

Imprese e istituzioni *insieme* per il **futuro** del **territorio**

Direzione competitività: collaborazione lungo la filiera

14 maggio 2025

LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE COME ALLEATA DELLE FILIERE LOCALI E SOSTENIBILI

Filippo Fossati

Amministratore Unico Qualità e Servizi Spa

**CIBO
FILIERE
SVILUPPO LOCALE**

Biodiversità agroalimentare e filiere corte:
azioni possibili per coniugare
salute, ambiente, economia



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Siamo un'azienda 100% pubblica, di proprietà dei Comuni di:



Sesto Fiorentino



Campi Bisenzio



Signa



Calenzano



Carmignano

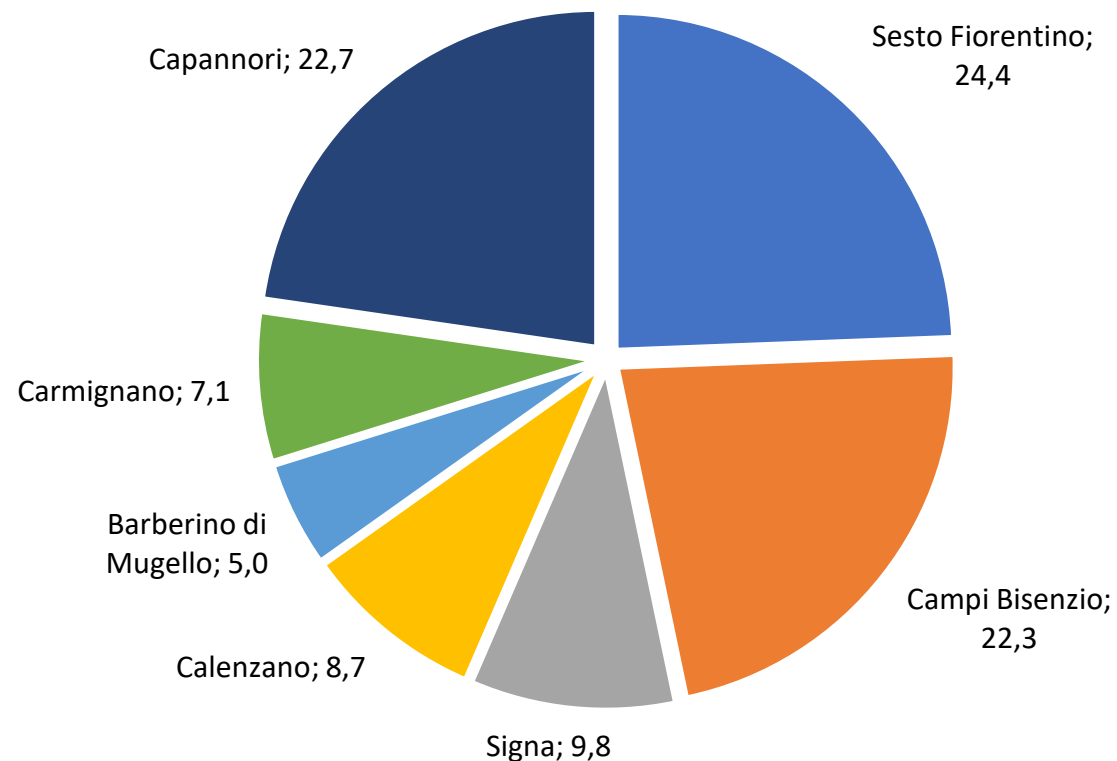


Barberino di Mugello



Capannori

Quote societarie (%)



Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



L'AZIENDA

- ▶ **4 CUCINE CENTRALIZZATE**
10.000 pasti/die
- ▶ **11 CENTRI COTTURA
NEI NIDI COMUNALI**
1000 pasti/die
- ▶ **11 CENTRI COTTURA PRESSO
SCUOLE D'INFANZIA**
- ▶ **130 PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE**



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



I valori

Buono

Pulito

Giusto



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



I valori

Buono

Pulito

Giusto



Il nostro obiettivo primario è la bontà dei piatti che proponiamo ai bambini e l'individuazione dei sistemi ottimali per ottenerla.

