proponente presenta un'idea di gestione del locale volta a minimizzare l'impatto ambientale dei rifiuti creati identificando specifiche modalità operative. Tuttavia si ritiene poco esaustiva la descrizione in merito alla gestione dei rifiuti. Non viene infatti indicato come la stessa sarà effettuata dai punti di raccolta del bar a quelli di Progetto Manifattura.	Il proponente presenta una capacità gestionale eccellente, con strumenti innovativi per la gestione del locale, come la cassa automatica che garantirebbe un livello di igiene rilevante, oltre che una garanzia alla corretta gestione del contante. L'integrazione della App peraltro conferisce alla gestione la credibilità di poter affrontare efficacemente i servizi di asporto e consegna a domicilio, oltre che di ordine autonomo.	Il progetto è stato ideato immedesimandosi nelle logiche di Progetto Manifattura, ideando un format specifico che lega il marchio River al Polo con il logo presentato: Green River. I prodotti saranno realizzati presso le altre sedi aziendali e quindi nell'ambito del Comune di Rovereto. I servizi proposti si ritengono compatibili con le esigenze del target.	Il menu proposto è completo, vario e dettagliato. La qualità dei prodotti a menu si ritiene pregevole. Le promozioni offerte presentano una interessante offerta per la colazione e per l'orario di fine giornata lavorativa, momenti cruciali per la vita del locale all'interno dell'incubatore. Vengono inoltre proposte specifiche promozioni per i dipendenti della Trentino Sviluppo.	La proposta di gestione presenta un grado di innovatività molto buono. L'App già funzionante è un valore aggiunto rilevante che consente di accedere al menu, di prenotare, di accedere ai programmi fidelity. La cassa automatica inoltre rappresenta una garanzia di igiene e sicurezza che peraltro conferirebbe al luogo un chiaro elemento di innovazione.	La proposta risulta appena sufficiente in quanto vengono chiaramente identificate poche tipologie di prodotto che saranno inserite a menu per i vegetariani, vegani e celiaci. La proposta offre una limitata gamma di prodotti per le specifiche esigenze alimentari.	Le soluzioni migliorative presentate sono pragmatiche. L'identificazione della necessità di una struttura d'ingresso funzionale rappresenta un importante valore aggiunto. Al contempo il sistema di sicurezza per la situazione contingente legata al Covid-19 consente una immediata operatività in sicurezza. Infine l'identificazione del valore del plateatico esterno rappresenta un valore aggiunto.	River ha ampia esperienza nel servizio catering ed ha la struttura per gestire il servizio in maniera efficace ed efficiente. Le proposte di intrattenimento non si distinguono per innovatività, ma fanno comprendere l'esperienza organizzativa e la disponibilità del proponente.

firma: _____

CRITERI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI	
ECCELLENTE	1
MOLTO BUONO	0,8
BUONO	0,6
DISCRETO	0,4
SUFFICIENTE	0,2
INSUFFICIENTE	0

