

TABELLA 1 VERDURE E LEGUMI – allegata al disciplinare di gara

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI – PERIODO DAL 01/09/2014 AL 31/08/2017 CON PROROGA OPZIONALE AL 31/08/2020, **CIG 573861788D**.

Elenco delle verdure e dei legumi biologici principali utilizzati per la preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica e distanza del loro approvvigionamento dal centro di cottura (sub criterio 2.a. del disciplinare)

Colonne da compilarsi dalla ditta concorrente			Colonne riservate alla Commissione di gara		
Prodotto	Ragione sociale azienda indirizzo distanza dal centro cottura in Km.	% di fornitura	<i>fino a 50 KM Punti 1</i>	<i>da 51 a 200 KM Punti 0,50</i>	<i>Oltre 200 KM Punti 0</i>
1. ASPARAGI					
2. BIETA					
3. CAROTE					
4. CAVOLO CAPUCCIO					
5. CIPOLLE					
6. FAGIOLINI					
7. FINOCCHI					
8. INSALATA					

9. PATATE					
10. POMODORI					
11. PORRI					
12. RADICCHIO					
13. SPINACI					
14. ZUCCHE					
15. ZUCCHINE					
TOTALE PUNTI					

Allega alla presente n° _____ dichiarazioni di aziende agricole biologiche certificate che forniranno i suddetti prodotti al Centro Cottura.

Firma _____

(titolare, Legale rappresentante, procuratore, mandatario, ecc,)

N.B.: Se la presente tabella non è sufficiente ad indicare tutte le aziende fornitrici utilizzare più copie