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



REGIONE
PIEMONTE



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



I valori

Pulito

Buono

Produzione che privilegia l'utilizzo di materie prime: locali, di filiera corta, biodiversità, di allevamenti estensivi e non intensivi,



Giusto

biologiche, provenienti da mercato equosolidale, di stagione, trasportate riducendo al minimo gli imballaggi.

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



I valori

Buono

Pulito

Giusto

Tutte le nostre produzioni sono finalizzate al riconoscimento del valore economico dei prodotti acquistati dai produttori locali, attraverso un prezzo giusto e condiviso che deve essere compatibile con la sostenibilità economica dei nostri costi di produzione. Tutto questo deve rientrare all'interno del prezzo che i Comuni riconoscono per il nostro servizio.



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



REGIONE
PIEMONTE



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



I valori

PULITO E GIUSTO



CIBO FRESCO

Acquistare cibo fresco,
direttamente dai
produttori locali,
preferibilmente da
produzione biologica



PRODUTTORI AGRICOLI

Conquistare la loro fiducia





Oggi il 68% dei nostri fornitori sono locali e di filiera corta.
Obiettivo 2025: raggiungere il 72% di fornitori locali e di filiera corta

5 tonnellate di cibo al giorno



Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no),
Azienda Agricola Marcello Paoli (Calenzano):
olio extra vergine di oliva.

FRIGIONAIA, ALTRI DI CAPANNORI, L'UNICA, AGRIAMBIENTE MUGELLO, L'UNITARIA,

Cooperativa Agricola di Firenzuola (Mugello):
carne di bovino.





Ricotta con latte biologico del Mugello

Azienda Avicola Agricola Ovobettini (Pisa): uova fresche biologiche



Pescatori di Orbetello: polpa di cefalo e di orata



Azienda agricola Leonardo Toti (Bagno a Ripoli): cavolo verza, cavolfiore, radicchio, cavolo cappuccio E nero, bietola e spinaci.



Azienda Agricola La Matteredia (Mugello): mele

Pastificio Palandri (Pistoia), Pastificio Fabbrì (Strada in Chianti): pasta



Pane con grano della Piana Fiorentina, pane con grano di Capannori



7 ottobre 2022

Oggi a mensa ci sarà una proposta
a base di pesce...

I cuori di mare!

Sono delle polpettine a forma di cuore fatte con
pesce bianco pescato nell'Adriatico.

In particolare si tratta della gallinella di mare
(*Chelidonichthys lucerna*),
un pesce bianco dal sapore molto delicato e
appetitoso!


Qualità
SpA & Servizi

10 novembre 2023

YOGURT BIO DEL MUGELLO

Uno yogurt speciale di un
produttore del Mugello, fatto
con latte biologico e polpa di
frutta biologica mugellana.

***L'armonia del biologico incontra
l'autenticità della Toscana.***

Una cucina dove si è tornati... a cucinare!

- ▶ Ricette tradizionali, legate al territorio e alla stagionalità.
- ▶ Ricette rispettose della tradizione ma che guardano al futuro.
- ▶ Sviluppo della ricetta attraverso il confronto con lo staff della cucina sulla scelta degli ingredienti e sui metodi di realizzazione del piatto.



I valori pulito

Azioni intraprese per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività

- Frutta e verdura consegnate dai fornitori all'interno di casse o contenitori riutilizzabili
- Riduzione del packaging con i fornitori
- Utilizzo di piatti, bicchieri e posate lavabili e riutilizzabili nelle scuole
- Fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale compostabile da utilizzare in situazioni di emergenza quali carenza d'acqua o carenza di personale
- Trasporto pasti con veicoli elettrici
- Introduzione di prodotti per la pulizia con certificazioni ambientali EU Ecolabel e Nordic Ecolabel
- Miglioramento continuo in termini di sostenibilità di filiera grazie alla certificazione ISO 14001 e la registrazione EMAS.



MONITORAGGIO DEL GRADIMENTO

Qualità & Servizi ha elaborato un progetto strategico mirato alla prevenzione dello spreco e, in senso più ampio, un progetto educativo che insegni ad attribuire il giusto valore al cibo.

L'azienda ha infatti elaborato un software ad hoc che permette di misurare i due parametri che rappresentano lo spreco di cibo nelle scuole: l'“unserved food”, ossia il cibo cucinato e non servito, e il “plate waste”, ossia il cibo cucinato, servito e non mangiato.

