



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**Istituto Comprensivo  
Botrugno Nociglia San Cassiano Supersano**

Via G. Puccini n° 41 - 73040 Supersano (LE)

<https://icsupersano.edu.it>



E-mail: [leic8ah00q@istruzione.it](mailto:leic8ah00q@istruzione.it)

Tel: 0833/822857

Codice fiscale: 90018450750

PEC: [leic8ah00q@pec.istruzione.it](mailto:leic8ah00q@pec.istruzione.it)



Supersano, fa fede il timbro di protocollo

**ALLA COOP. SOCIALE SANTA FUCINA  
AL FASCICOLO DI PROGETTO  
ALL'ALBO ON-LINE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

**Oggetto:** Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027.  
Priorità 01 – Scuola e competenze– Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 - Azione ESO4.6.A1– Sotto azione ESO4.6.A1.B, interventi di cui al decreto del Ministro dell’istruzione e del merito n.176 del 30/08/2023, Avviso Prot. 9507, 22/01/2025, “Agenda SUD” - CUP E94D25000700007 – Codice Progetto ESO4.6.A1.B-FSEPN-PU-2025-261 - Codice Univoco dell’Ufficio: UFPDU5  
**RICHIESTA PREVENTIVO – SERVIZIO MENSA**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- VISTO** Il Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 Priorità 01 – Scuola e competenze– Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 - Azione ESO4.6.A1– Sotto azione ESO4.6.A1.B, interventi di cui al decreto del Ministro dell’istruzione e del merito n.176 del 30/08/2023, Avviso Prot. 9507, 22/01/2025, “Agenda SUD” - CUP E94D25000700007 – Codice Progetto ESO4.6.A1.B-FSEPN-PU-2025-261;
- VISTA** la Lettera di Autorizzazione Prot. AOOGABMI. n. 0057235 del 15/04/2025 assunta a Protocollo Interno nr. 2588 - 17/04/2025;
- VISTO** il Decreto assunzione in bilancio - FSE – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 - Avviso Prot. 9507 del 22/01/2025 “Agenda SUD” - CUP E94D25000700007 – Codice Progetto ESO4.6.A1.B-FSEPN-PU-2025-261 Protocollo nr. 0002601 del 17.04.2025;
- VISTI** I percorsi formativi progettati dall’istituzione scolastica, da realizzare entro l’anno solare 2026 che sono a carattere extracurricolare in orario pomeridiano e **prevedono**





Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

*una pausa;*

**CONSIDERATO** che per tale attività è previsto un importo riconosciuto per ciascun allievo attestatario (che abbia frequentato almeno il 75% delle ore del modulo) pari a €70,00 per ogni modulo da 30 ore da destinare alla copertura delle spese per il servizio mensa, da considerarsi parte integrante del percorso formativo e dunque obbligatoria per tutti i partecipanti presenti alle giornate formative;

**PRESO ATTO** che l'**UNIONE DEI COMUNI TERRE DI MEZZO** della Provincia di Lecce Botrugno – Giuggianello – Nociglia – San Cassiano – Sanarica – Surano – Supersano – ha affidato alla **COOP. SOCIALE SANTA FUCINA** il SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA dell' Unione dei Comuni Terre di Mezzo con Determinazione n° 42 del 07.10.2024;

**TENUTO CONTO** che i progetti risultano divisi in otto percorsi:

- **4 moduli di lingua italiana-teatro**
- **4 moduli di lingua inglese**

**CONSIDERATA** la necessità di dover garantire agli alunni iscritti ai percorsi un servizio adeguato di mensa;

#### CHIEDE

alle SS.LL. un preventivo dettagliato per nr. 2 opzioni distinte alle migliori condizioni per lo svolgimento del servizio di mensa scolastica finalizzato alla realizzazione dei seguenti percorsi:

Obiettivo	Sottoazione	Progetto	Importo Autorizzato
ESO4.6	A1.B	ESO4.6.A1.B-FSEPN-PU-2025-261	64.480,00 €

