

TABELLA 2 FRUTTA – 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 DELLA FRUTTA BIOLOGICA PRINCIPALE UTILIZZATA PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA fornita direttamente da aziende agricole biologiche certificate o loro consorzi (sub criterio 2.b. del disciplinare)

| Colonne da compilarsi dalla ditta concorrente | | | Colonna riservata alla Commissione di gara |
|---|---------------------|-------------|--|
| PRODOTTO | AZIENDA / CONSORZIO | % fornitura | Valutazione della Commissione |
| 1. ALBICOCCHIE | | | |
| 2. FRAGOLE | | | |
| 3. MELE | | | |
| 4. PERE | | | |
| 5. PESCHE | | | |
| 6. UVA | | | |
| 7. KIWI | | | |
| 8. AGRUMI | | | |
| TOTALE PUNTI | | | |

Allega alla presente n° _____ dichiarazioni di aziende agricole biologiche certificate, o loro Consorzi, 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