Il software è stato installato su tablet, a loro volta dati in dotazione alle addette alla somministrazione di Q&S in tutte le scuole: esse inseriscono per ogni singola classe i parametri di unserved food e plate waste, fornendo quindi in tempo reale una rilevazione capillare del gradimento dell'utenza.



«**unserved food**»
ovvero il cibo
cucinato e non
servito

«**plate waste**»
ovvero il cibo
cucinato, servito e
non mangiato



Misurazione unserved food

Misurando il quantitativo di unserved food, è possibile lavorare sulla programmazione della cucina che sta a monte della spedizione dei pasti, evitando di inviare quantità eccessive di cibo e non ragionevolmente utilizzabili (nel pieno rispetto dei fabbisogni giornalieri degli utenti nelle diverse fasce di età).



MISURAZIONE PLATE WASTE

Misurando il quantitativo di *plate waste* è possibile individuare giornate alimentari, oppure singole ricette, per le quali si produce un eccessivo tasso di non consumato e quindi di non gradimento da parte degli utenti.

Classifica piatti

Classifica dei piatti divisi per portata

In base al non consumato

Primi piatti

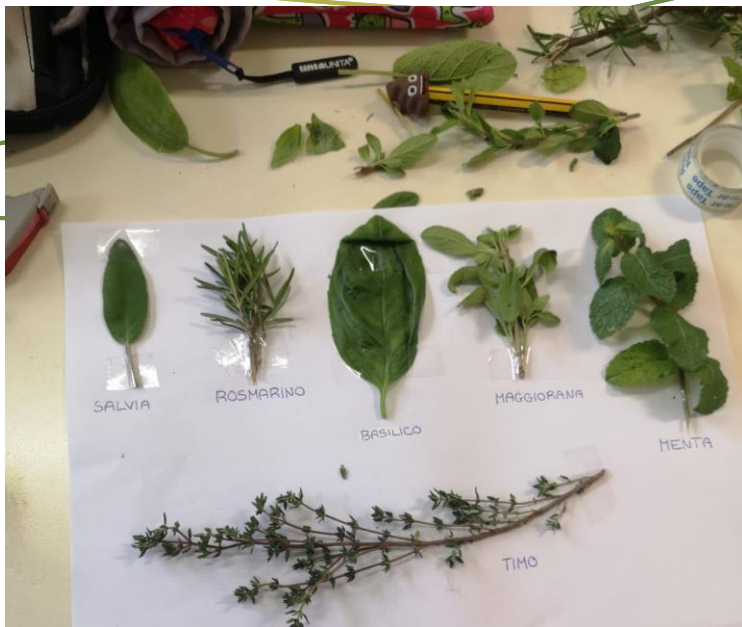
Posizione	Primi	% Non consumato
1	Pasta al burro aromatico	9,46
2	Trofie al pesto	10,12
3	Pasta all'olio	10,28
4	Pasta agli aromi	10,68
5	Pasta al pesto di zucchine	12,93
6	Pasta e fagioli	15,11
7	Riso agli spinaci	16,21
8	Pasta di grani antichi all'amatriciana	16,68
9	Riso al pomodoro	16,88
10	Pasta al pesto di lattughino	17,07
11	Pasta al pomodoro e ricotta	17,45
12	Pasta alla pomarola	17,49
13	Pasta al ragù di mare	20,21
14	Crema di porri e carote con crostini	20,39
15	Pasta e ceci	20,51
16	risotto alla parmigiana	21,72
17	Gnocchi di patate alla pomarola	22,26
18	riso agli asparagi	24,39
19	Pasta ai formaggi	27,4
20	Pasta al polpo	27,69
21	Crema di verdure	28,43
22	Pasta integrale alla pomarola	29,05

ABBINAMENTI

Lunedì	% spreco
Crema porri e carote crostini	20,39
Mozzarella	24,45
Zucchine all'olio	57,29
Media ponderata	28,99

Nel corso di ogni anno scolastico monitoriamo il gradimento ed il consumo dei pasti da parte dei bambini, elaboriamo i dati raccolti e, sulla base di questi, sviluppiamo i menù per l'anno scolastico successivo, al fine di ottimizzare il servizio.





