



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"

IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

*MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI*

Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/325342

C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

Protocollo: vedi segnatura

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020.

Avviso pubblico prot. n. 9707 del 27/04/2021 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid – 19

CODICE PROGETTO: 10.2.2A-FDRPOC-LA-2021-98

Progetto “Potenziamo le competenze”

CUP: J33D21002090007

CIG: ZB2358DD44

Spett. le
Azienda R.G. FOOD SERVICE SRLS
STRADA STATALE APPIA, KM 195
81041 Vitulazio (CE)
rgfoodservice@libero.it

**Oggetto: AFFIDAMENTO FORNITURA MATERIALE DIDATTICO DI FACILE CONSUMO -
PROGETTO PON 10.2.2A-FDRPOC-LA-2021-98 - Avviso Miur Prot. n. 9707 del 27/04/2021**

Modulo “L'arte culinaria a Km. 0”

INTEGRAZIONE RICHIESTA PRODOTTI – per lezione del 05/04/2022

Il Dirigente Scolastico,

Vista la normativa in materia di appalti pubblici,

Vista la Determina prot.n.2359 del 11/03/2022,

Richiamato il Disciplinare prot. n.2358 del 11/03/2022, da Voi già restituito controfirmato per accettazione;

Vista la continuazione delle lezioni del Modulo formativo e la necessità di fornitura di altri prodotti merceologici per le esercitazioni;

IN AGGIUNTA E AD INTEGRAZIONE dei precedenti

-Determine di affidamento e Ordine fornitura dei materiali (**prodotti per le lezioni del 22 e del 29/03/2022**)

Chiede alla Vs. azienda di voler fornire il **materiale didattico di facile consumo per la lezione del 05/04/2022**
del Modulo formativo “L’arte culinaria a Km. 0”

trasmettendo, **entro e non oltre 2 giorni dalla data odierna** all’indirizzo mail del ns. Istituto scolastico:

1. Preventivo di spesa – con prodotti e prezzi dettagliati - per la fornitura del materiale didattico di facile consumo, COME DETTAGLIATO NELL’ELENCO ALLEGATO.

In caso di aggiudicazione, seguirà apposito ordinativo di fornitura.

La fornitura dovrà essere effettuata successivamente alla trasmissione dell’ordine.

Si anticipa che la consegna dovrà avvenire, il giorno lunedì 04/04/2022, di mattina, al Plesso di Via Casilina Nord - Cassino.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Maria Venuti)

Documento informatico firmato
digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82/2005

Affidamento diretto dell'I.I.S. "San Benedetto" di Cassino di materiale didattico di facile consumo – PON FSE Apprendimento e socialità - Progetto "Potenziamo le competenze" 10.2.2A-FDRPOC-LA-2021-98

**ELENCO DEL MATERIALE per lezione del 29/03/22
del Modulo "L'arte culinaria a Km 0" del Prof. Cataldi Massimo - Via Casilina Nord**

Richiesta preventivo prezzi

Alimenti	Quantita'	PREZZI
Farina mais per polenta	Kg 3	
Farina 00	Kg 3	
Broccoletti	Kg 0,3	
Macinato di maiale	Kg 0,5	
pecorino	Gr 400	
aglio		
cicoria	kg0,3	
Cavolo verza	Kg 0,3	
Rape rosse cotte	Gr 300	
Farina di semola	Kg 2	
Nero di seppia	3 bustine	
Patate viola	Kg 2	
Grana padano	Gr 400	
uova	30	
melanzane	Kg 2	
zucchine	Kg 1	
Pan carre'	2 pacchi	
Platessa o pangasio	Gr 2000	
Funghi congelati	Gr 600	
Guanciale	Gr 600	
Fagioli cannellini di atina o in scatola	Gr 500	
Lievito di birra	Gr 100	
Concentrato di pomodoro	Gr 100	
latte	Lt 2	
Pomodori secchi	Gr 100	
Pomodori ramati	Gr 1000	
Olio di semi	5 lt	
Patate	Kg 3	
latte	Lt 5	
grana	600 gr	
Rape rosse crude fresche	Kg 4	
Rape bianche crude fresche	Kg 4	
daikon	Kg 3	
ravanelli	Gr 500	
polpo	Gr 600	