

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEI FOGLI	
1	La presente cartella è composta da n. 3 fogli oltre il presente foglio dedicato alle istruzioni.
2	Il primo foglio è dedicato alle derrate previste per la realizzazione del MENU" INVERNALE da somministrare nel MESE.
3	Il secondo foglio è dedicato alle derrate previste per la realizzazione del MENU" ESTIVO da somministrare nel MESE.
4	Il terzo foglio è dedicato al CALCOLO OFFERTA ECONOMICA.
5	Il concorrente è tenuto a indicare i prezzi medi offerti sia nel primo foglio che nel secondo, più precisamente nella colonna, colorata in giallo ed intestata "Prezzo medio per Kg/l/pz". In tale colonna il valore di partenza è indicato a ZERO. Tuttavia non si potrà offrire un prezzo medio pari a ZERO.
6	Il Calcolo offerta economica terrà conto dei prezzi medi inseriti dal concorrente nella "Tab applicativa menù invernale" e nella "Tab. applicativa menù estivo" e provvederà a calcolare la "DIARIA PRO-CAPITE OFFERTA" e il "RIBASSO PERCENTUALE".

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 menu (I-E)	N. menu prog.		Requisiti minimi di prodotto	Prezzo medio		Unità di misura	Prezzo per		UDM	Prezzo per		Totale I sett.	Totale II sett.	Totale III sett.	Totale IV sett.	Totale IV sett.	Totale IV sett.
				kg/lpz	gr/mlpz		kg/lpz	gr/mlpz		kg/lpz	gr/mlpz	gr/mlpz	gr/mlpz	gr/mlpz	gr/mlpz	gr/mlpz	gr/mlpz
I	1	The	in litri	0,00	nr. litri		0,00	3,5		3,5		3,5		3,5		3,5	
I	2	Latte	UHT intero	0,00	ml		0,00	700		700		700		700		700	
I	3	Caffè	macinato	0,00	g		0,00	24,5		24,5		24,5		24,5		24,5	
I	4	Zucchero	semolato	0,00	g		0,00	70		70		70		70		70	
I	5	Aceto	di vino	0,00	ml		0,00	30		30		30		30		30	
I	6	Acclughe	salate	0,00	g		0,00	0		40		40		150		40	
I	7	Arrostio bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00	g		0,00	120		0		0		0		0	
I	8	Bietta	Bietola da costa	0,00	g		0,00	0		0		0		180		0	
I	9	Bietola	Bietola foglia	0,00	g		0,00	23		23		23		23		23	
I	10	Bistecca bovino senza osso	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00	g		0,00	150		0		0		0		0	
I	11	Bollito Bovino	Vitellone anteriore dissossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00	g		0,00	0		0		0		120		0	
I	12	Brasato bovino	Vitellone anteriore dissossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00	g		0,00	0		120		120		0		0	
I	13	Broccoletti	l Categoria	0,00	g		0,00	0		165		165		0		165	
I	14	Broccoli	l Categoria	0,00	g		0,00	172,5		0		0		172,5		0	
I	15	Burro		0,00	g		0,00	37,5		25		25		25		27,5	
I	16	Carote	Senza foglie novelle l Categoria	0,00	g		0,00	330,35		366		366		366		346	
I	17	Cavolfiore	l Categoria	0,00	g		0,00	195		0		0		195		0	
I	18	Ceci	in sacchi di iuta	0,00	g		0,00	10		0		0		10		0	
I	19	Cicoria	l Categoria	0,00	g		0,00	183		183		183		280,6		183	
I	20	Coniglio	Coniglio senza testa, eviscerato	0,00	g		0,00	0		0		0		250		0	
I	21	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz/Kg Congelate	0,00	g**		0,00	0		0		0		0		20	
I	22	Crauti	Cavoli verza l Categoria	0,00	g		0,00	0		0		0		88		0	
I	23	Crostata	Crostatina monodose	0,00	g		0,00	80		80		80		80		80	
I	24	Dado brodo - 1 dado = 11Gr. -	Dado da brodo di carne/vegetale	0,00	g		0,00	0		11		11		22		11	
I	25	Fagoli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	0,00	g		0,00	30		60		60		30		45	
I	26	Farina	tipo 0	0,00	g		0,00	10		15		15		20		30	