Il nostro impegno



Sulla base dei risultati ottenuti dal monitoraggio, l'azienda si impegna a promuovere iniziative di carattere educativo rivolte a bambini, insegnanti e genitori, al fine di ottenere un maggior contributo da parte di tutta la comunità del cibo per favorire un maggior consumo (e quindi un minor spreco) e ottenere la soddisfazione dell'utenza.

Norme EU: From Farm To Fork

La Commissione riesaminerà le norme di commercializzazione al fine di prevedere la diffusione e la fornitura di prodotti dell'agricoltura, della pesca e dell'acquacoltura sostenibili e di rafforzare il ruolo dei criteri di sostenibilità, tenendo conto del possibile impatto di tali norme sulle perdite e sugli sprechi alimentari. **Parallelamente consoliderà il quadro legislativo sulle indicazioni geografiche (IG) e, ove opportuno, includerà specifici criteri di sostenibilità.**

Inoltre, con l'obiettivo di rafforzare la resilienza dei sistemi alimentari regionali e locali la Commissione, allo scopo di creare filiere più corte, sosterrà la riduzione della dipendenza dai trasporti a lunga distanza (nel 2017 circa 1,3 miliardi di tonnellate di prodotti primari dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca sono stati trasportati su strada). Al fine di migliorare la disponibilità e il prezzo degli alimenti sostenibili..... la Commissione determinerà il modo migliore per stabilire criteri minimi obbligatori per gli appalti sostenibili nel settore alimentare.

Norme EU: From Farm To Fork

Ciò aiuterà le città, le regioni e le autorità pubbliche a fare la loro parte scegliendo alimenti sostenibili per l'approvvigionamento di scuole, ospedali e istituzioni pubbliche, e promuoverà inoltre sistemi agricoli sostenibili, quali l'agricoltura biologica.

La Commissione darà l'esempio e rafforzerà le norme di sostenibilità nel contratto di ristorazione delle proprie mense.

Riesaminerà inoltre il programma dell'UE per le scuole al fine di incrementarne il contributo a un consumo alimentare sostenibile e, in particolare, di rafforzare i messaggi educativi sull'importanza di un'alimentazione sana, della produzione alimentare sostenibile e della riduzione degli sprechi alimentari.

Anche gli incentivi fiscali dovrebbero promuovere la transizione verso un sistema alimentare sostenibile e incoraggiare i consumatori a optare per regimi alimentari sani e sostenibili..

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Norme IT: Codice dei contratti Pubblici

Articolo 130 nuovo codice appalti - Servizi di ristorazione

1. i servizi di ristorazione indicati (Mense Scolastiche) sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

a. della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Norme IT: Codice dei contratti Pubblici

- b. del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57;
- c. della qualità della formazione degli operatori.

2.

3. Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concernenti i relativi servizi di fornitura,..... criteri per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'Agricoltura sociale.

Norme IT: Criteri Ambientali Minimi

CAM Ristorazione scolastica

Criteri.

Mirano a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali ed anche i piccoli produttori. Per approcciare gli impatti ambientali della logistica e favorire gli imprenditori agricoli evitando di

allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi generalmente senza beneficio per i produttori, il CAM prevede un criterio premiante dedicato contestualmente al KM 0 e alla filiera corta.

Tale previsione è finalizzata alla riduzione delle emissioni di gas climalteranti ed al contenimento del consumo di energia da fonti fossili determinati dal trasporto;

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Norme IT: Criteri Ambientali Minimi

CAM Ristorazione scolastica

Indicazioni

Attraverso la definizione della documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva o per l'acquisto di derrate alimentari, le stazioni appaltanti possono svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile, incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie che prevedono un incremento delle superfici agrarie coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CE) n. 2018/848 e della difesa integrata volontaria di cui alla legge n. 4 del 3 febbraio 2011.

Con prescrizioni mirate, le stazioni appaltanti possono inoltre contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Norme IT: Criteri Ambientali Minimi

CAM Ristorazione scolastica

Indicazioni

Nella ristorazione scolastica è pertanto opportuno: evitare di richiedere frutta o ortaggi di un determinato calibro e riferire, laddove opportuno, le grammature alle parti edibili; limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose; rispettare la stagionalità; consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili; favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi; prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Norme IT: Criteri Ambientali Minimi

CAM Ristorazione scolastica

Contratti:

Criteri premianti: Chilometro zero e filiera corta. Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano..... con delle misure di gestione ambientale della logistica.

