



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. Emanuele II"**



Via Bologna, n. 8 – 66034 Lanciano – C.F. 81001380690

E-Mail: [chis00900a@istruzione.it](mailto:chis00900a@istruzione.it)

PEC: [chis00900a@pec.istruzione.it](mailto:chis00900a@pec.istruzione.it)



Liceo Ginnasio "V. Emanuele II"  
Segret. 0872/710828 fax 0872/728567  
[www.iislanciano.it](http://www.iislanciano.it)

Liceo Artistico "G. Palizzi"  
Segret. 0872/48374 fax 0872/712219  
[www.iislanciano.it](http://www.iislanciano.it)

Prot. 1727/08

Lanciano 12/04/2017

***OGGETTO: PROCEDURA RISTRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PANINI E PIZZA AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE NELLE SEDI DEL LICEO CLASSICO “V. EMANUELE II” E LICEO ARTISTICO “G. PALIZZI” DI LANCIANO.***

**CIG: ZBE1E3AEA5**

**INDICE**

**PARTE I**

**ART. 1 OGGETTO DELLA GARA**

**ART. 2 CRITERIO INTERPRETATIVO DELLA GARA**

**ART. 3 DURATA ED AMMONTARE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO**

**ART. 4 RICOGNIZIONE DEI LUOGHI**

**ART. 5 NORMATIVA DI RIFERIMENTO E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

**ART. 6 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE**

**ART. 7 GARANZIE ASSICURATIVE**

**ART. 8 PAGAMENTO DELLA SOMMA DOVUTA**

**ART. 9 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

**ART. 10 DOCUMENTI RICHIESTI AI FINI DELLA PARTECIPAZIONE**

**ART. 11 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

**ART. 12 COMMISSIONE DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE**

**PARTE II**

**ART. 13 MODALITÀ E TEMPI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

**ART. 14 CONTROLLI**

**ART. 15 DOCUMENTI INTEGRATIVI DEL CONTRATTO**

**ART. 16 PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**ART. 17 ONERI ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

**ART. 18 RESPONSABILITÀ**

**ART. 19 CONTROVERSIE**

**ART. 20 SPESE CONCERNENTI IL CONTRATTO E LA SUA ESECUZIONE**

## **PREMESSA**

Ai sensi della Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n.50, e in linea con l'opinione interpretativa ormai consolidata, il criterio distintivo tra concessione di servizi ed appalto deve essere ricercato nel differente destinatario della prestazione e nella diversa allocazione del rischio di gestione del servizio; nella presente procedura, poiché oggetto della gara è la concessione di un servizio rivolto al pubblico e non direttamente alla Pubblica Amministrazione (che è, invece, concedente), resta inteso che la remunerazione del concessionario deriverà dalla gestione del servizio oggetto di concessione.

Pertanto l'eventuale termine "appalto" che dovesse comparire di seguito dovrà essere inteso nel senso di gara o selezione; l'eventuale termine "appaltatore" che dovesse comparire di seguito dovrà essere inteso nel senso di concessionario.

## **Art. 1 OGGETTO DELLA GARA**

Oggetto della gara è la fornitura del servizio di panini e pizze.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, la fornitura deve avvenire durante la ricreazione dell'Istituto d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" di Lanciano (*breviter* IIS) individuati nelle sedi del Liceo Classico "V. Emanuele II" in via Bologna n.8 e del Liceo Artistico "G. Palizzi in via G. Ferraris n. 13 a Lanciano.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi e non congelati e/o surgelati, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste per alimenti, regolarmente confezionate e sigillate.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute; dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista nella tabella del presente bando e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in appositi contenitori chiusi.

Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare un stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad una utenza composta prevalentemente da studenti (pari a n.717 circa), personale docente e tecnico amministrativo (attualmente pari a circa n.107 unità) ed eventuali ospiti e visitatori occasionali.

## **Art. 2 CRITERIO INTERPRETATIVO DELLA GARA**

Il concessionario rimane l'unico responsabile, anche nei confronti dell'IIS, per tutto quanto concerne le attività che gli verranno affidate, nel rispetto delle modalità indicate nei documenti di gara e degli obblighi contrattuali e normativi.

