

ALLEGATO D – MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA – Servizio di ristorazione in favore degli utenti del Servizio Socio-assistenziale della Comunità della Valle di Cembra (TN) nel rispetto dei criteri di cui al Programma per l’orientamento dei consumi e l’educazione ambientale della Provincia autonoma di Trento – CIG 819077053A.

COMPILARE LE SEGUENTI SEZIONI:

Elemento 1 – Incidenza percentuale del numero di automezzi a basso impatto ambientale (massimo 5 punti): Dotazione di automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell’espletamento del servizio, rispetto al numero totale di automezzi impiegati. Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4 o superiori, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi.

INDICARE DI SEGUITO LA PERCENTUALE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE OFFERTA (RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI): %

Elemento 2 – Offerta di verdura e frutta totalmente biologica (massimo 10 punti): oltre a quella prevista come obbligatoria dal Capitolato e con riferimento all’incidenza percentuale del peso del prodotto sulla fornitura complessiva come da deliberazione di Giunta provinciale n. 1737 dd. 20.10.2017: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

COMPILARE LA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA spuntando l’apposita sezione accanto ad ogni tipologia di prodotto che si intende offrire.

Tipologia di prodotto	
Patate	<input type="checkbox"/>
Insalata	<input type="checkbox"/>
Carote	<input type="checkbox"/>
Cavolo/Cappuccio/Cavolfiore	<input type="checkbox"/>
Zucchine	<input type="checkbox"/>
Mele	<input type="checkbox"/>
Pere	<input type="checkbox"/>
Kiwi	<input type="checkbox"/>
Pesche	<input type="checkbox"/>
Arance/Clementine	<input type="checkbox"/>

Elemento 3 – Tipologie di derrate alimentari a filiera trentina ed a filiera interamente trentina, nel rispetto dei calendari proposti, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio trentino, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l’offerta (massimo 10 punti):

COMPILARE LA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA spuntando l’apposita sezione accanto ad ogni tipologia di prodotto che si intende offrire.

Prodotti a filiera trentina (FT) – filiera interamente trentina (FIT)	
Carni bovine	<input type="checkbox"/>
Frutta fresca (mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine)	<input type="checkbox"/>
Trote	<input type="checkbox"/>
Latte e derivati	<input type="checkbox"/>
Verdura fresca (patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine)	<input type="checkbox"/>

FIRMATO DIGITALMENTE DAL/DAI LEGALE/I RAPPRESENTANTE/I