OGGETTO

DETERMINA A CONTRARRE affidamento diretto ai sensi dell'art.36 comma 2 lett. a) del D lgs.50/2016–**impegno di spesa per LA FORNITURA DI MELE FILIERA CORTA Km0 per un importo complessivo massimo di Euro 2000,00**
CIG Z2F3CFB33D

DETERMINAZIONE Del 20/10/2023

Il sottoscritto FRANCESCO DINI – Direttore Operativo

RAVVISATA

la necessità di dover provvedere **ALLA FORNITURA DI MELE FILIERA CORTA Km0**

- a seguito dell'indagine di mercato di cui alla lettera b), si è ritenuto di procedere consultando direttamente le imprese fornitrici di tali prodotti non riuscendo a trovare forniture idonee alle nostre esigenze;
- si è ritenuto che l'offerta presentata dall'impresa Az. Agr.La MATTERAIA corrisponda alle esigenze di Qualità & Servizi S.p.a. sia in quanto il prezzo offerto è il più conveniente sia in considerazione della peculiarità delle caratteristiche relative al prodotto;
- è stata verificata la regolarità contributiva di Az. Agr.La MATTERAIA.

OGGETTO

DECISIONE DI CONTRARRE affidamento diretto ai sensi dell'art.50 comma 1 lett.b) del D. lgs.36/2023–**impegno di spesa per LA FORNITURA DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI A KM 0 per un importo complessivo massimo di Euro 4.500,00**
CIG B41317FD40

- che a seguito dell'indagine di mercato si è ritenuto di procedere consultando direttamente le imprese fornitrici di tali prodotti non riuscendo a trovare forniture idonee alle nostre esigenze;
- che si è ritenuto che l'offerta presentata dall'impresa CASEIFICIO ARTLATTE SRL corrisponda alle esigenze di Qualità & Servizi S.p.a. sia in quanto il prezzo offerto è il più conveniente sia in considerazione della peculiarità delle caratteristiche relative al prodotto;
- nel preventivo sono definite le modalità di erogazione della fornitura; i referenti contrattuali; le modalità di fatturazione; le responsabilità contrattuali; il rispetto dei principi del Codice Etico e dal MOG aziendale;



La valutazione complessiva è data dal risultato ottenuto dalla somma dei punteggi relativi a due criteri:

Criterio	Punteggio Massimo
E) Economico	20
Q) Quaitativo	80
TOTALE	100

:
Pane di tipo 2

q1) Provenienza grano.

q1= 20 se il grano è coltivato entro 70 km dalla stazione appaltante q1= 10 se il grano è coltivato tra 71 e 200 km dalla stazione appaltante q1= 0 se il grano è nazionale

q2) Luogo di molitura

q2= 20 se la macinatura avviene in un mulino posto entro 70 km dalla stazione appaltante q2= 10 se la macinatura avviene in un mulino posto tra 71 e 200 km dalla stazione appaltante q2= 0 se la macinatura avviene in mulino posto su territorio nazionale

q3) tipo di molitura

q3= 10 se molitura a pietra

q4) Cottura

q4= 20 se il pane viene cotto in un forno posto entro 70 km dalla stazione appaltante

q4= 10 se il pane viene cotto in un forno posto tra 71 e 200 km dalla stazione appaltante

q4= 0 se il pane viene cotto in un forno posto nel territorio nazionale, oltre 200 km dalla stazione appaltante

q 5) Caratteristiche organolettiche del prodotto

Valutazione tramite assaggio. La commissione giudicatrice valuterà i seguenti parametri:

Il punteggio q 5 si ottiene applicando la seguente formula:

$$q\ 5=(O1+ O2+ O3+ O4)*K$$

dove $K=10/20=0,5$

Punteggio massimo=10.