Commissario 3

Valutazione singolo Commissario punteggio da 0 a 1

	PIANO DI GESTIONE DEL SERVIZIO				OFFERTA DI PRODOTTI/SERVIZI/LISTINO					
Concorrenti:	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	RESPONSABILE DEL CONTRATTO	MODALITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI VOLTA ALLA RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE	AFFIDABILITÀ DEI SETTORI OGGETTO DI GARA	OFFERTA DI PROGETTO	LISTINO PREZZI	INNOVATIVITÀ DELLA PROPOSTA DI GESTIONE	PROPOSTA DI PRODOTTI PARTICOLARI	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DI ARREDAMENTO	PROPOSTE DI INTRATTENIMENTO SERVIZIO DI CATERING
	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1	da 0 a 1
CANTA Mattia	0,6	0,6	0,4	0,2	0,6	0,6	0,4	0,2	1	0,4
	E' prevista una struttura organizzativa adatta al contesto di erogazione del servizio indicando le 2 persone che verranno assunte con precedenti esperienze nel settore. Non viene indicata espressamente la preparazione di piatti caldi e della relativa modalità di servizio. La gestione a livello sanitario è ben articolata e strutturata.	Il responsabile del contratto possiede una buona esperienza professionale nell'ambito della somministrazione di cibi e bevande. Canta ha esperienza anche in iniziative nell'organizzazione di degustazioni e valorizzazione dei prodotti locali.	Sono apprezzabili le indicazioni sull'utilizzo di packaging e prodotti detergenti a basso ambientale per la sanificazione dei locali. Da sottolineare l'importanza indicata all'utilizzo di DPI lavabili. Non viene indicata la modalità di gestione del rifiuto in maniera precisa.	Canta ha gestito due locali con una struttura semplice e con durata limitata. L'esperienza riportata si ritiene sufficiente.	Forte è l'attenzione in merito all'attenzione verso l'utilizzo di prodotti locali, a km0 con un'attenzione alla rete del territorio, favorendo fornitori che attuano politiche di sostegno sociale. Sono carenti gli aspetti inerenti l'offerta per i differenti segmenti di clientela se non un'attenzione verso la somministrazione in modalità take away per una clientela che necessita di tempi compressi.	La proposta di cibi e bevande è variegata e prevede l'utilizzo di prodotti freschi e stagionali. Non sono specificati i primi ed i secondi piatti il che rende più difficile valutare l'intera proposta. Sono presenti attività di promozione e fidelizzazione che incontrano le esigenze della futura clientela.	Non vengono proposte soluzioni innovative per la gestione del servizio. La presa in carico di ordini via wa non è integrata con le offerte e le promozioni che vengono lasciate su tessera fisica il che non permette di ottimizzare i tempi di attesa.	Non viene identificata un'offerta supportata dell'indicazione di prodotti gluten free, vegani e/o vegetariani il che rende difficile una valutazione di una reale proposta.	La proposta risulta interessante, incentrata nello spirito di manifattura, coerente con la sostenibilità del luogo e della creatività che vuole incarnare. Di interesse anche il coinvolgimento di artisti locali per creare diffusione della conoscenza di talenti del territorio.	Il servizio di catering non è realizzato internamento ma si appoggia su soggetti esterni. Non sono indicate proposte di intrattenimento se non la disponibilità a poterle creare.
RIVER BAR	0,8	0,8	0,4	1	0,8	0,8	0,8	0,4	0,8	0,8
	La struttura organizzativa è adatta al contesto ed è prevista la possibilità di aumento del personale in funzione del flusso di clientela presente, attingendo in maniera flessibile dal personale in capo all'attuale Bar River. E' prevista la distribuzione di pasti caldi anche ai piani. Non è specificato il personale che sarà assunto ma identifica la possibilità di attingere al personale attualmente in staff presso il bar river.	Il responsabile del contratto possiede una consolidata esperienza professionale nell'ambito della somministrazione di cibi e bevande evidenziata dalla crescita dell'attuale locale che ha visto la nascita di una pasticceria a Rovereto.	Sono apprezzabili le indicazioni sull'utilizzo di packaging e posateria a basso ambientale e biodegradabile. Non viene indicata la modalità di gestione del rifiuto in maniera precisa.	L'affidabilità è garantita da una gestione oculata ed innovativa che ha saputo far crescere il Locale e lo ha reso resiliente di fronte ai momenti di difficoltà contingenti. L'attuale gestore ha saputo ed ha avuto la capacità finanziaria di ammodernare la struttura ed acquisire le attrezzature necessarie per gestire la situazione attuale di emergenza potendo continuare l'attività.	Forte è l'attenzione in merito all'attenzione verso l'utilizzo di prodotti locali, a km0 con un'attenzione alla rete del territorio, favorendo fornitori che attuano politiche di sostegno sociale. Il servizio di prenotazione via app rappresenta un'offerta innovativa adatta al contesto di riferimento. Vi è anche una forte attenzione a veicolare un messaggio coerente con l'ambiente di Manifattura che ne rispecchia i valori. La proposta necessita di un maggior dettaglio rispetto alla differenziazione dell'offerta per l'offerta target.	L'offerta è variegata e molto completa con prezzi che si allineano a quelli di mercato. Sono ricompresi prodotti artigianali anche se la stagionalità dei prodotti non è molto spinta. Sono identificate in maniera chiara le proposte per i diversi momenti della giornata che scandiscono i ritmi di lavoro. Innovative le iniziative di promozione e fidelizzazione con sconti per l'utenza che frequenterà il locale e la possibilità di recuperare il credito residuo.	La digitalizzazione delle ordinazioni degli sconti e delle promozioni rende innovativo il servizio e permette una efficienza nella gestione del servizio ed una facilità nell'integrazione dei servizi. Rende anche il cliente costantemente aggiornato su novità e comunicazioni importanti. Risulta interessante anche l'utilizzo della cassa automatica per una gestione tracciabile e sicura dei pagamenti.	L'offerta dichiarata è limitata ad alcuni prodotti già a listino e non vengono inseriti nuovi prodotti dedicati.	Proposta pragmatica che mira ad efficientare l'utilizzo degli spazi con porte automatizzate e vetrate e rivolto alla sicurezza nell'accesso all'ambiente interno. Viene anche indicata una suddivisione interna degli spazi e diffusione dei progetti di Trentino Sviluppo.	River bar fornisce già un servizio di catering ed è stato utilizzato da Trentino Sviluppo. Il nuovo laboratorio potrà inoltre dare ulteriori garanzie sul potenziamento dell'offerta. Tra le proposte di intrattenimento l'azienda propone l'utilizzo di trasmissioni con radio dedicata e la disponibilità in accordo con la società di organizzare serate di intrattenimento anche oltre l'orario previsto.

firma: _____