

FOGLIO CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE **ESTIVO** ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. 11 GIUGNO 2024
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE

Tipo menù (I-E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi
				g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz							
E	1	The	in filtri	nr. filtri	0,00		3,5		3,5		3,5		3,5
E	2	Latte	UHT intero	ml	0,00		700		700		700		700
E	3	Caffè	macinato	g	0,00		24,5		24,5		24,5		24,5
E	4	Zucchero	semolato	g	0,00		70		70		70		70
E	5	Aceto	di vino	ml	0,00		30		30		30		30
E	6	Acciughe 1 Acc. = gr.10	salate	g	0,00		10		5		0		140
E	7	Arrotolato di bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0		0		0		150
E	8	Arrosto maiale	Lombo	g	0,00		0		0		120		0
E	9	Bieta	Bietola da costa	g	0,00		24		24		24		24
E	10	Burro		g	0,00		20		40		27,5		30
E	11	Capperi	sotto sale	g	0,00		0		0		6		0
E	12	Carote	Senza foglie novelle I Categoria	g	0,00		348		298		293		258
E	13	Cetrioli	I categoria	g	0,00		209,45		0		209,45		0
E	14	Coniglio	Coniglio senza testa eviscerato	g	0,00		250		0		250		0
E	15	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz./Kg Congelate	g°°	0,00		20		0		0		0
E	16	Crostata	Crostatina monodose	g	0,00		80		80		80		80
E	17	Dado brodo 1 dado = 11 Gr.	Dado da brodo di carne/vegetale	g	0,00		0		5,5		5,5		2,75
E	18	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	g	0,00		45		20		30		35
E	19	Fagiolini	Fagiolini filiformi fini Calibro baccello ≥ 6 mm e ≤ 9 mm la Categoria	g	0,00		269,32		213		312,5		213
E	20	Farina	tipo 0	g	0,00		16		16		22,5		18
E	21	Fesa tacchino	fesa di tacchino	g	0,00		150		120		0		120
E	22	Fettina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		240		120		120		240
E	23	Fettina maiale	Lombo	g	0,00		120		0		0		0
E	24	Finocchi	diametro 60+	g	0,00		56		238		238		238

Tipo menù (I-E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	IV SETT.
				misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO
				g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz								
E	25.1	Formaggio da tavola	Provolone dolce grasso > o = 40 %	g	0,00		120		120		115		100	
E	25.2		Emmenthal umidità < o = 35 %											
E	25.3		Fontal grasso > o = 45 %											
E	25.4		Asiago d'allevio DOP											
E	25.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %											
E	25.6		Stracchino											
E	25.7		Formaggini porzionati											
E	25.8		Ricotta vaccina											
E	26	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	0,00		72,5		72,5		77,5		92,5	
E	27.1	Frutta	Pesche pasta bianca/gialla 73 - 80 mm I Categoria	g	0,00		3150		3150		3150		3150	
E	27.2		Albicocche I Categoria											
E	27.3		Ciliegie I Categoria											
E	27.4		Banane I Categoria											
E	27.5		Cocomero min. 4 Kg I Categoria											
E	28	Funghi	cultivati	g	0,00		32,4		0		0		54	
E	29	Gnocchi patate		g	0,00		200		200		200		200	
E	30	Latte per prep. piatti	UHT intero	ml	0,00		50		60		165		20	
E	31	Latticini (fior di latte)	Fior di latte	g	0,00		150		170		150		150	
E	32	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	0,00		344,4		270,6		172,2		295,2	
E	33	Limoni	Limoni 48 - 57 mm/58 - 67 mm I Categoria	g	0,00		300		300		300		300	
E	34	Macinato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0		240		120		120	
E	35	Melanzane	Melanzane lunghe/globose (ovali) I Categoria	g	0,00		286		275		165		187	
E	36	Merluzzo	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g°°	0,00		0		200		0		0	
E	37	Mortadella	Mortadella grasso < o = 28 %	g	0,00		0		0		100		110	
E	38	Nasello	Filetti di nasello senza pelle interfogliati lastra 100 / 200 g Congelato	g°°	0,00		200		0		0		0	

