

ALL. B) ALLA RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

COMUNE DI MONTELUPO FIORENTINO

LOTTO N. 2 - PANE E PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

DESCRIZIONE BENI	QUANTITA' PRESUNTE ANNUE		PREZZO UNITARIO OFFERTO(iva esclusa)	TOTALE 12 MESI	TOTALE 24 MESI	TOTALE CON EVENTUALE PROROGA (36 MESI)	QUINTO D'OBBLIGO
	unità di misura	quantità	€	€	€	€	€
FRUSTE per tartine	kg	60	2,46	147,6	295,2	442,8	59,04
PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500 , farina di grano tenero proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580)	kg	8500	3,2	27200	54400	81600	10880
PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, farina di grano tenero integrale proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580)	kg	1600	3,5	5600	11200	16800	2240
PIZZA MARGHERITA con farina, olio EVO, mozzarella e pomodoro provenienti tutti da AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	2500	6,5	16250	32500	48750	6500
PIZZA ROSSA con farina, olio EVO, pomodoro provenienti tutti da AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	100	6	600	1200	1800	240
FOCACCIA prodotta con farina di grano tenero RIPIENA DI CECINA prodotta con farina di ceci e olio extravergine di oliva	kg	500	5,5	2750	5500	8250	1100
FOCACCIA all'olio extravergine di oliva, con farina di grano tenero e olio extravergine di oliva provenienti da Agricoltura Biologica -	kg	580	5	2900	5800	8700	1160
				55447,6	110895,2	166342,8	22179,04
TOTALE APPALTO 24 MESI COMPRESIVO DI PROROGA E QUINTO D'OBBLIGO							188521,84
€							€