Tipo menù (I-E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo		Prezzo per UDM g/ml/pz	Prezzo per UDM g/ml/pz		TOTALE I SETT.	TOTALE II SETT.	TOTALE III SETT.	TOTALE IV SETT.	TOTALE
					kg/pz	g/ml/pz		kg/pz	g/ml/pz	g	g	g	g	g
I	27	Fesa tacchino	fesa di tacchino Classe A	g	0,00					0	120	0	120	120
I	28	Fettina bovina	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Confezionamento R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00					120	120	120	120	120
I	29	Fett. maiale o braciola s.osso	Lombo	g	0,00					120	150	0	0	0
I	30	Finocchi	diametro 60+	g	0,00					448	238	294	266	266
I	31.1	Formaggio da tavola	Provola dolce grasso > o = 40 %	g	0,00					100	100	115	100	100
I	31.2		Emmentaler umidità < o = 35 %											
I	31.3		Fontel grasso > o = 45 %											
I	31.4		Asiago d'alevo DOP											
I	31.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %											
I	31.6		Siracotino											
I	31.7		Formaggi porzionati											
I	31.8		Ricotta vaccina											
I	32	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 52 %, umidità < o = 31 %	g	0,00					57,5	70	77,5	57,5	57,5
I	33.1	Frutta	Pere Abate 55 - 65 mm Williams 55 - 65 mm I Categoria	g	0,00					3150	3150	3150	3150	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 50 - 110 mm I Categoria											
I	33.6		Cachi circonferenza 22 ± 24 cm I Categoria											
I	34	Funghi	coltivati	g	0,00					270	280,8	54	108	108
I	35	Gnocchi patate	Gnocchi di patate	g	0,00					200	200	200	0	0
I	36	Indivia	Indivia scarola I Categoria	g	0,00					0	97,5	0	183	183
I	37	Latte per preparazione piatti	UHT intero	ml	0,00					105	50	170	100	100
I	38	Latticini (fior di latte)	Fior di latte	g	0,00					0	150	150	150	150
I	39	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	0,00					246	443	320	344	344
I	40	Lenticchie	tipo Montagna in sacchi di juta	g	0,00					20	0	20	0	0
I	41	Limoni	Limoni 48 - 57 mm 58 - 67 mm I Categoria	g	0,00					300	300	300	300	300



Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo	Prezzo	Prezzo per UDM g/ml/pz	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE		
				medio	per		I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	IV SETT.
				per kg/lpz	kg/lpz		grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi		
I	56.1													
I	56.2	Pasta all'uovo	g	0,00			100			100		100		
I	56.3													
I	57	Patate	g	0,00			675			525		900		
I	58	Pecorino semiduro umidità ≤ 0 = 32 %	g	0,00			0			0		2,5		
I	59	Peperoni Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g	0,00			0			275		253		
I	60	Pesto alla genovese basilico ≥ 0 = 55 % - olio extravergine oliva ≥ 0 = 30% - pinoli	g	0,00			0			0		20		
I	61	Petti di pollo Classe A	g	0,00			120			120		0		
I	62	Petto tacchino Classe A	g	0,00			120			0		0		
I	63	Piselli scatola diariero ≥ 0 = 8,75 e ≤ 0 = 10,2 mm	g*	0,00			200			110		250		
I	64	Pollo 1/4 Allevato a terra tg/leg/med. Classe A	g	0,00			250			250		250		
I	65	Polpa maiale	g	0,00			0			0		120		
I	66	Pomodori da insalata Categoria	g	0,00			66			90		66		
I	67	Pomodori pelati Pomodori pelati superiori	g	0,00			650			360		350		
I	68	Ricotta di mucca pastorizzata	g	0,00			0			0		20		
I	69	Riso Parbollet	g	0,00			320			300		340		
I	70	Salame tipo L'ingherese/Fabriziano umidità ≤ 0 = a 38 %	g	0,00			0			100		0		
I	71	Sale iodato fino	g	0,00			40			40		40		
I	72	Sale iodato grosso	g	0,00			50			50		50		
I	73	Salsiccia maiale grasso ≤ 0 = 25 %	g	0,00			15			0		15		
I	74	Sarde Intere	g	0,00			0			150		0		
I	75	Seppie Seppie pulite 300 / 400 g Congelate	g**	0,00			0			0		180		
I	76	Sgombro Congelato	g**	0,00			0			0		150		
I	77	Spalla cotta umidità ≤ 0 = a 70 %	g	0,00			60			120		110		
I	78	Spezzatino bovino Viteellone anteriore di spezzato Pollo Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00			0			0		0		
I	79	Spinaci I categoria	g	0,00			182			182		182		
I	80	Tonno sotto olio	g	0,00			180			0		0		
I	81	Uova Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz	0,00			2			4,5		4,5		

Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura	Prezzo	Prezzo	TOTALE		TOTALE		TOTALE		TOTALE		TOTALE	
				medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	IV SETT.		
				per	UDM	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi		
				kg/l/pz	g/ml/pz	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR				
I	82	Verza	g	0,00		103		187		0		14,66			
I	83	Vino per preparazione pasti	ml	0,00		0		30		50		0			
I	84	Vongole	g	0,00		60		0		0		20			
I	85	Wurstel	g	0,00		0		0		75		0			
I	86	Zafferano	g	0,00		0,0125		0		0,0125		0			
I	87	Basilico													
I	88	Rosmarino													
I	89	Salvia													
I	90	Prezzemolo													
I	91	Peperoncino													
I	92	Sedano	g	0,00		195		201,2		195		260			
I	93	Aglio	g	0,00		14,42		20,6		8,24		25,75			
I	94	Cipolla	g	0,00		157,5		220,5		126		244,65			
I	95	Pepe	g	0,00		7		7		7		7			

FOGLIO CALCOLO OFFERTA ECONOMICA  
TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE ESTIVO 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 di misura g/ml/pz	Prezzo medio per kg/ml/pz	Prezzo per UDM g/ml/pz	TOTALE I SETT. grammi	TOTALE II SETT. grammi	TOTALE III SETT. grammi	TOTALE IV SETT. grammi	TOTALE grammi	TOTALE IV SETT. grammi	TOTALE grammi
E	1	The	nr. filtri	0,00		3,5				3,5		3,5
E	2	Latte	ml	0,00		700				700		700
E	3	Caffè	g	0,00		24,5				24,5		24,5
E	4	Zucchero	g	0,00		70				70		70
E	5	Aceto	ml	0,00		30				30		30
E	6	Acciughe 1 Acc. = gr. 10	g	0,00		10				5		140
E	7	Arrotolato di bovino	g	0,00		0				0		150
E	8	Arrostato malale	g	0,00		0				0		0
E	9	Bieta	g	0,00		24				24		24
E	10	Burro	g	0,00		20				20		30
E	11	Capperi	g	0,00		0				0		0
E	12	Carote	g	0,00		348				298		258
E	13	Cetrioli	g	0,00		209,45				0		0
E	14	Coniglio	g	0,00		250				0		0
E	15	Cozze	g**	0,00		20				0		0
E	16	Crostata	g	0,00		80				80		80
E	17	Dado brodo 1 dado = 11 Gr.	g	0,00		0				5,5		2,75
E	18	Fagioli	g	0,00		45				30		35
E	19	Fagiolini	g	0,00		269,32				213		213
E	20	Farina	g	0,00		16				22,5		18
E	21	Fesa tacchino	g	0,00		150				0		120
E	22	Fettina bovino	g	0,00		240				120		240
E	23	Fettina maiale	g	0,00		120				0		0
E	24	Finocchi	g	0,00		56				238		238



Tipo menù (I - E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
			di misura g/ml/pz	medio per kg/pz	g/ml/pz	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
						I SETT. grammi	II SETT. grammi	III SETT. grammi	IV SETT. grammi	IV SETT. grammi		
E	25.1	Provolone dolce grasso ≥ 40 %										
E	25.2	Emmenthal umidità ≤ 35 %										
E	25.3	Fonlil grasso ≥ 45 %										
E	25.4	Asiago d'allevio DOP										
E	25.5	Caciotta latte misto umidità ≤ 41 %	g	0,00		120	120	115		100		
E	25.6	Stracchino										
E	25.7	Formaggi porzionati										
E	25.8	Ricotta vaccina										
E	26	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 % umidità ≤ 61 %	g	0,00		72,5	72,5	77,5		92,5		
E	27.1	Pasche pasta bianca gialla 75 - 80 mm I Categoria										
E	27.2	Albicocche I Categoria										
E	27.3	Ciliegie I Categoria	g	0,00		3150	3150	3150		3150		
E	27.4	Banane I Categoria										
E	27.5	Cocomero min. 4 Kg I Categoria										
E	28	Funghi coltivati	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	ml	0,00		50	60	165		20		
E	31	Latticini (fior di latte)	g	0,00		150	170	150		150		
E	32	Latuga I Categoria	g	0,00		344,4	270,6	172,2		295,2		
E	33	Limoni 48 - 57 mm/58 - 67 mm I Categoria	g	0,00		300	300	300		300		
E	34	Vitellone anteriore dissalato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0	240	120		120		
E	35	Melanzane lunghe/globose (pavali) I Categoria	g	0,00		266	275	165		187		
E	36	Fiori di meliuzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g**	0,00		0	200	0		0		
E	37	Mortadella grasso ≤ 26 %	g	0,00		0	0	100		110		
E	38	Fiori di nasello senza pelle interfilagati lastra 100 / 200 g congelato	g**	0,00		200	0	0		0		



Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo		I SETT. grammi EUR	II SETT. grammi EUR	III SETT. grammi EUR	IV SETT. grammi EUR	TOTALE IV SETT. grammi EUR
				medio per kg/l/pz	per UDM g/ml/pz					
E 39		Olio di Arachide	ml	0,00		40		40		30
E 40		Olio di oliva	ml	0,00		225		220		225
E 41		Olive nere	g	0,00		15		16,75		15
E 42		Palombo	g**	0,00		0		200		0
E 43		Pancetta	g	0,00		10		40		10
E 44		Pane	g	0,00		2100		2110		2100
E 45		Pane grattato	g	0,00		10		20		20
E 46		Panna da cucina	g	0,00		0		0		40
E 47		Passato di Pomodoro	g	0,00		100		10		10
E 48.1		Conchiglie	g	0,00		560		320		480
E 48.2		proteine > o = a 12,5 % p/p								
E 48.3		Bucatini								
E 48.4		proteine > o = a 12,5 % p/p								
E 48.5		Farfalle								
E 48.6		proteine > o = a 12,5 % p/p								
E 48.7		Farfalline								
E 48.8		proteine > o = a 12,5 % p/p								
E 48.9		Fusilli								
E 48.10		proteine > o = a 12,5 % p/p								
E 48.11		Gnocchetti sardi								
E 48.12		proteine > o = a 12,5 % p/p								
E 48.13		Linguine								
E 48.14		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Pasta								
		Maccheroncini								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Pastina (Anellini/Stelline)								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Pennette								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Rigatoni								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Settani								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Spaghetti								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								
		Trenette								
		proteine > o = a 12,5 % p/p								

Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo medio per kg/l/pz	Prezzo per UDM g/ml/pz	TOTALE								TOTALE	
						I SETT. grammi	II SETT. grammi	III SETT. grammi	IV SETT. grammi	I SETT. grammi	II SETT. grammi	III SETT. grammi	IV SETT. grammi	I SETT. grammi	II SETT. grammi
E	49.1	Tagliatelle	g	0,00		40	0					140			0
E	49.2	Pasta all'uovo													
E	49.3	Tonellini secchi													
E	50	Lasagne													
E	51	Patate	g	0,00		825	675					1.012,50			675
E	52	Peperoni	g	0,00		121	319					88			374
E	53	Pesto alla genovese	g	0,00		0	40					0			20
E	54	Petto pollo	g	0,00		180	0					120			120
E	55	Petto tacchino	g	0,00		60	0					0			0
E	56	Piselli scottati	g *	0,00		165	160					245			90
E	57	Pollo Coscio	g	0,00		0	150					0			0
E	58	Pollo 1/4	g	0,00		0	250					250			0
E	59	Pomodori da insalata	g	0,00		246	584					253			536,18
E	60	Pomodori pelati	g	0,00		470	290					420			320
E	61	Ricotta	g	0,00		20	0					0			0
E	62	Risotto	g	0,00		420	340					380			480
E	63	Rughetta	g	0,00		0	55					0			55
E	64	Sale iodato fino	g	0,00		40	40					40			40
E	65	Sale iodato grosso	g	0,00		50	50					50			50
E	66	Salsiccia maiale	g	0,00		0	0					0			10
E	67	Sarda	g**	0,00		0	150					0			150
E	68	Spalla cotta	g	0,00		100	150					130			140
E	69	Spezzatino bovino	g	0,00		0	150					0			0
E	70	Spinaci	g	0,00		242	181,5					181,5			508,2
E	71	Tonno sotto olio	g	0,00		190	20					180			0
E	72	Uova	pz.	0,00		4,5	6					6,5			6
E	73	Varza	g	0,00		0	14,66					0			0



CALCOLO OFFERTA ECONOMICA (MEDIA DIARIA GIORNALIERA)				
1	IMPORTO A BASE D'ASTA		€	5,7000
2	MEDIA COSTO GENERI ALIMENTARI INVERNALI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO		
3	MEDIA COSTO GENERI ALIMENTARI ESTIVI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO		
4	DIARIA PRO-CAPITE OFFERTA (a 4 cifre decimali)		#VALORE!	
5	RIBASSO PERCENTUALE (a 4 cifre decimali)		#VALORE!	