

**OFFERTA MATERIALE PER CORSI SETTORE PASTICCERIA/PANIFICAZIONE**

**COMPONENTE ECONOMICA - QUADRO A - INDICATORE PREZZO PRODOTTI DI MAGGIORE UTILIZZO**

	ARTICOLO	PREZZO IVA ESCLUSA - UNITA' DI MISURA IN DESCRIZIONE
1	BURRO 82% PIATTO PLACCHE CORMAN DA KG 1	
2	CACAO POLVERE 22/24 KG 1	
3	CIOCCOLATO FONDENTE NERO EQUADOR PASTIGLIE 60% KG 1	
4	FARINA SFOGLIA SACCO KG 1	
5	FARINA FROLLA SACCO KG 1	
6	GRANELLA NOCCIOLE KG 1	
7	MANDORLE INTERE PELATE KG 1	
8	NOCCIOLE INTERE TOSTATE KG 1	
9	PASSATA ALBICOCCA KG 1	
10	PINOLI CINA KG 1	

**COMPONENTE TECNICA - QUADRO B**

**B1) INDICATORE VARIETA' DEI PRODOTTI - METTERE UNA X NELLA COLONNA CORRISPONDENTE AGLI  
ARTICOLI CHE POTETE FORNIRE**

	ARTICOLO	DISPONIBILITA'
1	AMIDO MAIS	
2	AMIDO RISO	
3	BAKING BARATTOLO	
4	BLITZ GEL ICE A FREDDO NEUTRO	
5	CIOCCOLATO BIANCO PANI	
6	CIOCCOLATO FONDENTE PANETTO	
7	CIOCCOLATO GIANDUIA PER RICCIOLI	
8	CODETTE CIOCCOLATO FONDENTE	
9	COLLA PESCE (GELATINA LAMINE ORO)	
10	CONFETTURA FRAGOLE	
11	CUBANO DISTILLATO BTG SCURO	
12	FARINA MANDORLE	
13	GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE	
14	MANDORLE AFFETTATE	
15	MARASCHINO DISTILLATO BTG	
16	MIELE MILLEFIORI	
17	NOCI SGUSCIATE TIPO B	
18	PASTA PISTACCHIO PANNACREMA	
19	PISTACCHI MEDITERRANEI PELATI	
20	SCIROPPO GLUCOSIO	
21	UVETTA TURCA	
22	VANILLINA	
23	ZUCCHERO GRANELLA	

Timbro e firma legale rappresentante

Allegato n. 2 - Invito a presentare migliore offerta per fornitura materiale per corsi pasticceria/panificazione -  
**CIG ZB628D04E5**

24	ZUCCHERO IMPALPABILE	
25	ZUCCHERO SEMOLATO	

I prodotti evidenziati sono meramente indicativi del fabbisogno. Potranno essere aggiunti altri prodotti per i quali ci riserviamo di richiedere specifico preventivo di spesa.

<b>B2) INDICATORE TEMPI DI CONSEGNA/PERIODICITA' - BARRARE LA COLONNA CORRISPONDENTE ALLA VOSTRA DISPONIBILITA'</b>	
CONSEGNA OGNI 15 GIORNI	
CONSEGNA UNA VOLTA ALLA SETTIMANA	
CONSEGNA 2 O PIU' VOLTE ALLA SETTIMANA	

Timbro e firma legale rappresentante

---