Base rossa per pizza **q1) Provenienza grano.**

q1= 20 se il grano è coltivato entro 70 km dalla stazione appaltante q1= 10 se il grano è coltivato tra 71 e 200 km dalla stazione appaltante q1= 0 se il grano è nazionale

q2) Cottura

q2= 40 se la base pizza viene cotta in un forno posto entro 70 km dalla stazione appaltante

q2= 20 se la base pizza viene cotta in un forno posto tra 71 e 200 km dalla stazione appaltante

q2= 0 se la base pizza viene cotta in un forno posto nel territorio nazionale, oltre 200 km dalla stazione appaltante

q 3) Caratteristiche organolettiche del prodotto

Valutazione tramite assaggio. La commissione giudicatrice valuterà i seguenti parametri:

Il punteggio q 3 si ottiene applicando la seguente formula:

$$q\ 3 = O1 + O2 + O3 + O4$$

Punteggio massimo=20.

Per ogni concorrente avremo quindi un punteggio q per ogni prodotto di gara; la somma dei punteggi parziali q per ogni prodotto darà quindi q_t .

Il punteggio Q definitivo si ottiene applicando la seguente formula:

$$Q = (q_t) * K$$

Dove $K = 80 / 160 = 0.5$

!!! Attenzione!!! Ai fini della valutazione del parametro Q il fornitore dovrà redigere apposita dichiarazione allegata alla documentazione tecnica di gara indicando le informazioni necessarie all'assegnazione del punteggio.

	SCHEMA DI VALUTAZIONE-ALLEGATO DI GARA	
---	---	--

Valutazione prodotto

La valutazione complessiva è data dal risultato ottenuto dalla somma dei punteggi relativi a due criteri:

Criterio	Punteggio massimo
E) Economico	30
Q) Qualitativo	70
Totale	100

Olio extra vergine d'oliva biologico

**q₁) Ubicazione uliveti rispetto alla sede della stazione appaltante (via del Colle, Calenzano).
Calcolo mediante applicazione Google Maps (percorso più veloce)**

q₁ = 40 se posti entro 70 km dalla sede della stazione appaltante

q₁ = 10 se posti entro 200 km dalla sede della stazione appaltante

q₁ = 0 se posti oltre 200 km dalla sede della stazione appaltante

q₂) Filiera

q₂ = 30 se il concorrente è produttore diretto dell'olio extra vergine d'oliva (ivi comprese ATI)

q₂ = 0 se il concorrente è rivenditore ma non produttore dell'olio extra vergine d'oliva

**FORNITORE DI VERDURA
AZIENDA AGRICOLA LEONARDO TOTI (BAGNO A RIPOLI)**

	prezzo acquisto qs	prezzo piattaforma	media all'ingrosso (Firenze)	media al dettaglio (Firenze)
zucchine toti bio	1,82	1,96	1,60 (convenzionali)	3,00 (convenzionali e bio)
broccoli toti bio	2,60	2,18*	1,80 (convenzionali)	
cavolfiori toti bio	1,80	1,82	1,30 (convenzionali)	1,95 (convenzionali e bio)

