



# Comune di Veglie

Provincia di Lecce

Veglie, 22 aprile 2025

Spett.le  
Commissione Mensa Scolastica  
Rappresentanti dei genitori  
[commissionemensa2025.2027@gmail.com](mailto:commissionemensa2025.2027@gmail.com)

e p.c.

La Fenice S.r.l.  
Via G. Mameli, 5  
73044 Galatone (Le)  
Mezzo Pec: [lafenice2@pec.it](mailto:lafenice2@pec.it)

OGGETTO: "Urgente richiesta Commissione Mensa" acquisita al prot. gen. 6101/2025.  
Riscontro.

La presente per riscontrare Vs. richiesta pervenuta al Protocollo Generale dell'Ente al n. 6101 del 10.04.2025.

Sulla base di quanto dichiarato dalla ditta appaltatrice nell'ambito dell'offerta tecnica, si forniscono di seguito le informazioni richieste.

**Punto 1.1.** dell'offerta tecnica – Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari:  
"L'azienda garantisce la tracciabilità del pasto attraverso un sistema informatizzato che permette di risalire ai lotti di produzione dei singoli materiali utilizzati nel servizio (...).  
Frequenza di impiego – Verrà fornita tutta la quantità necessaria al raggiungimento della quota dovuta per il soddisfacimento dei fabbisogni, in considerazione delle grammature indicate nel menù. I prodotti ortofrutticoli sono disponibili in accordo ad appositi calendari della stagionalità. Il mercato dei prodotti ortofrutticoli freschi e biologici non comprende spesso l'intera varietà e tipologie di prodotti per soddisfare la grande domanda di un servizio di ristorazione scolastica e può verificarsi che la domanda superi l'offerta con conseguenti possibili problemi di approvvigionamento. Il Responsabile acquisti mantiene frequenti contatti con i fornitori e monitora costantemente il mercato in modo da essere tempestivamente informato sui prodotti disponibili. Si evidenzia che l'approvvigionamento da Consorzi locali garantisce un'ampia gamma di prodotti appartenenti a diverse categorie merceologiche (carne, pasta, ortofrutta ecc.). Alcuni prodotti saranno serviti in occasione di apposite giornate educative a tema. La nostra proposta si basa sui prodotti realmente presenti nei menù e nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL LECCE per l'anno scolastico corrente. Tutti i prodotti proposti rispettano le caratteristiche specificate nelle ultime tabelle



## Comune di Veglie

Provincia di Lecce

merceologiche redatte dall'ASL LECCE, in accordo ad appositi calendari della stagionalità.(...). L'approvvigionamento delle derrate avviene in modo da garantire prodotti sempre freschi, a tal fine La Fenice si avvale solo di fornitori che offrono le migliori garanzie di puntualità e freschezza (...).

Per quanto riguarda i prodotti biologici, DOP, IGP, al **punto 1.4.** dell'offerta tecnica - Prodotti BIO, DOP, IGP - viene riportata la proposta di prodotti biologici Dop, Igp, ovvero:

- Parmigiano Reggiano DOP;
- radicchio IGP;
- farina, riso, patate, sedano, cipolla, cetriolo, legumi BIO.

Per quanto riguarda gli alimenti a filiera corta, al **punto 1.5** dell'offerta tecnica vengono indicati i seguenti prodotti: "carne, frutta, verdura, Olio EVO, pane e derivati, formaggi, mozzarella e latticini. (...).

In riferimento alla somministrazione di menù alternativi, in occasione di giornate particolari e festività, al **punto 3.2** dell'offerta tecnica - Progetto di educazione alimentare rivolto all'utenza - viene riportato che "Nel corso dell'anno scolastico, il menù ufficiale sarà intervallato dalla somministrazione di "menù alternativi" (a tema). (...) Menù tipici delle feste: saranno serviti in occasione delle principali feste: Natale, Pasqua, Ognissanti ma anche Halloween e Carnevale saranno occasioni per gustare delle particolari delizie. (...) In occasione delle ricorrenze saranno offerti prodotti tipici e tradizionali. Menù della legalità: nella Giornata della legalità verranno inseriti nel menù i prodotti biologici di "Libera Terra": i legumi secchi e la pasta (...). Menù ecosostenibili: con prodotti Bio, PAT e km 0. (...) Verrà espressamente indicata nel menù la natura e il marchio del prodotto alimentare: es. Parmigiano Reggiano DOP, albicocche di Galatone, Mela DOP ecc..

Riprendendo il punto relativo ai menù tipici delle feste, al **punto 3.3.** dell'offerta tecnica - Altre proposte aggiuntive di miglioramento del servizio - viene riportato : "Fornitura di dolci tipici in occasione di festività". (...) Da inizio anno scolastico, in occasione delle principali festività (Natale, Pasqua e Carnevale) verranno serviti i dolci tipici locali e nazionali, come crostata di marmellata, il salame di cioccolato, torta paradiso, torroncini, uova pasquali, caramelle, cioccolatini ecc..".

Distinti saluti

**Il Segretario Generale**

Dott. Pierluigi CANNAZZA