



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI VENDITA MERENDE FRESCHE PRODOTTE E VENDUTE GIORNALMENTE E SNACKS AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL’ISTITUTO

Scadenza presentazione delle offerte : ore 12.00 del 15-07-19

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - -PORCARI
Prot. 0003807 del 29/06/2019
C-14-4 (Uscita)

- **VISTO** il decreto interministeriale n. 44/2001, “Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”, in particolare l’art. 31 e seguenti che regolano l’attività negoziale delle istituzioni scolastiche;
- **VISTO** il D.Lgs. 50/2016 nuovo codice dei contratti pubblici e in particolare l’art. 60;
- **RITENUTO** di dover procedere, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, alla stipula del contratto di fornitura di merende fresche e snacks all’intervallo

E’ INDETTA

una gara per l’affidamento in concessione della durata di due anni scolastici del servizio di vendita di panini e pizzette freschi all’intervallo in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 art. 164, per quanto compatibili, nonché alla normativa statale e regionale vigente in materia, oltre che alle disposizioni contenute nel presente avviso di gara e relativi allegati.

1. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Sono ammessi a partecipare alla gara solo ed esclusivamente, Aziende/Ditte con almeno una unità locale con sede operativa nel territorio di riferimento (Comuni di Porcari, Capannori, Altopascio, Lucca, Montecarlo), risultante dalla visura camerale e con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della somministrazione e vendita di alimenti, bevande e merci ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti.

2. INFORMAZIONI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELL’OFFERTA.

Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si comunicano i seguenti dati e informazioni (da intendersi come indicativi):

	Studenti	Docenti	Personale non docente
Liceo Scientifico “E. Majorana” Capannori	circa 640	circa 45	7
ITET “Benedetti” Porcari	circa 250	circa 40	10

L’offerta per il servizio ristoro, dovrà essere effettuato presso le due sedi sopraindicate.

3. DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto ha una durata di **due anni scolastici** e sarà attivato dopo l’aggiudicazione definitiva con scadenza il **31/8/2021** (anno scolastico 2019/20 – 2020/21) .

Per i primi sei mesi il servizio si intende soggetto al periodo di prova. Quindici giorni prima della scadenza del periodo di prova, l’istituto a suo insindacabile giudizio, può recedere dal contratto con posta certificata.



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

**Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori**

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L.62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei due anni.

4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto le merende sottoelencati di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati giornalmente a Scuola in singole confezioni di carta riciclabile da alimenti, regolarmente confezionate, da vendere agli alunni ed al personale.

E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo banchi di vendita, forniti dalla scuola, posizionati giornalmente per la vendita, dalle 10.30 alle 10.45 circa.

Si richiede offerta per i seguenti prodotti distinti per tipologia:



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

Panino con salame Grammi pane (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)
Panino con prosciutto crudo Grammi pane (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)
Panino con pancetta Grammi pane (minimo 100) gr. Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr.)
Panino con formaggio tipo caciotta Grammi pane (minimo 100 gr). Grammi ripieno formaggio (minimo gr. 40)
focaccia vuota focaccia (minimo 100 gr)
focaccia con salame (minimo 100 gr) minimo 40 gr. ripieno
focaccia con mortadella Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)
focaccia con prosciutto crudo Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)
focaccia con prosciutto cotto Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)
focaccia con prosciutto cotto + formaggio tipo caciotta Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 30 gr) Grammi ripieno formaggio (minimo gr. 10 gr)
focaccia con bresaola e parmigiano Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno bresaolai (minimo 30 gr) Grammi ripieno parmigiano (minimo gr. 10 gr)
Focaccia vuota (minimo 100 gr) SENZA GLUTINE **
Focaccia prosciutto crudo SENZA GLUTINE ** Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)
Valdostana (minimo 100 gr.)
Pizza (minimo 100 gr.)
Crostatà marmellata (minimo 100 gr.)
Frolla cioccolato (minimo 100 gr.)