Tipo menù (I -E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	
				di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	IV SETT.
				misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO
				g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz								
E	39	Olio di Arachide	Olio di semi di arachide	ml	0,00		40		60		40		30	
E	40	Olio di oliva	Olio di oliva	ml	0,00		225		205		220		225	
E	41	Olive nere	in salamoia	g	0,00		15		0		16,75		15	
E	42	Palombo	In tranci Congelato	g°°	0,00		0		0		200		0	
E	43	Pancetta	pancetta tesa	g	0,00		10		10		40		10	
E	44	Pane	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 300 g	g	0,00		2100		2100		2110		2100	
E	45	Pane grattato	Pane grattugiato	g	0,00		10		20		20		20	
E	46	Panna da cucina	Panna UHT da cucina in brik	g	0,00		0		0		0		40	
E	47	Passato di Pomodoro	Passata di pomodoro	g	0,00		100		50		10		10	
E	48.1	Pasta	Conchiglie proteine > o = a 12,5 % p/p	g	0,00	560		520	320	480				
E	48.2		Bucatini proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.3		Farfalle proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.4		Farfalline proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.5		Fusilli proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.6		Gnocchetti sardi proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.7		Linguine proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.8		Maccheroncini proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.9		Pastina (Anellini/Stelline) proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.10		Pennette proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.11		Rigatoni proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.12		Sedanini proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.13		Spaghetti proteine > o = a 12,5 % p/p											
E	48.14	Trenette proteine > o = a 12,5 % p/p												

Tipo menù (I-E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi
				g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz							
E	49.1	Pasta all'uovo	Tagliatelle	g	0,00		40		0		140		0
E	49.2		Tortellini secchi										
E	49.3		Lasagne										
E	50	Patate	Patate pasta bianca/gialla diametro 40+	g	0,00		825		675		1.012,50		675
E	51	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g	0,00		121		319		88		374
E	52	Pesto alla genovese	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olioextravergine oliva > o = 30% - pinoli	g	0,00		0		40		0		20
E	53	Petto pollo	Petti di pollo	g	0,00		180		0		120		120
E	54	Petto tacchino	fesa di tacchino	g	0,00		60		0		0		0
E	55	Piselli scatola	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 e < o = 10,2 mm	g *	0,00		165		160		245		90
E	56	Pollo Coscio	Cosce di pollo	g	0,00		0		150		0		0
E	57	Pollo 1/4	Allevato a terra tg leg./med. Classe A	g	0,00		0		250		250		0
E	58	Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costoluti/oblunghi calibro 47 - 57 mm I Categoria	g	0,00		246		564		253		536,18
E	59	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g	0,00		470		290		420		320
E	60	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g	0,00		20		0		0		0
E	61	Riso	Parboiled	g	0,00		420		340		380		480
E	62	Rughetta	Rucola a mazzi	g	0,00		0		55		0		55
E	63	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g	0,00		40		40		40		40
E	64	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g	0,00		50		50		50		50
E	65	Salsiccia maiale	Salsiccia grasso < o = 25 %	g	0,00		0		0		0		10
E	66	Sarde	Intere Congelate	g°°	0,00		0		150		0		150
E	67	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = a 70 %	g	0,00		100		150		130		140
E	68	Spezzatino bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0		150		0		0
E	69	Spinaci	I categoria	g	0,00		242		181,5		181,5		508,2
E	70	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g	0,00		190		20		180		0
E	71	Uova	Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz.	0,00		4,5		6		6,5		6
E	72	Verza	Cavoli verza la Categoria	g	0,00		0		14,66		0		0

Tipo menù (I -E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi
				g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz							
E	73	Vino per preparazione pasti	Vino bianco/rosso brik	ml	0,00		35		0		85		50
E	74	Vongole	Vongole sgusciate congelate in mattonella	g	0,00		20		0		0		0
E	75	Wurstel	di carne avicola	g	0,00		6,5		0		6,5		0
E	76	Zucchine	Zucchine bianche/verdi 100 - 225 g I Categoria	g	0,00		221,4		216		340,2		194,4
E	77	Basilico	fresco	g	0,00		338		364		266,5		364
E	78	Rosmarino	fresco										
E	79	Salvia	fresca										
E	80	Prezzemolo	fresco										
E	81	Peperoncino	intero disidratato umidità ≤ 11%										
E	82	Sedano	da coste 500 - 800 g I categoria										
E	83	Aglione	Aglione bianco la Categoria	g	0,00		22,66		17,51		12,36		25,75
E	84	Cipolla	Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm I Categoria	g	0,00		131,25		147		178,5		273
E	85	Pepe	Pepe nero macinato Umidità ≤ 5%	g	0,00		7		7		7		7

DIARIA SETTIMANALE		ERROR		ERROR		ERROR		ERROR
DIARIA GIORNALIERA		ERROR		ERROR		ERROR		ERROR

PREZZO MEDIO GENERI ALIMENTARI ESTIVI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO
--	-----------------------------------

LEGENDA

Tipo di menù

I = Invernale
E = Estivo

g°° il peso è da intendersi al netto della glassatura
g * il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura

Tutte le carni di cui alla presente Tabella applicativa sono da intendersi fresche

Carni bovine

Classe A - Età inferiore ai 2 anni
Conformazione R - Buona
Stato ingrassamento 2 o 3 - Scarso o Medio

Pasta

proteine > o = a 12,5 % p/p - Proteine > o = a 12,5 g per 100 g di prodotto

Prodotti ortofrutticoli

Se non diversamente indicato le misure in mm si riferiscono al calibro