Il concessionario dichiara e garantisce di essere in grado di fornire i servizi oggetto di gara e che i medesimi saranno eseguiti a regola d'arte, in conformità a tutte le leggi ed i regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

Senza pregiudizio per gli standard qualitativi stabiliti nei documenti di gara, il concessionario adopererà, nell'esecuzione dei servizi, la massima diligenza in considerazione dell'interesse per l'IIS dei servizi resi.

## **Art. 3 DURATA ED AMMONTARE DELLA CONCESSIONE**

La durata della concessione servizio:

- sarà triennale;
- decorrerà dalla data della stipula del contratto
- alla scadenza il contratto è integralmente risolto e non potrà essere rinnovato automaticamente;

- non è consentita, sotto pena risoluzione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di sub-contratto totale o parziale del servizio.

Il concessionario dovrà versare il canone annuo offerto in sede di gara anticipatamente una volta all'anno, mediante accredito sul c/c bancario dell'IIS (che sarà indicato in sede di contratto), entro e non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio a decorrere dalla sottoscrizione del contratto. Il canone annuo rimarrà fisso ed invariato per l'intera durata del Contratto, fatto salvo quanto previsto al successivo art.4, e dovrà essere versato entro il 31 gennaio dell'anno di riferimento.

Nel caso di ritardato pagamento del canone, l'IIS applicheranno gli interessi di mora.

Tutti gli obblighi, oneri e spese necessari per la fornitura del servizio sono a completo carico del concessionario, ad esclusione di quelli eventualmente indicati nei documenti di gara come espressamente a carico dell'IIS. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, è fatto obbligo al concessionario quanto segue:

- di considerare inclusi nell'importo del canone offerto anche gli oneri e le spese non specificatamente indicati, ma comunque necessari per l'esecuzione dei Servizi, con le modalità e le caratteristiche tecniche indicate nei Documenti di gara;
- di garantire la qualità e le continuità nell'erogazione del servizio previsto dai documenti contrattuali;
- di trasmettere all'IIS copia del manuale di corretta prassi igienica del concessionario secondo il sistema HACCP e la normativa comunitaria e nazionale vigente;
- di costituire apposita polizza assicurativa di Responsabilità civile verso terzi derivante dai rischi connessi all'esecuzione del Contratto.

#### **Art. 4 RICOGNIZIONE DEI LUOGHI**

Ai fini della partecipazione alla presente gara gli operatori economici partecipanti, prima della presentazione delle offerte, **potranno** prendere visione delle sedi dell'IIS come indicato nell'art.1. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante o da persona munita di delega scritta.

Le ubicazioni per la vendita e la somministrazione di panini e pizze sono le seguenti:

- Liceo Classico "V. Emanuele II", sito in via Bologna n.8  
Piano terra: struttura esistente nell'atrio (piccolo locale dotato di finestra e porta con chiave per la chiusura)
- Liceo Artistico "G. Palizzi", sito in via G. Ferraris n.13  
Piano terra: atrio palestra

Per l'effettuazione dei sopralluoghi gli operatori economici contatteranno gli incaricati dell'IIS per concordare data e ora; di seguito i recapiti utili:  
tel. 0872/710828 E-Mail chis00900a@istruzione.it

Al termine dell'eventuale sopralluogo gli incaricati degli operatori economici partecipanti dovranno sottoscrivere, unitamente all'incaricato dell'IIS, un modulo in cui si attesta di avere preso visione dei luoghi messi a disposizione dall'Amministrazione e di essere consapevoli di tutte le circostanze che potrebbero influire sullo svolgimento del servizio.

**Il sopralluogo non è obbligatorio.**

#### **Art. 5 NORMATIVA DI RIFERIMENTO E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà espletata secondo le modalità di cui al D. L.vo n.50/2016 e in base alle norme del presente disciplinare.

La migliore offerta sarà selezionata secondo il criterio del prezzo più basso.

Il prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, è determinato mediante **un unico ribasso percentuale su tutti i prezzi di cui all'elenco posti a base di gara.**

Tale criterio è stato scelto poiché è quello più adeguato in relazione alle caratteristiche dell'oggetto del contratto.

L'IIS dichiara espressamente che si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta ed ammessa.

Nel caso il ribasso maggiore sia stato proposto da più ditte, l'IIS inviterà solo queste a proporre un'ulteriore offerta al ribasso entro i successivi 7 giorni.