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



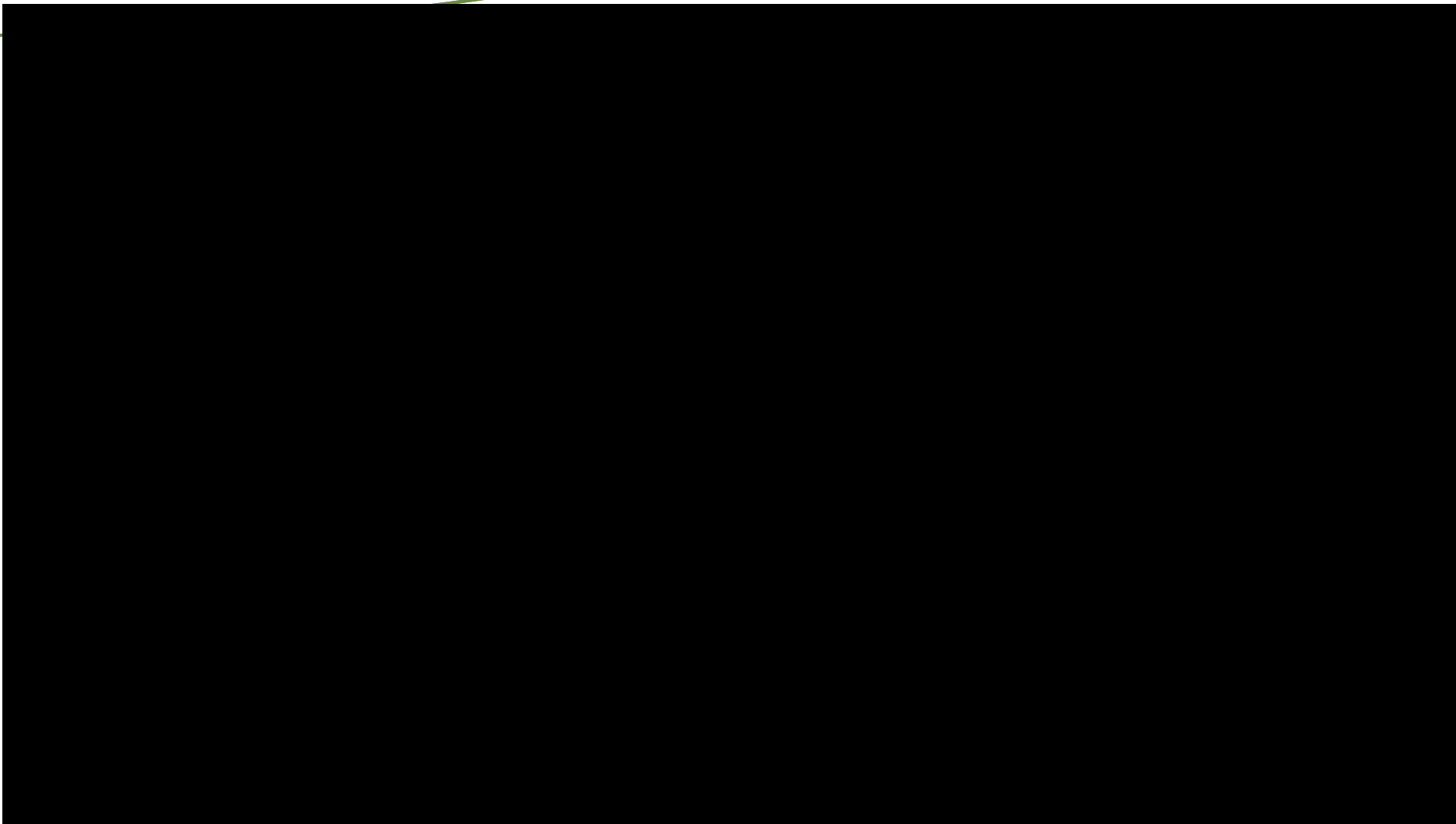
In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



REGIONE
PIEMONTE



Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



BANCA D'ALBA
CREDITO COOPERATIVO

**FORNITORE DI FRUTTA
AZIENDA LUNICA – ORTOFRUTTICOLA DEL MUGELLO**

	prezzo acquisto qs	prezzo piattaforma	media all'ingrosso (Firenze)	media al dettaglio (Firenze)
mele angeli bio	1,45	1,55	1,40 (convenzionali)	2,26 (convenzionali e bio)

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



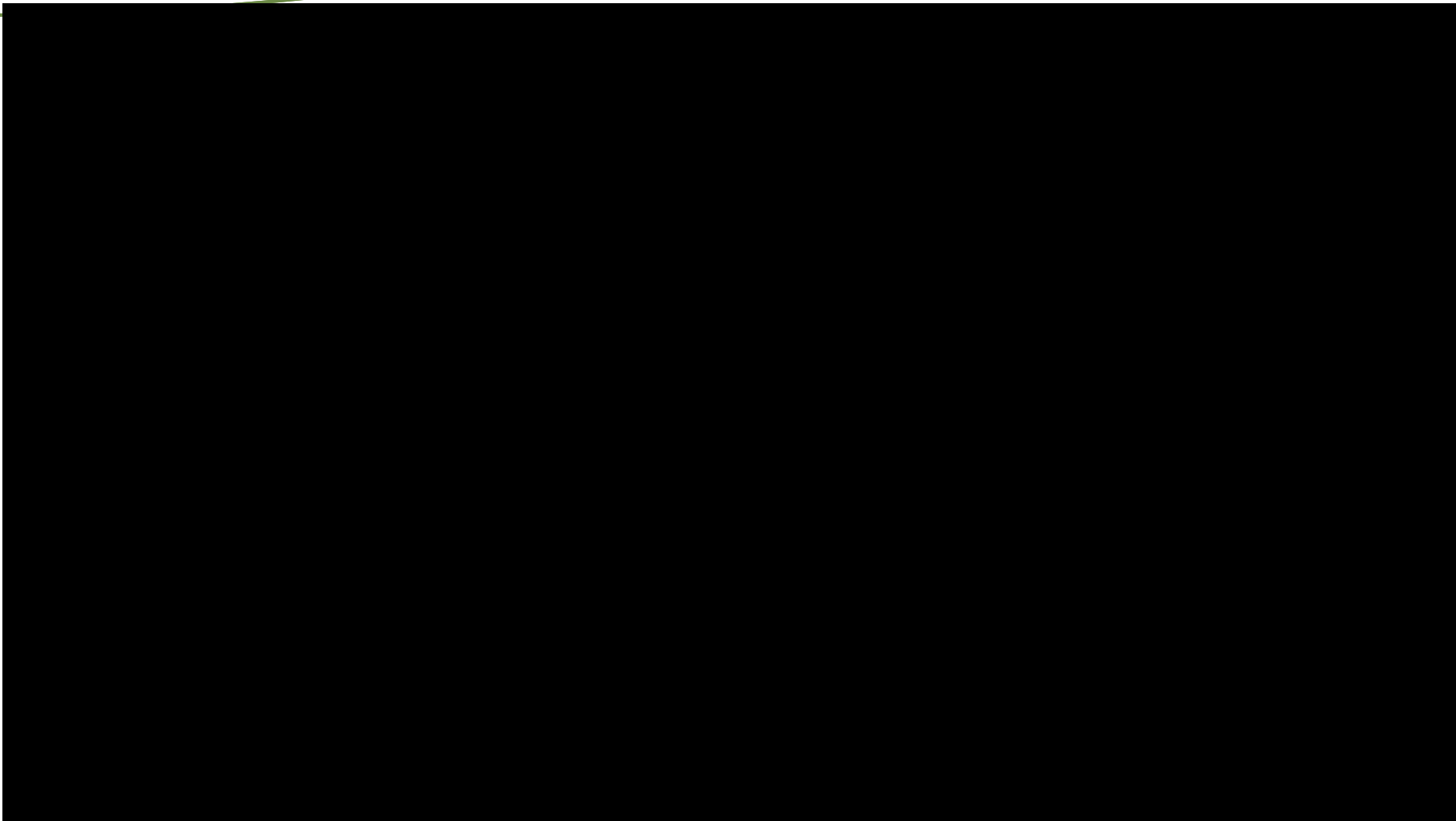
In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



FORNITORE PRODOTTI DA FORNO FORNO CINELLI (SESTO FIORENTINO)

	prezzo acquisto qs	prezzo piattaforma	media all'ingrosso (Firenze)	media al dettaglio (Firenze)
grano	0,70/0,75		0,21 (grano tenero)	
farina	0,88	1,62 (integrale)	0,42 (grano tenero)	0,85 (farine varie)
pane	2,26		1,80	3,45 (farine varie)



Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



FORNITORE DI LATTICINI FRESCHI AGRIAMBIENTE – PRODOTTI AMÙ (BARBERINO DI MUGELLO)

	prezzo acquisto qs	prezzo piattaforma	media all'ingrosso (Firenze)	media al dettaglio (Firenze)
ricotta bio	5,80	7,82		
mozzarella bio	9,80	12,50		6,59 (convenzionali e bio)

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



	prezzo acquisto qs	prezzo piattaforma	media all'ingrosso (Firenze)	media al dettaglio (Firenze)
zucchine toti bio	1,82	1,96	1,60 (convenzionali)	3,00 (convenzionali e bio)
broccoli toti bio	2,60	2,18*	1,80 (convenzionali)	
cavolfiori toti bio	1,80	1,82	1,30 (convenzionali)	1,95 (convenzionali e bio)
mele angeli bio	1,45	1,55	1,40 (convenzionali)	2,26 (convenzionali e bio)
grano	0,70/0,75		0,21 (grano tenero)	
farina	0,88	1,62 (integrale)	0,42 (grano tenero)	0,85 (farine varie)
pane	2,26		1,80	3,45 (farine varie)
ricotta bio	5,80	7,82		
mozzarella bio	9,80	12,50		6,59 (convenzionali e bio)

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





In questo modo il risultato è garantito...piatto pulito!

Grazie per l'attenzione!

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia

