

FOGLIO CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE **INVERNALE** ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. 9 MAGGIO 2017
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	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								
I	1	The	in filtri	nr. filtri	0,00		3,5		3,5		3,5		3,5	
I	2	Latte	UHT intero	ml	0,00		700		700		700		700	
I	3	Caffè	macinato	g	0,00		24,5		24,5		24,5		24,5	
I	4	Zucchero	semolato	g	0,00		70		70		70		70	
I	5	Aceto	di vino	ml	0,00		30		30		30		30	
I	6	Acciughe	salate	g	0,00		0		40		150		40	
I	7	Arrosto bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		120		0		0		0	
I	8	Bietta	Bietola da costa	g	0,00		0		0		180		0	
I	9	Bietola	Bietola foglia	g	0,00		23		23		23		23	
I	10	Bistecca bovino senza osso	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		150		0		0		0	
I	11	Bollito Bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0		0		120		0	
I	12	Brasato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0		120		0		0	
I	13	Broccoletti	I Categoria	g	0,00		0		165		0		165	
I	14	Broccoli	I Categoria	g	0,00		172,5		0		172,5		0	
I	15	Burro		g	0,00		37,5		25		25		27,5	
I	16	Carote	Senza foglie novelle I Categoria	g	0,00		330,35		366		366		346	
I	17	Cavolfiore	I Categoria	g	0,00		195		0		195		0	
I	18	Ceci	in sacchi di iuta	g	0,00		10		0		10		0	
I	19	Cicoria	I Categoria	g	0,00		183		183		280,6		183	
I	20	Coniglio	Coniglio senza testa, eviscerato	g	0,00		0		0		250		0	
I	21	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz./Kg Congelate	g°°	0,00		0		0		0		20	
I	22	Crauti	Cavoli verza I Categoria	g	0,00		0		0		88		0	
I	23	Crostata	Crostatina monodose	g	0,00		80		80		80		80	
I	24	Dado brodo - 1 dado = 11Gr. -	Dado da brodo di carne/vegetale	g	0,00		0		11		22		11	
I	25	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	g	0,00		30		60		30		45	
I	26	Farina	tipo 0	g	0,00		10		15		20		30	

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								
I	27	Fesa tacchino	fesa di tacchino Classe A	g	0,00		0		120		0		120	
I	28	Fettina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		120		120		120		120	
I	29	Fett. maiale o braciola s.osso	Lombo	g	0,00		120		150		0		0	
I	30	Finocchi	diametro 60+	g	0,00		448		238		294		266	
I	31.1	Formaggio da tavola	Provolone dolce grasso > o = 40 %	g	0,00		100		100		115		100	
I	31.2		Emmenthal umidità < o = 35 %											
I	31.3		Fontal grasso > o = 45 %											
I	31.4		Asiago d'allevio DOP											
I	31.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %											
I	31.6		Stracchino											
I	31.7		Formaggini porzionati											
I	31.8		Ricotta vaccina											
I	32	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	0,00		57,5		70		77,5		57,5	
I	33.1	Frutta	Pere Abate 55 - 65 mm/Williams 55 - 65 mm I Categoria	g	0,00		3150		3150		3150		3150	
I	33.2		Mandarini 50 - 60 mm I Categoria											
I	33.3		Banane I Categoria											
I	33.4		Uva da tavola bianca/nera I Categoria											
I	33.5		Kiwi 90 - 110 mm I Categoria											
I	33.6		Cachi circonferenza 22 - 24 cm Ia Categoria											
I	34	Funghi	coltivati	g	0,00		270		280,8		54		108	
I	35	Gnocchi patate	Gnocchi di patate	g	0,00		200		200		200		0	
I	36	Indivia	Indivia scarola I Categoria	g	0,00		0		97,6		0		183	
I	37	Latte per preparazione piatti	UHT intero	ml	0,00		105		50		170		100	
I	38	Latticini (fior di latte)	Fior di latte	g	0,00		0		150		150		150	
I	39	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	0,00		246		443		320		344	
I	40	Lenticchie	tipo Montagna in sacchi di iuta	g	0,00		20		0		20		0	
I	41	Limoni	Limoni 48 - 57 mm/58 - 67 mm I Categoria	g	0,00		300		300		300		300	