Quindi la gara sarà aggiudicata all'operatore economico che **avrà presentato il ribasso più alto espresso in termini percentuali.** Le offerte saranno valutate dalla Commissione costituita.

Il servizio dovrà essere reso nel rispetto di quanto vigente in termini di leggi, regolamenti e direttive comunitarie con particolare rilievo al Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962 n.283 e s.m.i. in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. L'appaltatore deve inoltre conformarsi al D. Lgs. 626/96 (che regola la vendita ed il noleggio di apparecchiature elettriche non rispondenti alla marchiatura CE); e al D. Lgs. 81/08 (Sicurezza sul lavoro) e s.m.i.

#### **Art. 6 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i seguenti requisiti previsti dall'art. 83 del D. Lgvo n. 50/2016:

- Requisiti di idoneità professionale;
- Capacità economica e finanziaria,
- Capacità tecniche e professionali

In particolare:

- a. L'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara;
- b. Abilitazione per l'esercizio;
- c. Dichiarazione a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993 n. 385.

#### **Art. 7 GARANZIE ASSICURATIVE**

**L'appaltatore dovrà stipulare, ai sensi dell'art.1891 c.c., apposita polizza assicurativa a copertura della Responsabilità Civile verso terzi derivante dai rischi connessi all'esecuzione del Contratto per un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00.**

Tale polizza dovrà essere vincolata a favore dell'IIS mediante appendice di vincolo recante il testo seguente: *«La polizza sopraindicata è vincolata a tutti gli effetti a favore dell'Istituto d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" di Lanciano, in virtù del contratto di concessione stipulato in data \_\_\_\_\_.* Pertanto, la Compagnia Assicuratrice si obbliga:

- a) a riconoscere detto vincolo come l'unico da essa dichiarato e da essa riconosciuto;
- b) a notificare tempestivamente all'Istituto d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" di Lanciano, a mezzo lettera raccomandata o PEC, l'eventuale mancato rinnovo della polizza alla sua naturale scadenza e l'eventuale mancato pagamento del premio;
- c) a non apportare alla polizza alcuna variazione senza il preventivo consenso dell'Istituto d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" di Lanciano ed a notificare all'Istituto

*d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" di Lanciano tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità dell'assicurazione».*

In polizza non potranno essere presenti franchigie, scoperti o limitazioni di copertura. Il concessionario dovrà consegnare; prima della stipula del contratto, copia della polizza stessa unitamente alla relativa appendice di vincolo; obbligatorio fornire copia della quietanza di pagamento della polizza annuale insieme al versamento del contributo.

#### **Art. 8 PAGAMENTO DELLA SOMMA DOVUTA**

Per l'erogazione del servizio alle due scuole – Liceo Classico e Liceo Artistico – dovrà essere corrisposta annualmente la somma di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) quale canone annuale per la vendita e la somministrazione di panini pizze negli spazi scolastici oggetto di offerta.

#### **Art. 9 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte dovranno pervenire entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 28 aprile 2017.

Le offerte dovranno pervenire a mezzo raccomandata A.R., o, in alternativa, consegnate a mano (anche a mezzo corriere) al seguente indirizzo:

**Istituto d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" di Lanciano, via Bologna n.8 - 66034 LANCIANO (CH).**

L'invio delle offerte si intende effettuato a totale rischio del partecipante. Saranno prese in considerazione solo le domande pervenute entro il termine stabilito; farà fede, pertanto, il timbro di arrivo apposto dall'ufficio ricevente e l'orario apposto sul plico dall'IIS.

I plichi dovranno essere idoneamente sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura, **pena l'esclusione.**

Il plico dovrà riportare:

- i dati identificativi del mittente;
  - l'oggetto della gara così formulata: PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PANINI E PIZZA AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE NELLE SEDI DEL LICEO CLASSICO "V. EMANUELE II" E LICEO ARTISTICO "G. PALIZZI" DI LANCIANO.
- CIG: ZBE1E3AEA5

I plico dovrà contenere al suo interno tre buste separate riportanti le seguenti diciture:

Busta A - Documentazione Amministrativa;

Busta B - Documentazione Tecnica;

Busta C - Offerta economica.