E per la seguente frutta fresca e snacks

Mela
Arancia
Banana
Barrette ai cereali con frutta (minimo gr. 20)
Snack cereali e cioccolato (minimo gr. 20)
Snack salati mais senza glutine ** (minimo gr. 20)
Snack salati riso senza glutine ** (minimo gr. 20)
Merendine senza glutine ** (minimo gr. 35)
Barrette cioccolato vari gusti senza olio di palma (minimo gr. 100)

Sede: Via Roma, 121 - 55016 Porcari (LU) ♦ Tel & Fax 0583.299784 ♦ Cod. Fisc. 80013400462

Istituto Tecnico: Via Roma, 121 - 55016 Porcari (LU) ♦ Tel & Fax 0583.299784 -

Liceo: Via Guido Rossa, 1 - 55012 Capannori (LU) ♦ Tel 0583.936151 ♦ Fax. 0583.429436

Web: www.isisspianalucca.gov.it ♦ **mail:** luis007007@istruzione.it ♦ **p.e.c.:** luis007007@pec.istruzione.it



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

Snack kamut o altro cereale (minimo gr. 40)
Taralli (minimo gr. 35)
Frutta secca assortita mandorle, noci, pistacchi, misto (gr. 30)
Frutta secca assortita mandorle, noci, pistacchi, misto (gr. 50)
Frutta disidratata (gr. 20)
Frutta disidratata (gr. 50)
Yogurt Frutta (gr. 125)
Yogurt naturale (gr. 125)
Frutta 100% frullata o mousse senza zuccheri, conservanti e coloranti (gr.100)

Le grammature previste si intendono come minime.

E' consentito specificare, se presenti, altre tipologie di panini e/o ingredienti e relativo prezzo, che non saranno valutati ai fini della presente offerta, ma che potrebbero essere introdotti su richiesta da parte dell'amministrazione.

5. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Sono a carico della ditta appaltatrice il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo piu ampio e completo l'Istituto da ogni genere e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l'elencazione degli ingredienti e dei relativi allergeni con il prezzo di vendita.

Non è consentita, sotto pena di scissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

6. REQUISITI RICHIESTI

E possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti.

Vista la correlazione esistente tra il servizio ristoro in questione e i rischi per la salute del consumatore allegati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono produrre adeguata documentazione ed essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e in generale applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal decreto legislativo 155/97 e sue integrazioni.

Pertanto la ditta dovrà certificare il :

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di focacce e panini;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza della ditta per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di panini, tramezzini, pizza ecc;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di merende confezionate a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria, come certificato dall'autorizzazione sanitaria.

I predetti requisiti dovranno essere posseduti sin dalla data di inizio del servizio.

Dovranno essere allegati all'offerta anche in autocertificazione:

- Gli estremi della ditta offerente: titolare della Ditta, Sede, Ragione Sociale, attività della Ditta, codice fiscale, numero partita IVA;
- copia certificato Iscrizione Camera di Commercio;



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

- copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;
- copia certificati in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Dlgs. 81/2008, integrato dal D.lgs 106/09 (TUSL)
- copia certificato di conformità al D.lgs n. 155 del 26/05/1997 (sistema H.A.C.C.P.);
- eventuali referenze circa di attività similari presso scuole;

7. PREZZI

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta ed i prezzi resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

8. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far **pervenire** la propria offerta, formulata mediante compilazione dei modelli allegati e contenuti in un plico **entro le ore 12.00 del 15.07.2019**.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, due ulteriori buste, che dovranno essere a loro volta chiuse, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, di cui una contenente l'offerta economica e l'altra la documentazione amministrativa. La busta A dovrà riportare all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e la busta B dovrà riportare la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

La consegna dovrà essere effettuata, a pena di esclusione, **in busta chiusa e nei termini stabiliti**.

Il plico, oltre a indicare l'indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura:

"Partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di distribuzione merende e snacks".

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza. Non farà fede la data del timbro postale. Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.

9. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La Commissione Tecnica nominata dal Dirigente Scolastico, procederà **il giorno 16.07.2019 alle ore 10.00** presso gli uffici dell'Istituto :

- Alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti;
- All'apertura delle buste A di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti;

A tale seduta della commissione potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'Istituto, dovrà essere comunicato mediante e-mail all'indirizzo di posta elettronica istituzionale: luis007007@istruzione.it entro la data precedente la seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione.