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	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
				g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz								
I	42	Macinato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		255		120		10		255	
I	43	Macinato maiale	Spalla	g	0,00		0		0		10		0	
I	44	Merluzzo	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g°°	0,00		200		0		0		0	
I	45	Mortadella	Mortadella grasso < o = 28 %	g	0,00		0		100		0		110	
I	46	Olio di Arachide	Olio di semi di arachide	g	0,00		15		10		20		15	
I	47	Olio di oliva	Olio di oliva	g	0,00		230		235		215		240	
I	48	Olive nere	in salamoia	g	0,00		0		0		10		0	
I	49	Palombo	in trance Congelato	g°°	0,00		200		0		0		0	
I	50	Pancetta	pancetta tesa	g	0,00		20		10		30		10	
I	51	Pane	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 300 g	g	0,00		2110		2100		2100		2100	
I	52	Pane grattato	Pane grattugiato	g	0,00		10		5		15		0	
I	53	Panna da cucina	Panna UHT da cucina in brik	g	0,00		0		0		30		0	
I	54	Passato di pomodoro	Passata di pomodoro	g	0,00		60		0		0		0	
I	55.1	Pasta	Conchiglie proteine > o = a 12,5 % p/p	g	0,00		540		460		460		500	
I	55.2		Bucatini proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.3		Farfalle proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.4		Farfalline proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.5		Fusilli proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.6		Gnocchetti sardi proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.7		Linguine proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.8		Maccheroncini proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.9		Pastina (Anellini/Stelline) proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.10		Pennette proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.11		Rigatoni proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.12		Sedanini proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.13		Spaghetti proteine > o = a 12,5 % p/p											
I	55.14	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	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								
I	56.1	Pasta all'uovo	Tagliatelle	g	0,00		100		100		100		100	
I	56.2		Tortellini secchi											
I	56.3		Lasagne											
I	57	Patate		g	0,00		675		775		525		900	
I	58	Pecorino	Pecorino semiduro umidità < o = 32 %	g	0,00		0		0		0		2,5	
I	59	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g	0,00		0		88		275		253	
I	60	Pesto alla genovese	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olio extravergine oliva > o = 30% - pinoli > o = 20%	g	0,00		0		20		0		20	
I	61	Petto pollo	Petti di pollo Classe A	g	0,00		120		0		120		0	
I	62	Petto tacchino	Petto di tacchino Classe A	g	0,00		120		0		0		0	
I	63	Piselli scatola	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 e < o = 10,2 mm	g *	0,00		200		70		110		250	
I	64	Pollo 1/4	Allevato a terra tg leg./med. Classe A	g	0,00		250		250		250		250	
I	65	Polpa maiale	Spalla	g	0,00		0		0		0		120	
I	66	Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costoluti 47 - 57 mm I Categoria	g	0,00		66		247		90		66	
I	67	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g	0,00		650		540		360		350	
I	68	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g	0,00		0		0		0		20	
I	69	Riso	Parboiled	g	0,00		320		360		300		340	
I	70	Salame	Salame tipo Ungherese/Fabriano umidità < o = a 38 %	g	0,00		0		0		100		0	
I	71	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g	0,00		40		40		40		40	
I	72	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g	0,00		50		50		50		50	
I	73	Salsiccia maiale	Salsiccia grasso < o = 25 %	g	0,00		15		10		0		15	
I	74	Sarde	Intere Congelate	g	0,00		0		0		150		0	
I	75	Seppie	Seppie pulite 300 / 400 g Congelate	g°°	0,00		0		260		0		180	
I	76	Sgombro	Intero Congelato	g°°	0,00		0		0		0		150	
I	77	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = a 70 %	g	0,00		60		15		120		110	
I	78	Spezzatino bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0		150		0		0	
I	79	Spinaci	I categoria	g	0,00		182		182		182		182	
I	80	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g	0,00		180		160		0		0	
I	81	Uova	Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz	0,00		2		4,5		5		4,5	

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							
I	82	Verza	Cavoli verza la Categoria	g	0,00		103		187		0		14,66
I	83	Vino per preparazione pasti	Vino bianco/rosso brik	ml	0,00		0		30		50		0
I	84	Vongole	Vongole sgusciate congelate in mattonella	g	0,00		60		0		0		20
I	85	Wurstel	di carne avicola	g	0,00		0		0		75		0
I	86	Zafferano	Zafferano in fili umidità < o = 12%	g	0,00		0,0125		0		0,0125		0
I	87	Basilico	fresco	g	0,00		195		201,2		195		260
I	88	Rosmarino	fresco										
I	89	Salvia	fresca										
I	90	Prezzemolo	fresco										
I	91	Peperoncino	intero disidratato umidità ≤ 11%										
I	92	Sedano	da coste 500 - 800 g I categoria	g	0,00		14,42		20,6		8,24		25,75
I	93	Aglio	Aglio bianco la Categoria										
I	94	Cipolla	Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm I Categoria										
I	95	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 INVERNALI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO
---	--------------------------------

LEGENDA

Tipo di menù

I = Invernale
E = Estivo

g°° il peso è da intendersi al netto della
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