Titolo Modulo		Sede di svolgimento	N° pasti richiesti
1	Dal testo alla scena1	NOCIGLIA	23
2	Dal testo alla scena2	BOTRUGNO	20
3	Dal testo alla scena3	SUPERSANO	28
4	Dal testo alla scena4	NOCIGLIA	13
5	Welcome English 1	SUPERSANO	25
6	Welcome English 2	BOTRUGNO	19





Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

7	Welcome English 3	BOTRUGNO	15
8	Welcome English 4	SUPERSANO	26

I pasti saranno forniti a partire da **mercoledì 4 febbraio p.v. e fino al 31.12.2026**, data di chiusura del progetto, secondo le direttive del Dirigente Scolastico presso le sedi dell'Istituto Comprensivo, nel rispetto dei calendari forniti.

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti, secondo la modalità catering.

La somministrazione dovrà avvenire nei giorni previsti e comunicati dal referente dell'Istituzione. I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:

- rispetto dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energie e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996 dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la ricerca degli alimenti e della nutrizione);
- rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);
- gradimento dell'utenza;
- prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni;
- garantire pasto al personale scolastico presente.

#### Svolgimento del servizio a carico dell'impresa aggiudicatrice

I pasti forniti saranno preparati con cibi di prima qualità.

L'impresa Aggiudicatrice si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, e/o richieste dell'utenza correlate ad esigenze etiche ed etnico-religiose.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari devono essere acquistate quotidianamente. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. Non potranno essere utilizzati, altresì, generi precotti o liofilizzati.

#### **I pasti alternativi dovranno essere forniti senza variazioni di prezzo.**

Fanno capo al Gestore invitato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta deve provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio dell'loro naturale deterioramento;





Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

- ✚ preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- ✚ somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi); fornitura di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta);
- ✚ controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

In riferimento alla norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente invito, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 20 minuti. Detta tempistica, tiene conto dello scarico degli automezzi, della consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e della relativa somministrazione a tavolo.

### SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Ogni giorno previsto per il servizio mensa, entro le ore 09:30, la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni presenti ai percorsi al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti della giornata di competenza.

1. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
2. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
3. Il pagamento, trattandosi di un progetto finanziato con Fondi FSE, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del MIUR, a prescindere dalla data in cui ci ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.
4. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

### IMPORTO DELLE FORNITURE

La ditta dovrà far pervenire la migliore condizione di fornitura al Dirigente Scolastico dell' I. C. Botrugno, Nociglia, San Cassiano, Supersano entro e non oltre le ore **12 del giorno 22.01.2026**, per





Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

posta ordinaria all'indirizzo mail [leic8ah00q@istruzione.it](mailto:leic8ah00q@istruzione.it) o certificata all'indirizzo [leic8ah00q@pec.istruzione.it](mailto:leic8ah00q@pec.istruzione.it)

**La ditta, congiuntamente all'offerta, farà pervenire:**

1. DURC;
2. DICHIARAZIONE RELATIVA AL POSSESSO DEI REQUISITI PER L'AFFIDAMENTO DEI CONTRATTI PUBBLICI EX ARTT. 94, 95, 96, 97, 98 E 100 DEL CODICE DEI CONTRATTI - D. Lgs 36/2023

Il preventivo dovrà essere elaborato tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione del prezzo del pastosingolo, da intendersi comprensivo di servizio coperto IVA ed ogni altro eventuale onere fiscale ed accessorio. Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato.

L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione per il preventivo presentato.

E' facoltà dell'Istituzione Scolastica chiedere alla Ditta offerente ulteriori chiarimenti.

### CONDIZIONI DI FORNITURA

L'Impresa affidataria deve assicurare:

- che tutto il personale impiegato per il servizio sia in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed abbia un'adeguata professionalità e conoscenza delle norme igieniche della produzione e delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- la copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sullavoro;
- che il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto osservi scrupolosamente le norme di igiene personale.

### ALLEGATO

- CALENDARIO INTERVENTI COMPLETO DI NUMERO PASTI RICHIESTI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Giuseppa Di SECLÌ

Documento informatico sottoscritto con firma digitale  
(ex art. 24 D.Lgs. n.82 del 07/03/2005)