La commissione, come da norma procederà, quindi, **in seduta riservata**, all'esame del contenuto dei singoli documenti e delle offerte economiche.

Infine, la commissione procederà alla formulazione della graduatoria e alla proposta di aggiudicazione provvisoria nei confronti dell'offerente classificatosi al primo posto.

L'Istituto provvederà, comunque a comunicare l'avvenuta aggiudicazione provvisoria al concorrente risultato primo nella graduatoria, nonché al concorrente che nella graduatoria stessa sarà risultato secondo e a pubblicarla all'albo online dell'Istituto.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

La Commissione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta,



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

purché valida e giudicata congrua.

L'Istituzione Scolastica si riserva, tuttavia, **la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi.**

Il presente invito non costituisce vincolo per questa istituzione Scolastica.

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura come precedentemente specificato.

10. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà affidata, secondo i canoni di legge, con aggiudicazione in base al criterio del prezzo più basso. Risulterà vincitore il fornitore che avrà presentato l'offerta complessivamente più bassa. Questa sarà calcolata sulla base della somma dei prezzi di tutti i prodotti richiesti. Sarà stilata una graduatoria sulla base di quanto sopra esposto. In caso di situazioni di parità si procederà a sorteggio pubblico.

11. PENALITA', REVOCA E DECADENZA

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc., saranno comunicate alle Autorità di rispettiva competenza.

Sarà facoltà dell'Istituto revocare la concessione qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- rispetto dei prezzi di vendita, della qualità dei prodotti e delle grammature;
- rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- rispetto degli orari;
- arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Istituto;
- violazione delle disposizioni in materia di variazione dei prezzi inseriti nel listino;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

L'Istituto ha, inoltre, facoltà di revocare la concessione, con un preavviso almeno di un mese, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative.

12. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- INFORMATIVA

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/03 si informa che:

- a) Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b) Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase pre-contrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c) Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d) Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.
- e) responsabile del trattamento dei dati è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi.
- e) Incaricati del trattamento dei dati sono gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/03



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

**Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori**

13. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extra-giudiziale, si intende competente il foro di Lucca.

Il presente bando viene reso pubblico mediante pubblicazione sul sito web di questo Istituto

:<https://www.isisspianalucca.gov.it/>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Lippi

"Firma digitale ai sensi del D.lgs 82/2005"



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

ALLEGATO A

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
ISISS Piana di Lucca Porcari (LU)

Il/La sottoscritto/a

Titolare della ditta

Codice fiscale

P.IVA

Nato/a..... il

Telefono Cell

e-mail.....

Indirizzo a cui inviare le comunicazioni relative alla selezione

Via Cap..... Città

e-mail.....

CHIEDE

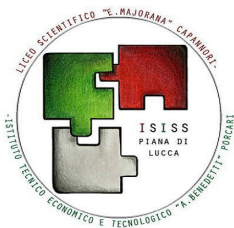
di partecipare al bando di gara per la stipula di un contratto di " **SERVIZIO DI VENDITA MERENDE FRESCHE PRODOTTE E VENDUTE GIORNALMENTE E SNACKS AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL'ISTITUTO**".

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, quanto segue:

- di aver preso visione e di accettare tutte le condizioni previste dal bando di gara ed allegati;
- che alla data della celebrazione della presente gara, non sia stata sospesa o revocata l'iscrizione alla Camera di Commercio;



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana (DURC)
- di non trovarsi nelle condizioni di incapacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione, di cui agli artt.120 e segg. della Legge 24/11/1981 n° 689;
- di non trovarsi in stato di amministrazione controllata, cessazione di attività, liquidazione, fallimento, concordato e di qualsiasi altra situazione equivalente;
- di essere stato informato, ai sensi dell' art. 13 del Dlgs. 196/03 che i dati relativi alla Ditta saranno raccolti e trattati per finalità e durata necessari per gli adempimenti connessi all'espletazione della gara e all'eventuale successivo contratto;
- che non esistono condanne penali ovvero procedimenti penali in corso a carico del titolare dell'impresa, se trattasi di ditte individuali, o degli amministratori, se trattasi di società o cooperative.

Il sottoscritto autocertifica la veridicità delle informazioni fornite.

Il/La sottoscritto/a consente il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lg.vo 30/06/2003, n. 196, per le esigenze e le finalità dell'incarico di cui alla presente domanda.

Data.....

Firma

.....



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

**Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori**

ALLEGATO B

Oggetto: gara di appalto, della durata di anni due, per la concessione del servizio di fornitura di prodotti freschi e snacks (vedi elenco allegato) all'interno della sede del Liceo Scientifico "Majorana" di Capannori e dell'ITET "Benedetti" di Porcari (LU)

MODULO DI FORMULAZIONE OFFERTA

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
il ___/___/___ in qualità di legale rappresentante della Ditta _____,
propone l'offerta di seguito schematicamente riportata, impegnandosi al rispetto di ogni richiesta, vincolo e condizione previsti dal bando di gara.

Sono riportate in tabella i prodotti proposti per la distribuzione, con caratteristiche e prezzi al pubblico.

Il sottoscritto dichiara che :

- i prodotti freschi sono prodotti e venduti giornalmente,
- i salumi sono senza conservanti e senza glutine
- i prodotti senza glutine sono approvati dal Ministero della Salute

Tali prezzi si intendono IVA inclusa, comprensivi di ogni onere e **saranno mantenuti per tutta la durata della convenzione.**



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

Prodotto fresco prodotto e venduto giornalmente	Prezzo IVA e altri oneri compresi
Panino con salame Grammi pane (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)	
Panino con prosciutto crudo Grammi pane (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)	
Panino con pancetta Grammi pane (minimo 100) gr. Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr.)	
Panino con formaggio tipo caciotta Grammi pane (minimo 100 gr). Grammi ripieno formaggio (minimo gr. 40)	
focaccia vuota focaccia (minimo 100 gr)	
focaccia con salame (minimo 100 gr) minimo 40 gr. ripieno	
focaccia con mortadella Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)	
focaccia con prosciutto crudo Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)	
focaccia con prosciutto cotto Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)	
focaccia con prosciutto cotto + formaggio tipo caciotta Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 30 gr) Grammi ripieno formaggio (minimo gr. 10 gr)	
focaccia con bresaola e parmigiano Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno bresaola (minimo 30 gr) Grammi ripieno parmigiano (minimo gr. 10 gr)	
Focaccia vuota (minimo 100 gr) SENZA GLUTINE	
Focaccia prosciutto crudo SENZA GLUTINE Grammi focaccina (minimo 100 gr) Grammi ripieno affettati (minimo 40 gr)	
Valdostana (minimo 100 gr.)	
Pizza (minimo 100 gr.)	
Crostata marmellata (minimo 100 gr.)	
Frolla cioccolato (minimo 100 gr.)	



I.S.I.S.S. della PIANA di LUCCA

Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "A. Benedetti" – Porcari
Liceo Scientifico "E. Majorana" - Capannori

Frutta fresca e snacks	Prezzo IVA e altri oneri compresi
Mela	
Arancia	
Banana	
Barrette ai cereali con frutta (minimo gr. 20)	
Snack cereali e cioccolato (minimo gr. 20)	
Snack salati mais senza glutine ** (minimo gr. 20)	
Snack salati riso senza glutine ** (minimo gr. 20)	
Merendine senza glutine ** (minimo gr. 35)	
Barrette cioccolato vari gusti senza olio di palma (minimo gr. 100)	
Snack kamut o altro cereale (minimo gr. 40)	
Taralli (minimo gr. 35)	
Frutta secca assortita mandorle, noci, pistacchi, misto (gr. 30)	
Frutta secca assortita mandorle, noci, pistacchi, misto (gr. 50)	
Frutta disidratata (gr. 20)	
Frutta disidratata (gr. 50)	
Yogurt Frutta (gr. 125)	
Yogurt naturale (gr. 125)	
Frutta 100% frullata o mousse senza zuccheri, conservanti e coloranti (gr.100)	

Data, _____

Timbro e firma del Rappresentante legale