Ciascuna busta contenuta nel plico dovrà recare ugualmente l'intestazione del mittente e dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, **pena l'esclusione.**

#### **Art. 10 DOCUMENTI RICHIESTI AI FINI DELLA PARTECIPAZIONE.**

Busta A - Documentazione Amministrativa dovrà contenere, **pena l'esclusione,** la seguente documentazione:

1. Lettera di invito e Disciplinare di gara debitamente sottoscritte in segno di accettazione dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente o da suo delegato, con allegata fotocopia di valido documento d'identità del sottoscrittore.

2. DICHIARAZIONE - resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 art.38 comma 3.

3. DUVRI che dovrà essere compilata limitatamente alla parte n.7 - Attività svolta dalla Ditta -

4. ATTESTATO di sopralluogo di cui al precedente art.4 (facoltativo).

Busta B - Documentazione Tecnica dovrà contenere, **pena l'esclusione**, la seguente documentazione:

- a) L'elenco del personale addetto al servizio oggetto della gara;
- b) L'impegno a somministrare i prodotti di cui all'elenco Allegato n.1 nel rispetto minimo delle caratteristiche richieste;

Busta C - Offerta Economica dovrà contenere, **pena l'esclusione**:

- a) L'impegno al pagamento della somma dovuta di cui all'art.8 che precede, *all'IIS saranno corrisposti, per ogni anno € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) quale canone annuale per la vendita e la somministrazione di panini e pizze negli spazi scolastici oggetto di offerta.*
- b) l'offerta al ribasso - espressa in termini percentuali - di tutti i prezzi dei prodotti elencati e posti a base di gara dei prodotti di cui all'Allegato 1 con la conseguente indicazione dei rispettivi prezzi unitari dei prodotti medesimi come risultanti **a seguito dell'unico ribasso percentuale offerto.**
- c) I prezzi dei prodotti dovranno essere indicati (e comunque si intenderanno) comprensivi di IVA.

#### **Art. 11 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che offrirà **il ribasso più alto espresso in termini percentuali** dei prezzi posti a base di gara (ribasso sull'elenco prezzi).

Il responsabile unico del procedimento sarà il Direttore S.G.A. Dott.ssa Silvana Ferrari

---

#### **Art. 12 COMMISSIONE DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

L'apertura dei plichi e le conseguenti operazioni di gara saranno affidate ad apposita Commissione, le cui date di convocazione, in forma pubblica, verranno comunicate esclusivamente sul sito dell'IIS.

La prima seduta pubblica è fissata per il giorno 29 aprile 2017, alle ore 11,00 presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "V. Emanuele II" in via Bologna n. 8 Lanciano

Sono ammessi ad assistere all'apertura delle:

Busta A - Documentazione Amministrativa;

Busta B - Documentazione Tecnica;

Busta C - Offerta economica;

i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti muniti di formale delega.

La Commissione procederà, in seduta riservata, alla valutazione delle offerte, alla assegnazione dei punteggi ed all'aggiudicazione provvisoria della gara al concorrente che avrà proposto il prezzo più basso.

L'aggiudicazione definitiva sarà disposta con provvedimento del Consiglio di Istituto.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà presentare, a pena di decadenza, la documentazione richiesta con la comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria entro i termini indicati nella medesima comunicazione.

La decadenza darà diritto alla Stazione appaltante di procedere all'aggiudicazione all'offerente che segue alle stesse condizioni.

#### **PARTE II**

#### **Art. 13 MODALITA' E TEMPI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il concessionario ha l'obbligo di somministrare i prodotti oggetto dell'offerta (quelli di cui all'Allegato n.1); ha inoltre la facoltà di proporre la somministrazione di altri prodotti che ritenga opportuno porre in vendita, indicandone il prezzo e le caratteristiche. La proposta sarà accolta o respinta dal Dirigente Scolastico, a suo insindacabile giudizio.

#### **Art. 14 CONTROLLI**

Il Dirigente Scolastico ed il Direttore S.G.A., supportati dalla Commissione di controllo, potranno procedere in qualsiasi momento e senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterranno più opportune, a controlli gratuiti per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali, prelevando nel limite di 6 prodotti diversi una volta al mese. Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta, entro 7 giorni dalla ricezione delle osservazioni e delle contestazioni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Il D.S. ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e, quindi, alla revoca del servizio in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di 7 giorni.

#### **Art. 15 DOCUMENTI INTEGRATIVI DEL CONTRATTO**

Faranno parte integrante del contratto a stipularsi:

- 1) il presente disciplinare e i relativi allegati;
- 2) le offerte presentate dall'impresa aggiudicataria.

#### **Art. 16 PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di verifica di prodotti di minore qualità o comunque non conformi a quanto indicato nell'offerta o previsto per legge, verrà applicata una penale pari ad € 150,00 (centocinquanta/00) per ogni prodotto e per ogni insediamento, salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Le penali dovranno essere versate entro 7 giorni dalla data di comunicazione (scritta) dell'eventuale infrazione, fatta salva la facoltà dell'offerente di fare opposizione alla contestazione. Decorso i suddetti 7 giorni senza alcun preavviso, l'IIS procederà all'incameramento della somma dovuta prelevandola dal deposito cauzionale, che dovrà comunque essere reintegrato.

Alla terza contestazione con penale il contratto si intende automaticamente risolto.

#### **Subappalto non ammesso.**

Sarà inoltre causa di risoluzione del contratto ogni inosservanza delle disposizioni dettate dal D.P.R. del 26.3.1980 n.327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande - (Pubblicato sulla G.U. del 16.7.1980 n.193).

#### **Art. 17 ONERI ED OBBLIGHI**

In dipendenza di quanto stabilito dal contratto, il concessionario comunicherà per iscritto all'IIS il numero e le generalità del personale impiegato, impegnandosi inoltre a:

- 1) Fornire il personale impiegato nel servizio di cui alla concessione di tesserino di riconoscimento contenenti nome e foto dell'addetto e le generalità dell'azienda;
- 2) Verificare che il personale provveda costantemente alla pulizia degli spazi utilizzati.
- 3) Sgomberare i locali entro 5 giorni dalla conclusione del servizio.

- 4) Rispettare tutte le disposizioni normative e retributive in materia di C.C.N.L. con particolare riferimento agli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e fiscali;
- 5) Rispettare tutte le norme in materia di sicurezza sul lavoro secondo quanto stabilito dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i.

#### **Art. 18 RESPONSABILITA'**

L'IIS concedente sarà esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo per quanto riguarda furto, danneggiamento, sottrazione di merce o danaro a danno dei distributori automatici.

#### **Art. 19 CONTROVERSIE**

Per ogni eventuale controversia sarà competente esclusivamente il foro di Lanciano o quello che, a seguito della riforma delle circoscrizioni giudiziarie e della geografia giudiziaria (D. L.vo n.155/2012) con l'accorpamento dei c.d. tribunali minori, dovesse risultare competente per territorio.

#### **Art. 21 SPESE CONCERNENTI IL CONTRATTO E LA SUA ESECUZIONE**

Le spese relative alla stipula ed alla esecuzione del contratto, nella misura stabilita dalla legge, sono a totale carico del concessionario.

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Costantini M. Patrizia  
*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lvo n. 39/1993*



## ALLEGATO 1

MODULO FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PANINI E PIZZA AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE NELLE SEDI DEL LICEO CLASSICO “V. EMANUELE II” E LICEO ARTISTICO “G. PALIZZI DI LANCIANO.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ per conto della

Ditta \_\_\_\_\_ comunica la

seguinte offerta economica:

<b>Tipologia prodotto</b> <i><u>Tutti i salumi utilizzati dovranno essere senza lattosio</u></i>	<b>Peso in gr.</b>	<b>Prezzi posti a base di gara</b>	<b>Unica percentuale di ribasso</b>	<b>Prezzi risultanti per effetto dell'unico ribasso percentuale</b>
<b>Panino non inferiore a gr.80 con 40 gr. di farcitura:</b>				
<b>Prosciutto cotto</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Prosciutto crudo</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Mortadella</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Salame</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Formaggio</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Prosciutto crudo e formaggio</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,40</b>		
<b>Pizza:</b>				
<b>Pomodoro</b>	<b>80 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Mozzarella e pomodoro</b>	<b>85 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Bianca con mozzarella</b>	<b>80 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Patate e prosciutto cotto</b>	<b>120 gr</b>	<b>1,30</b>		
<b>Focaccia bianca</b>	<b>80 gr</b>	<b>0,90</b>		

\_\_\_\_\_ li, \_\_\_\_\_

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_