

**ALLEGATO D1 – MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA
RELATIVO AL LOTTO N. 1 CON DENOMINAZIONE “CARNE”
CIG N. 8259393AB6**

IMPORTANTE

Se necessario, il concorrente, con motivata e comprovata dichiarazione, dia puntuale evidenza delle informazioni fornite nell’ambito dell’offerta ovvero a giustificazione della medesima che costituiscano segreti tecnici o commerciali. In mancanza di tale indicazione, l’offerta tecnica sarà considerata interamente ostensibile in sede di accesso agli atti ai sensi dell’art. 53 del d.lgs. n. 50/2016.

COMPILARE LE SEGUENTI SEZIONI:

PARAMETRO P1 – Incidenza percentuale del numero di mezzi a basso impatto ambientale - parte tecnica

Punteggio massimo 15

Si considerano mezzi a basso impatto ambientale i seguenti:

- mezzi di trasporto su ferro;
- veicoli Euro 4 o superiori;
- veicoli elettrici, ibridi o alimentati a metano o GPL.

INDICARE **IN CIFRE** LA PERCENTUALE DI MEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE OFFERTA (RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI):

<div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>	%
---	---

Parametro P2 – Utilizzo di prodotti alimentari in misura percentuale superiore alla soglia minima prevista dal Capitolato speciale d’appalto – parte tecnica

COMPILARE LA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA, DOPO AVER LETTO LE NOTE A CORREDO, INDICANDO **IN CIFRE** LA PERCENTUALE OFFERTA.

Tipologia	Lotto	MIN % (cfr. Nota 1)	Punteggio massimo	%OFFERTA (cfr. Nota 2)
Prodotti biologici (cfr. Nota 3)	n. 1 Carne	7,5%	10	<div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 20px; display: inline-block;"></div> %
Prodotti a MQT, DOP, IGP, a produzione integrata, tipici e tradizionali (cfr. Nota 4)	n. 1 Carne	12,5%	10	<div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 20px; display: inline-block;"></div> %
TOTALE			20	

Nota 1: le percentuali minime (indicate come “MIN %”) da considerare per ciascun lotto sono quelle corrispondenti alle tipologie di produzione indicate nella deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017, recante “Programma per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare”.

Nota 2: nella colonna “% OFFERTA” deve essere indicata **in cifre** la percentuale complessivamente offerta in misura uguale o superiore alla minima (indicata come “MIN %”) prevista per ciascuna tipologia di produzione corrispondente al lotto per cui si presenta l’offerta tecnica. **L’indicazione di una percentuale inferiore alla minima (indicata come “MIN %”) implica esclusione dalla gara.**

Nota 3: produzione biologica ai sensi del Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi

Nota 4: ci si riferisce a:

- prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata (es. Marchio Qualità Trentino): Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006;
- produzione integrata: Norma UNI 11233:2009;
- prodotti tipici e tradizionali: artt. 2, 3 del d.m. 8 settembre 1999, n. 350.

Parametro P3 – Utilizzo di prodotti a filiera trentina, filiera interamente trentina, filiera corta e filiera locale con riferimento a prodotti indicati nel Capitolo speciale d’appalto – parte tecnica

COMPILARE LA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA, DOPO AVER LETTO LA NOTA A CORREDO, INDICANDO **LA SIGLA** CORRISPONDENTE ALLA TIPOLOGIA DI FORNITURA CHE SI INTENDE PROPORRE.

Tipologia di prodotto	Indicare la sigla corrispondente alla tipologia di fornitura (cfr. Nota 5)		
Carne fresca bovina		<input type="text"/>	
Carne fresca suina		<input type="text"/>	
Carne salada		<input type="text"/>	
Lucanica stagionata, Mortandela e altri insaccati		<input type="text"/>	
Speck		<input type="text"/>	
Punteggio massimo	25		

Nota 5: Sigle corrispondenti alla tipologia di fornitura da indicare nelle caselle della tabella precedente:

Fornitura, suddivisa in cinque lotti, di prodotti alimentari destinati allo svolgimento dell’attività didattica dell’Istituto alberghiero di Rovereto e Levico Terme – LOTTO 1 – ALLEGATO D1 MODELLO OFFERTA TECNICA

- FIT: Prodotti a filiera interamente trentina
- FT: Prodotti a filiera trentina
- FC: Prodotti a filiera corta

I prodotti di filiera trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Trentino.

I prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.

Ai sensi dell'art. 2, c. 1, lettera d), della l.p. n. 13/2009, per filiera corta dei prodotti agricoli si intende quella imperniata su "circuiti brevi di produzione-consumo basati un rapporto diretto tra produttori e consumatori, singoli o organizzati".

Parametro P4 – Prodotti provenienti da agricoltura sociale con riferimento a prodotti indicati nel Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica – legge n. 141/2015

Punteggio massimo 10

Per cooperative sociali si intendono quelle di cui al punto b) del comma 1 dell'art. 1 della legge n. 381/1991. Per prodotti provenienti da cooperative sociali si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da cooperative sociali;
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante provenga da cooperative sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da cooperative sociali.

INDICARE **IN CIFRE** LA STIMA DELL'INCIDENZA PERCENTUALE DEL FATTURATO DEI PRODOTTI FORNITI RISPETTO AL FATTURATO COMPLESSIVO SU BASE ANNUA (RIPORTARE ESCLUSIVAMENTE UN DATO PERCENTUALE SENZA ALCUN DATO IN VALORE ASSOLUTO):

%

DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE