

# Programma *Latte nelle scuole* – A.s. 2017 - 2018

## Allegato 2 - Capitolato tecnico

---

### Sommario

<b>1</b>	<b>PREMESSA</b> .....	<b>2</b>
1.1	Strategia operativa del <i>Programma Latte nelle scuole</i> .....	2
1.2	Definizioni ed acronimi.....	3
<b>2</b>	<b>I BENEFICIARI DEL PROGRAMMA</b> .....	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>OGGETTO DEL BANDO DI GARA</b> .....	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>I REQUISITI PROFESSIONALI DEL FORNITORE</b> .....	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>I PRODOTTI DA FORNIRE E DISTRIBUIRE</b> .....	<b>6</b>
5.1	I prodotti esclusi .....	8
5.2	I prodotti e le distribuzioni .....	9
5.3	Latte alimentare .....	9
5.4	Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati .....	10
5.5	I formaggi .....	11
5.6	Altri prodotti.....	13
5.7	I regimi di qualità dei prodotti.....	15
<b>6</b>	<b>VINCOLI ED ADEMPIMENTI PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI</b> .....	<b>16</b>
<b>7</b>	<b>LA PORZIONE UNITARIA</b> .....	<b>16</b>
<b>8</b>	<b>LE DISTRIBUZIONI</b> .....	<b>18</b>
8.1	Le distribuzioni speciali .....	18
8.2	Modalità di esecuzione delle distribuzioni.....	20
8.3	Indicazioni per l'esecuzione delle misure educative di accompagnamento.....	21
8.4	Le modalità distributive e di somministrazione .....	23
<b>9</b>	<b>CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGI</b> .....	<b>23</b>
9.1	Etichettatura dei prodotti .....	24
9.2	Bilinguismo .....	26
9.3	Le indicazioni facoltative .....	26
<b>10</b>	<b>TRASPORTO E CONSEGNA DEL PRODOTTO</b> .....	<b>27</b>
10.1	Requisiti e compiti del personale incaricato .....	29
10.2	Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna .....	29
<b>11</b>	<b>LA SOMMINISTRAZIONE ASSISTITA</b> .....	<b>30</b>
<b>12</b>	<b>MISURE EDUCATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO</b> .....	<b>31</b>
12.1	Progetti informativi .....	31
12.2	Il laboratorio sensoriale .....	32
12.2.1	Laboratorio sensoriale in classe o in Istituto;.....	33
12.2.2	- Cestino sensoriale .....	35
12.3	Realizzazione di giornate tematiche.....	36
12.4	Visite alle aziende di produzione .....	36

<b>13</b>	<b>STAFF TECNICO.....</b>	<b>37</b>
<b>14</b>	<b>ASPETTI PROPEDEUTICI E COMPLEMENTARI.....</b>	<b>38</b>
<b>15</b>	<b>L’OFFERTA TECNICA .....</b>	<b>39</b>
15.1	Schema dell’offerta tecnica.....	39
<b>16</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA.....</b>	<b>45</b>
16.1	Indici valoriali dei prodotti.....	45
16.2	Le misure educative di accompagnamento: punteggi tecnici.....	52
16.3	Modifiche delle offerte tecniche .....	52

### **1 PREMESSA**

---

Le caratteristiche e le tipologie dei prodotti e dei servizi oggetto del bando di gara sono in applicazione degli indirizzi operativi della Strategia nazionale del *Programma destinato alle scuole* in Italia, valida dal 1 agosto 2017 al 31 luglio 2023.

Il presente capitolato tecnico reca prescrizioni e indicazioni operative per la formulazione dell’offerta tecnica relativa ai prodotti e ai servizi che dovranno essere prestati nel periodo indicativo marzo 2018/giugno 2018.

Obiettivo generale del Programma è realizzare una campagna di **educazione al consumo** e di **informazione** per una **corretta alimentazione da parte degli allievi delle scuole primarie dei prodotti lattiero-caseari**, coerentemente con l’obiettivo della riforma delle precedenti campagne di educazione alimentare avviata dall’Unione europea con la modifica del Regolamento (UE) 1308/2013 nel 2017. A tal fine l’impostazione del Programma integra la usuale distribuzione del prodotto all’alunno con momenti di consumo collettivo, di esperienza sensoriale e di maggiore coinvolgimento dell’Istituto scolastico con i suoi insegnanti e le sue strutture in una azione educativa volta a lasciare un ricordo positivo nell’alunno. Al fine di rafforzare il messaggio, accanto a questi momenti, si pongono **esperienze distributive e di consumo** da estendere anche al contesto familiare .

#### **1.1 Strategia operativa del Programma Latte nelle scuole**

---

L’A.S.. 2017/2018 è il primo anno nel quale il *Programma Latte nelle scuole* viene realizzato conformemente ai nuovi indirizzi dettati dalla riforma del *Programma destinato alle scuole*.

Alla realizzazione di questo Programma concorrono attori istituzionali e operatori privati chiamati a partecipare alla realizzazione di una strategia operativa impostata sulle seguenti fasi

Settembre 2017 -Gennaio 2018: Campagna di **comunicazione**

Dicembre 2017 - Gennaio 2018: Campagna di adesione degli istituti scolastici - Avvio della campagna di **informazione**

- Dicembre 2017-febbraio 2018: Pubblicazione e gestione bando di gara per la selezione dei distributori del prodotto
- Marzo 2018 – Maggio 2018: Attività di distribuzione dei prodotti e realizzazione Misure di accompagnamento
- Marzo 2018 -Luglio 2018 : Monitoraggio del programma e gestione di eventuali eventi speciali

### 1.2 Definizioni ed acronimi

---

Ai fini del presente capitolato tecnico sono assunte le seguenti definizioni:

1. *Capitolato o Capitolato tecnico*: il presente documento.
2. *Fornitori o Concorrenti*: le ditte o imprese singole o in raggruppamento, che presentano le proprie offerte in vista dell'affidamento dell'appalto;
3. *Aggiudicatari*: i soggetti cui sarà affidata l'esecuzione dell'incarico oggetto della presente gara;
4. *Ministero o stazione appaltante*: Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
5. *AGEA*: Agenzia per le erogazioni in Agricoltura; svolge funzioni di organismo pagatore e di coordinamento delle attività di controllo;
6. *CREA* : Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria;
7. *Unioncamere* : Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura (Ente che unisce e rappresenta istituzionalmente il sistema camerale italiano)
8. *Sito o sito internet*: il sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali: [www.politiheagricole.it/](http://www.politiheagricole.it/) sezione Gare;
9. *RUP*: Responsabile Unico del Procedimento;
10. *Strategia nazionale*: Strategia nazionale per il Programma destinato alle scuole, approvato con Intesa in Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano il 6 luglio 2017;
11. *Programma*: Programma Latte nelle scuole
12. *Codice degli appalti*: D.lgs. 50/2016 recante Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
13. *Regolamento*: Regolamento (UE) 1308/2013, parte II, titolo I, capo II, la sezione 1; articolo 217, articolo 225, Allegato V, come modificati dal Regolamento (UE) 2016/791 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 maggio 2016 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) n. 1306/2013 per quanto riguarda il regime di aiuti per la distribuzione di ortofruttili, banane e latte negli istituti scolastici;

14. *Istituto comprensivo o Istituto*: Istituto che riunisce, oltre alle scuole dell'infanzia e secondarie di primo grado, tutte le scuole primarie vicine fra loro come collocazione nel territorio, aventi in comune il dirigente scolastico e gli uffici di segreteria. Un Istituto comprensivo dispone di almeno un plesso scolastico (rif normativo art. 19, comma 4, del D.L. n. 98 del 6 luglio 2011, convertito, con modificazione della legge 15 luglio 2011, n. 111).

## 2 I BENEFICIARI DEL PROGRAMMA

---

I beneficiari del programma sono gli alunni delle scuole primarie italiane che hanno fatto richiesta di adesione, il cui elenco definitivo, per ciascun lotto, sarà fornito agli aggiudicatari contestualmente al Decreto ministeriale *di aggiudicazione* da parte della stazione appaltante.

Il **numero di riferimento** degli alunni di ciascun lotto per l'a.s. 2017/2018 è indicato nella tabella 1 del disciplinare di gara.

La distribuzione del numero degli alunni nelle diverse Regioni è indicata nella tabella 2 del disciplinare di gara. La ripartizione degli alunni all'interno di ciascuna regione afferente ai diversi lotti è stata effettuata con l'adozione dei seguenti criteri (valori medi e indicativi):

- a) assegnazione alla specifica Regione di un contingente proporzionale al numero degli alunni delle scuole primarie;
- b) un valore indicativo pari al 40-60% del contingente regionale è stato assegnato al capoluogo della regione;
- c) la restante quota del contingente regionale è stato distribuito tra uno o più capoluoghi provinciali, in ragione della numerosità degli alunni e del numero delle province.

Per gli anni successivi il coinvolgimento degli istituti aventi sede nelle altre principali località delle Regioni ed eventuali esuberi di adesione sarà effettuato con l'applicazione del criterio di turnazione, gestito con uno specifico database realizzato dal Ministero.

## 3 OGGETTO DEL BANDO DI GARA

---

I servizi da fornire agli alunni degli istituti scolastici primari aderenti al Programma sono i seguenti:

1. fornitura e distribuzione dei prodotti indicati nel presente capitolato;
2. realizzazione di specifiche misure educative di accompagnamento.

La fornitura e le distribuzioni dei prodotti (di seguito per brevità "distribuzioni") da effettuare afferiscono a due tipologie:

- ⇒ **distribuzioni regolari:** distribuzioni da realizzare secondo uno specifico calendario programmato dall'aggiudicatario ed approvato dalla stazione appaltante presso gli istituti aderenti nel rispetto del Programma di distribuzione descritto nell'offerta tecnica; esse constano di **18 distribuzioni obbligatorie** e di eventuali **distribuzioni aggiuntive** (max 6) scelte e proposte dal concorrente;
- ⇒ **distribuzioni speciali:** distribuzioni da effettuare nell'ambito dei laboratori sensoriali, delle **giornate dedicate** alle misure di accompagnamento e ad alcuni **eventi speciali**, nel rispetto del Programma di distribuzione descritto nell'offerta tecnica. Esse constano di 4 tipologie di distribuzioni **nelle quali è prevista la fornitura di almeno 8 porzioni standard obbligatorie** e di eventuali distribuzioni aggiuntive (max 6) scelte e proposte dal concorrente.

Le **Misure educative di accompagnamento** da realizzare sono quelle indicate dal concorrente nella sua offerta tecnica, selezionate tra quelle proposte nel presente capitolato tecnico.

#### 4 I REQUISITI PROFESSIONALI DEL FORNITORE

---

L'aggiudicatario in sede di attività sarà controllato e sottoposto alle verifiche dei requisiti derivanti dal rispetto delle norme in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel settore lattiero caseario. In particolare, prima della contrattualizzazione, dovrà:

1. dimostrare di essere dotato di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, sia a livello di produzione che di trasporto;
2. dimostrare di essere iscritto nell'elenco ufficiale degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, sezione IX. In caso di iscrizione alla Sezione 0 – stabilimenti ad attività generale, dovrà dimostrare la coerenza con le attività di cui al settore lattiero caseario. L'iscrizione dovrà essere verificata sia presso l'elenco gestito dallo stato membro dell'UE dove ha la sede operativa sia presso gli *Elenchi degli stabilimenti Comunitari produttori di alimenti di origine animale, riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004<sup>1</sup>*;
3. dimostrare l'idoneità strutturale e produttiva in relazione alle prescrizioni di cui al d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 recante Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande., in particolare di

---

<sup>1</sup> (Lists of European food establishments approved under Regulation (EC) n. 853/2004).  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/eu\\_food\\_establishments\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en)

quanto previsto in relazione al personale utilizzato (art 39 e segg) e ai mezzi di trasporto (art. 43)

Il concorrente, in sede di redazione dell'offerta tecnica e in sede contrattuale, dovrà **esprimere formale impegno**:

4. al rispetto delle prescrizioni di cui al Decreto legislativo 15 settembre 2017, n. 145, recante Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015, a partire dalla data di applicazione dello stesso, prevista per il 10 aprile 2018;
5. al rispetto delle previsioni di cui alla Legge 30 aprile 1962, n. 283 concernente la Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
6. ad attestare, ove richiesto dall'Istituto scolastico, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000), al rispetto delle eventuali leggi regionali a mezzo dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che i prodotti consegnati non contengano **ingredienti di natura transgenica**;
7. a rendere disponibile, se è prevista la distribuzione di prodotto biologico, **copia della certificazione di Prodotto Biologico** prodotta ai sensi del Regolamento (CE) N. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e del Regolamento (CE). 889/2008 del 5 settembre 2008.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi presso la ditta fornitrice e di effettuare controlli analitici sui prodotti forniti al fine di verificare il rispetto dei requisiti igienico qualitativi richiesti.

Con riferimento alle aziende, le certificazioni aziendali riconosciute, in modo equipollente, nell'ambito del Programma sono le seguenti:

- a) ISO 9001 e ISO 22000;
- b) IFS Food
- c) BRC- Food

La certificazione deve essere in capo all'azienda fornitrice del prodotto alimentare. In caso di acquisto di prodotto da soggetti terzi all'aggiudicatario, questi è tenuto ad acquisire e a trasferire alla stazione appaltante la prova documentale della certificazione del soggetto fornitore.

## 5 I PRODOTTI DA FORNIRE E DISTRIBUIRE

---

Le categorie dei prodotti lattiero-caseari fornibili nell'ambito del Programma sono i seguenti:

- a) prioritariamente il latte alimentare e le relative versioni senza lattosio;
- b) in conformità al paragrafo 4 dell’articolo 23 del Regolamento: formaggi, latticini, yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati senza aggiunta di aromatizzanti o di frutta o di frutta in guscio o di cacao, fatto salvo quanto previsto successivamente in materia di aggiunta di frutta fresca, frutta in guscio, frutta disidratata o miele;
- c) in conformità al paragrafo 7 dell’articolo 23, paragrafo 4 del Regolamento: miele, frutta fresca, frutta disidratata, frutta in guscio.

**Tabella 5-1- Prodotti lattiero-caseari distribuibili nell’ambito del Programma**

Macro categorie di prodotto	Specifiche	Distribuzioni	
		Regolari	Speciali
<b>1. Latte alimentare pastorizzato, intero e parzialmente scremato</b>	a) Latte fresco pastorizzato di alta qualità	SI	SI
	b) Latte fresco pastorizzato	SI	SI
	c) Latte pastorizzato microfiltrato	SI	SI
	d) Latte pastorizzato	SI	SI
	e) Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)	SI	SI
	f) Latte UHT	NO	SI
<b>2. Latte alimentare senza lattosio</b>	g) per gli alunni che avranno indicato problemi di intolleranze o allergie	SI	SI
<b>3. Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati</b>	a) senza succo di frutta aggiunti	SI	SI
	b) aromatizzati naturalmente		
<b>4. Formaggi a pasta molle</b>		NO	SI
<b>5. Formaggi a pasta semidura</b>		NO	SI
<b>6. Formaggi a pasta dura</b>		SI	SI

Con riferimenti ai prodotti di cui sopra,

- a) il livello massimo di zuccheri aggiunti è pari a zero, laddove per zuccheri aggiunti si intendono i prodotti di cui ai codici NC 1701 e 1702;
- b) i formaggi possono contenere al massimo il 10% di prodotti non lattici.

Il Programma di educazione alimentare *Latte nelle scuole*, coerentemente con le previsioni della strategia nazionale, prevede anche la possibilità di distribuzione dei seguenti prodotti:

**Tabella 5-2- Ulteriori prodotti distribuibili nelle misure educative di accompagnamento**

Norma di riferimento	Prodotti ammessi
Prodotti di cui all'allegato V del Regolamento (UE) 1308/2013, come modificato dal Regolamento (UE) 791/2016, paragrafo 4.	<p><b>Categoria I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prodotti lattiero-caseari fermentati senza succo di frutta, aromatizzati naturalmente</li> <li>– Prodotti lattiero-caseari fermentati addizionati di succo di frutta, aromatizzati naturalmente o non aromatizzati</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Il componente lattiero-caseario dei suddetti prodotti non deve essere inferiore al <b>90 % del peso</b>.</li> <li>⇒ In conformità al paragrafo 2, dell'articolo 10 del Regolamento (UE) 2017/40, il livello massimo di zuccheri e/o di miele aggiunti per questi prodotti è pari al 7 %, laddove si intendono per zuccheri i prodotti dei codici NC 1701 e 1702.</li> </ul>
<b>Latte arricchito</b>	Il latte alimentare può essere distribuito anche nella formulazione "arricchita" in conformità al Regolamento (UE) 1925/2006. La distribuzione di "latte arricchito" comporta l'obbligo di indicazioni in etichetta, in modo chiaramente visibile e leggibile e in caratteri indelebili, delle informazioni nutrizionali come stabilito dal regolamento (UE) n. 1169/2011. In caso di arricchimento con proteine, il tenore di proteine del latte arricchito deve essere superiore o almeno pari al 3,8 % (m/m).
Altri prodotti agricoli nel quadro delle misure educative di accompagnamento (art. 23, paragrafo 7 del Regolamento (UE))	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Miele</li> <li>b) Frutta fresca e/o frutta disidratata</li> <li>c) Frutta in guscio</li> </ul>

## 5.1 I prodotti esclusi

I prodotti **esclusi** dal Programma sono tutti i prodotti trasformati che contengono:

- a) zuccheri aggiunti;
- b) sale aggiunto;
- c) grassi aggiunti;
- d) dolcificanti aggiunti;
- e) esaltatori di sapidità artificiali aggiunti da *E 620* a *E 650* quali definiti nel regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).
- f) tutti i prodotti contenenti aromatizzanti e coloranti (non naturali).

Si precisa che non sono considerate aggiunte suppletive di zuccheri, grassi e sale quando questi prodotti rientrano nell'usuale processo di produzione e trasformazione della materia prima.



### 5.2 I prodotti e le distribuzioni

---

Nelle **distribuzioni regolari** (obbligatorie e aggiuntive) possono essere distribuiti i seguenti prodotti:

1. tutti i tipi di latte alimentare, tranne l'UHT;
2. latte delattosato;
3. latte arricchito (non superiore al 20% delle porzioni totali);
4. yogurt;
5. formaggi a pasta dura di origine vaccina o mista.

Nelle **distribuzioni speciali** (obbligatorie e aggiuntive) possono essere distribuiti i seguenti prodotti:

1. tutti i tipi di latte alimentare, compreso l'UHT, proporzionalmente equilibrati tra loro;
2. latte delattosato;
3. latte arricchito (non superiore al 20% delle porzioni totali);
4. yogurt, anche arricchito di frutta fresca naturale o miele o frutta in guscio o frutta disidratata;
5. tutti i tipi di formaggi, il cui numero deve essere proporzionalmente equilibrato rispetto al numero delle porzioni di formaggi previste (max 50% delle distribuzioni);
6. frutta fresca e frutta in guscio per arricchire il laboratorio sensoriale;
7. miele per arricchire il laboratorio sensoriale in accompagnamento ai formaggi, al latte e allo Yogurt.

### 5.3 Latte alimentare

---

Ai fini del Capitolato, si intende per “latte alimentare”, il latte alimentare come definito dall'allegato VII, parte IV del Regolamento (UE) 1308/2013, eccezion fatta per il *latte crudo*, che non può essere fornito né direttamente né indirettamente ai beneficiari destinatari del presente Programma.

Il *latte alimentare distribuito* può essere in parte del tipo “intero” e in parte del tipo parzialmente scremato. Esso dovrà appartenere ad una delle seguenti tipologie:

- a) Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità
- b) Latte fresco pastorizzato
- c) Latte pastorizzato o Latte pastorizzato microfiltrato
- d) Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)
- e) Latte UHT (solo nelle distribuzioni speciali)
- f) Latte delattosato, con riduzione del tenore del lattosio del latte, mediante conversione in glucosio e galattosio. La quantità di porzioni di **latte alimentare delattosato o senza lattosio** è determinato in una misura indicativa pari all'**8% del totale**, dipendendo esso dalle indicazioni che verranno rese in sede di adesioni dalle famiglie degli alunni sulla presenza di eventuali intolleranze o allergie. Il valore è stimato tenuto

conto che tale fenomeno è tendenzialmente più ridotto nel periodo di vita degli alunni coinvolti dal Programma.

Il latte alimentare distribuibile, in base all'origine di specie, è di tipo **vaccino**.

I requisiti minimi in termini di contenuto in grassi, proteine ed altri componenti sono quelli previsti dalle vigenti norme (allegato VII, parte IV del Regolamento (UE) 1308/2013; Legge 169/1989; Legge 204/2004; DM 17/05/2004); in particolare i valori dei parametri specifici non devono essere inferiori ai seguenti:

**Tabella 5-3 - Requisiti del latte alimentare vaccino**

Prodotti	Tenore di grassi	Contenuto proteico	Calcio (mg/litro)
Latte intero	>3,5% - 4,00%	>3,0%	120
Latte parzialmente scremato	>1,5% - 1,8%	>3,0%	120
Latte scremato	max 0,5%	>3,0%	120

La durabilità residua alla consegna dei prodotti non deve essere inferiore ai seguenti valori:

**Tabella 5-4 Durabilità residua dei prodotti dal giorno della consegna**

Prodotti	Giorni
Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità	3
Latte fresco pastorizzato,	3
Latte pastorizzato	3
Latte pastorizzato microfiltrato	5
Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)	15
Latte UHT	60

### 5.4 Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati

---

Ai fini del presente Capitolato, si intende per “*Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati*” (per brevità di seguito yogurt) i prodotti lattiero-caseari fermentati aventi le seguenti caratteristiche minime:

- essere naturale, ovvero essere privo di coloranti e di conservanti;
- provenire da latte vaccino intero o parzialmente scremato, oppure di ovicaprino e/o di bufala;

- c) un contenuto di grassi pari o superiore al 3,2% se proveniente da latte vaccino intero oppure non superiore all'1% se proveniente da latte vaccino parzialmente scremato;
- d) presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva non inferiore a 106 per grammo o di almeno  $1.5 \times 10^6$  U.F.C./gr.;
- e) gli zuccheri totali presenti non devono essere superiori al 10% (zuccheri / 100 g prodotto);

Il prodotto distribuibile deve inoltre:

- riportare la data di scadenza, la cui vita residua non deve essere inferiore a 15 giorni;
- avere il supporto/contenitore di materiale opaco o reso tale dall'imballaggio;
- essere trasportato nel rispetto della catena del freddo con mezzi idonei al mantenimento della temperatura interna che non deve superare i + 4 °C.

Nelle **distribuzioni speciali** (laboratori sensoriali, distribuzione assistita da personale specializzato, eventi speciali), in deroga alle prescrizioni di cui sopra, lo yogurt distribuito può essere conforme alle seguenti indicazioni:

- a) essere naturale ma con l'aggiunta di frutta fresca, frutta in guscio o disidratata essiccata al momento della preparazione e distribuzione, oppure con l'aggiunta di miele il cui livello massimo è pari al 7% in peso;
- b) provenire da latte vaccino intero o parzialmente scremato, oppure da latte oviceprino e/o da bufala;
- c) essere contenute in yogurtiere, preparate antecedentemente alla somministrazione;
- d) essere distribuito, in alternativa alle confezioni preparate, con bicchieri/contenitori con capacità media non inferiore a 100 gr;
- e) predisposizione di un supporto informativo visibile che indichi
  - la provenienza se da latte vaccino intero o da latte parzialmente scremato;
  - l'indicazione della specie animale di provenienza;
  - il valore nutritivo medio per 100 g;
  - l'utilizzo obbligatorio entro la giornata.

### 5.5 I formaggi

---

Si intendono per formaggi quei prodotti, solidi o semisolidi, freschi o stagionati, derivati dalla trasformazione del latte - *intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema*, - che proviene tipicamente da un animale lattifero allevato allo scopo, rappresentato da **vacca, bufala o specie oviceprina**.

**Ai fini del presente capitolato** i formaggi sono classificati sulla base dei seguenti parametri, scelti per la loro capacità di caratterizzare la qualità e la composizione del prodotto:

1. composizione in base alla consistenza della pasta (contenuto di acqua o umidità);
2. durata della stagionatura (durata del periodo di maturazione in condizioni specifiche di umidità relativa e di temperatura durante il quale avvengono quelle trasformazioni biochimiche e fisiche proprie di ogni tipologia di formaggio stagionato);
3. qualità del prodotto, certificata e non;
4. origine geografica rispetto al lotto ove viene distribuito;
5. modalità di confezionamento in relazione al Programma.

\* \*\*

### 1. Consistenza della pasta

- Formaggi a pasta molle, contenuto di acqua superiore al 45%- max 65%;
- Formaggi a pasta semidura, contenuto di acqua compresa tra 35-45%;
- Formaggi a pasta dura ed extra-dura, contenuto di acqua inferiore al 35%

### 2. Durata della stagionatura

- Formaggi freschi: da consumarsi entro pochi giorni dalla trasformazione;
- Formaggi a maturazione breve: stagionatura non superiore a 30 gg;
- Formaggi a maturazione media: stagionatura non superiore a 180 gg;
- Formaggi a maturazione lenta: stagionatura superiore ai 180 gg o 6 mesi;
- Formaggi a lunga stagionatura: stagionatura superiore ai 12 e 24 mesi;

### 3. Denominazione dei Formaggi (qualità certificata)

- senza denominazione specifica
- a Denominazione di Origine Protetta (DOP);
- a Indicazione Geografica Protetta (IGP);
- prodotto autorizzato ad usare la dicitura “Prodotto di montagna”(PdM);
- essere riconosciuto come “Specialità tradizionale garantita”(STG);
- P.A.T., ovvero prodotto inserito nell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (DM 14 luglio 2017, n 54557, XVII revisione);

## **Formaggi a pasta molle e filata**

---

I formaggi a pasta molle e filata proponibili dal concorrente devono avere:

- un contenuto di acqua compresa tra 45% e 65%, nel caso di formaggi;
- un contenuto di acqua compresa non inferiore al 45% nel caso delle mozzarelle;

- una durabilità residua alla consegna: non inferiore a **10 giorni**.

Devono essere di piccola pezzatura e consegnati non oltre 48 ore dalla data di produzione.

### **Formaggi a pasta semidura**

---

I formaggi a pasta semidura proponibili dal concorrente devono avere:

- un contenuto di acqua inferiore al 45%;
- un contenuto di grassi sul secco variabile dal 40 al 50%;
- una durabilità residua alla consegna: non inferiore a 60 giorni.

### **Formaggi a pasta dura**

---

I formaggi a pasta dura proponibili dal concorrente devono:

- avere un contenuto di acqua inferiore al 35%;
- indicare chiaramente il periodo minimo di stagionatura (espresso in mesi);
- indicare chiaramente l'assenza di lattosio, per essere considerati "naturalmente delattosati";
- avere una durabilità residua: non inferiore a 60 giorni dalla data di consegna;

## **5.6 Altri prodotti**

---

Il complesso degli altri prodotti distribuibili, in abbinamento ai prodotti lattiero caseari, sono i seguenti:

- a) Miele, che può essere fornito mescolato al latte e allo yogurt, oltre che in abbinamento ai formaggi;
- b) Frutta fresca
- c) Frutta disidratata
- d) Frutta in guscio

Le specie della frutta fresca e in guscio distribuibili sono le seguenti:

Tabella 5-5 - Elenco dei prodotti frutticoli utilizzabili in accompagnamento dei prodotti lattiero-caseari nell'ambito del Programma

<b>Frutta fresca e disidratata(1)</b>	<b>Frutta in guscio</b>
Actinidia (Kiwi)	Nocciole
Albicocca	Noci
Arance	Mandorle
Ciliegia	Pistacchi

Fico e/o fico d'india	
Fragola	
Mela	
Pera	
Pesca	
Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli,..)	
Susina	

Le caratteristiche qualitative vincolanti dei prodotti oggetto di distribuzione sono le seguenti:

a. Per quanto riguarda il **miele**,

- essere conforme alle norme di produzione e commercializzazione di cui al Dlgs 21 maggio 2004, n.179 recante *Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele*;
- assolvere all'obbligo della tracciabilità del prodotto;

b. Per quanto riguarda i prodotti frutticoli:

- essere conformi alle norme di commercializzazione come definite nell'Allegato I del Reg. (CE) n. 543/2011 e successive modifiche, *Parte A (norma di commercializzazione generale)* e *Parte B (norme specifiche per mele; agrumi; kiwi; lattughe, indivie e scarole; pesche e nettarine; pere; fragole; peperoni dolci; uva da tavola; pomodori)*;
- i prodotti per i quali si applicano le **norme specifiche** devono essere di categoria I<sup>^</sup> o superiore ;
- i prodotti per i quali si applicano le **norme di commercializzazione generale** per i quali è stata adottata dalla Commissione Economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE) la relativa norma di commercializzazione specifica, questa ultima sarà di applicazione, in particolare per gli aspetti di classificazione del prodotto;
- i prodotti frutticoli freschi possono essere approntati anche come IV gamma: in tal caso devono essere prodotti nel rispetto delle prescrizioni di cui al D.M.3746 del 20 giugno 2014 "*Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio 2011 n 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma*";
- essere approntati in stabilimenti autorizzati e gestiti ai sensi della normativa vigente, confezionati ed imballati secondo le migliori norme tecnologiche, ai sensi del D.P.R. 14.01.97 n. 54 (Dir. CEE 92/46) e nel rispetto delle altre vigenti norme comunitarie e nazionali;
- avere un grado di maturazione ottimale al consumo al momento della somministrazione.

Per la **frutta disidratata** vigono le seguenti indicazioni:

- essere prodotta senza conservanti né prodotti sbiancanti in fase di lavorazione;
- non recare zuccheri aggiunti;
- le specie utilizzabili sono quelle indicate per la frutta fresca; altre specie potrebbero essere utilizzate previa autorizzazione da parte del RUP;

Per la **frutta in guscio** vigono le seguenti indicazioni:

- essere prodotta senza conservanti;
- essere fornita sgusciata e pronta al consumo.

### 5.7 I regimi di qualità dei prodotti

---

Ogni prodotto distribuito è classificato e valorizzato in base allo specifico **regime di qualità**, certificata e non, che caratterizza il prodotto.

Con riferimento al prodotto, i regimi di qualità certificati riconosciuti nell'ambito del Programma sono i seguenti:

- a) regime dei **prodotti a denominazione di origine**, certificati ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio e delle relative norme nazionali di recepimento;
- b) regime dei **prodotti biologici**, certificati ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e delle relative norme nazionali di recepimento;
- c) regimi **di qualità** dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, riconosciuti dagli Stati membri:
  - latte "Alta qualità", riconosciuto e regolamentato dall'Italia con DM 185/91.

Costituiscono ulteriori elementi di valorizzazione i seguenti parametri:

- a) essere un prodotto certificato ai sensi di un regime di qualità riconosciuto ai sensi dell'articolo 16, lettera b) o lettera c) del Regolamento (UE) 1305/2013;
- b) essere riconosciuto come "Specialità tradizionale garantita"(STG);
- c) prodotto autorizzato ad usare la dicitura "Prodotto di montagna"(PdM);
- d) classificazione del prodotto come prodotto agroalimentare tradizionale (DM 14 luglio 2017, n 54557, XVII revisione).

## 6 VINCOLI ED ADEMPIMENTI PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI

---

La fornitura dei beni alimentari oggetto di distribuzione è vincolata al rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi delle richiamate e vigenti norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (bollinatura sanitaria);
- b) essere confezionati in modo conforme alle norme di commercializzazione vigenti;
- c) essere etichettati in modo conforme alle norme di commercializzazione vigenti (per il latte nello specifico, rispetto delle previsioni di cui alla Legge 3 maggio 1989, n. 169 e legge 204/2004; DM 27 giugno 2002 - Etichettatura del latte fresco ; D.M. 9 dicembre 2016) alle quali si aggiungono le specifiche previste dal presente capitolato (paragrafo 9);
- d) rispettare i giorni di vita residua o shelf-life indicati nel paragrafo 5 e in ogni caso avere, come regola generale, una vita residua non inferiore ai 2/3 della shelf-life, fatte salve indicazioni più specifiche;
- e) rispetto della catena del freddo nelle attività di trasporto fino all'Istituto scolastico, con il vincolo di una temperatura media compresa **tra 0°C e + 4°C**;
- f) in caso di prodotti ottenuti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, i prodotti o la materia utilizzata non devono provenire o essere forniti da aziende ancora "in conversione".

I formaggi proposti previa porzionatura devono:

- ⇒ corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari;
- ⇒ mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore
- ⇒ garantire che l'eventuale presenza di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico- sanitarie in materia, sia compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura e non infici la quantità netta di prodotto della porzione standard.

## 7 LA PORZIONE UNITARIA

---

La distribuzione del prodotto nell'ambito dello stesso lotto deve garantire che ogni alunno riceva:

- a) le stesse tipologie e la stessa quantità di prodotto. In casi motivati, su segnalazione o specifica domanda dell'Istituto scolastico, il R.U.P. ha la facoltà di derogare da tale principio;



- b) per ogni somministrazione, un quantitativo di prodotto **non inferiore alla porzione unitaria minima** come di seguito indicata.

**Il peso o il volume della porzione unitaria** di prodotto lattiero-caseario è così prevista, in funzione delle differenti modalità distributive:

**Tabella 7-1 – Peso e/o volume della porzione unitaria**

<b>Prodotti</b>	<b>Distribuzioni regolari (valori minimi e massimi)</b>	<b>Distribuzioni speciali multiple (1) (valori minimi)</b>
a) Latte alimentare	125 – 150 ml (128,75 - 154,5 gr)	100 ml (103 gr)
b) Yogurt	125 gr	60
c) Formaggi a pasta molle	50 - 70 gr	30
d) Formaggi a pasta semidura	33 - 40 gr	25
e) Formaggi a pasta dura	28 - 35 gr	20
<b>Altri prodotti</b>	<b>Distribuzioni regolari</b>	
f) Miele	a. Mescolato al prodotto: max 7% in peso;	a. Mescolato allo yogurt: max 5 gr/porzione; b. In accompagnamento ai formaggi: max 5 gr per alunno
g) Frutta fresca	b. Mescolato allo yogurt: max 10% in peso;	c. Mescolato allo yogurt: max 10 gr in peso; d. In accompagnamento ai formaggi: max 50 gr per alunno
h) Frutta disidratata, senza conservanti e senza aggiunta di zuccheri	c. Mescolato allo yogurt: max 5 gr per porzione o 4% in peso	e. Mescolato allo yogurt: max 5 gr per porzione;
i) Frutta in guscio	=====	f. Mescolato allo yogurt: max 5 gr/porzione; g. In accompagnamento ai formaggi: max 10 gr per alunno

(1) Nelle distribuzioni speciali che prevedono la somministrazione di **porzioni multiple rispetto al numero di base**

## 8 LE DISTRIBUZIONI

Si intende per **distribuzione regolare** la fornitura e distribuzione diretta di prodotto, durante la settimana, agli alunni degli istituti e dei loro plessi che hanno dato adesione al programma, nel rispetto di un **pre-ordinato programma di distribuzione**; il numero delle distribuzioni regolari deriva dalla sommatoria delle:

- a) distribuzioni **obbligatorie** previste dal presente capitolato (pari a 18);
- b) distribuzioni **aggiuntive** che il concorrente ha la facoltà di proporre nella predisposizione dell’offerta tecnica, per un numero non superiore a 6.

La programmazione delle distribuzioni **regolari** dovrà tenere conto dei seguenti criteri:

- a) inclusione delle seguenti **macro categorie**:
  - latte alimentare in tutte le sue tipologie, tranne l’UHT;
  - yogurt;
  - formaggi a pasta dura;
- b) le distribuzioni di latte alimentare, nelle sue diverse tipologie dovranno essere almeno pari al 50% delle **distribuzioni regolari**: la programmazione delle distribuzioni dovrà sempre assicurare la **priorità** del prodotto “latte alimentare”;
- c) le distribuzioni di yogurt nelle sue diverse tipologie dovranno essere almeno pari o superiori a **3**;
- d) le distribuzioni di formaggi a pasta dura dovranno essere almeno pari o superiori a **3**;

**Tabella 8-1** - Distribuzioni regolari: quantità e modalità

Distribuzioni regolari	Distribuzioni minime	Distribuzioni massime	Tipologie
<b>18 distribuzioni obbligatorie + distribuzioni aggiuntive (max 6)</b>	50% delle distribuzioni	12	distribuzioni di latte alimentare fresco
	3	6	distribuzioni di yogurt
	3	6	distribuzioni di formaggi a pasta dura

### 8.1 Le distribuzioni speciali

Il complesso delle distribuzioni speciali devono assicurare la consegna di un numero di **porzioni pro-capite** non inferiori a **8 (otto)**.

Il concorrente ha la facoltà nell’ambito della propria offerta tecnica di offrire un numero di **porzioni pro-capite aggiuntive** fino al limite di 6 (**sei**) porzioni.

Sono considerate **distribuzioni speciali** quelle distribuzioni effettuate nell’ambito delle misure educative di accompagnamento realizzate da:

- a) **aggiudicatario**, che le realizzerà nel rispetto dei criteri indicati al paragrafo 12, che prevedono giornate dedicate ed attività specifiche;

- b) **Unioncamere + CREA**, soggetti delegati alla realizzazione delle attività di comunicazione e di pubblicizzazione del Programma nonché realizzatori di misure educative di accompagnamento.

La programmazione delle **distribuzioni speciali** dovrà tenere conto dei seguenti fattori:

**Tabella 8-1 – Elementi per programmazione delle distribuzioni speciali**

Evento	Carattere	N.ro porzioni unitarie minime	Prodotti multipli	Distribuzione multipla
<b>Eventi regionali Unioncamere</b>	Obbligatorio	2	SI	Facoltativa
<b>Laboratorio sensoriale</b>	1 evento obbligatorio	1	SI	Facoltativa (consigliata)
	(x) evento aggiuntivo facoltativo	1	SI	Facoltativa (consigliata)
<b>Giornate tematiche</b>	1 evento obbligatorio (iniziativa <b>Cestino sensoriale</b> )	4 - 5	SI	Obbligatoria
	(x) eventi aggiuntivi: facoltativi	4-5	SI	Obbligatoria
<b>Visite ad aziende di produzione e fattorie didattiche</b>	Facoltativo	1	Facoltativo	NO

Con riferimento alla predetta tabella, la programmazione e la realizzazione delle **distribuzioni speciali** dovranno essere effettuate nel rispetto delle seguenti indicazioni:

**EVENTI REGIONALI UNIONCAMERE**

La programmazione di prodotto da consegnare negli eventi speciali realizzato nei capoluoghi regionali da Unioncamere, pari ad almeno 2 (due) porzioni pro-capite; ciascun aggiudicatario dei singoli lotti al riguardo assicurerà la fornitura non solo del prodotto ma anche della logistica (supporti, ambienti refrigerati, ..) e delle professionalità necessarie alla distribuzione del prodotto, ivi compresa la porzionatura. L'evento avrà una durata minima di due giorni in occasione del quale saranno invitati a partecipare tutte le scuole regionali interessate unitamente ai familiari degli alunni;

**LABORATORIO SENSORIALE**

- a) programmazione di almeno **1 giornata di laboratorio sensoriale, realizzata secondo le modalità di cui al paragrafo 12;**
- b) l'aggiudicatario ha la facoltà di proporre una aggiuntiva;

### GIORNATE TEMATICHE

- c) programmazione di **1 giornata tematica** realizzata presso la sede di **tutti gli Istituti e i plessi** aderenti al Programma, in occasione della quale si provvede
- alla distribuzione di una porzione regolare;
  - alla distribuzione di una adeguata borsa termica (**cestino sensoriale**) contenente da 4 a 5 porzioni unitarie;
  - alla consegna di un *depliant* illustrativo dell'iniziativa (testo e supporto digitale fornito dalla stazione appaltante).

### VISITE AZIENDALI O FATTORIE DIDATTICHE

Le visite sono misure attivabili a discrezione del concorrente

## 8.2 Modalità di esecuzione delle distribuzioni

---

La distribuzione dei prodotti presso le scuole primarie aderenti avverrà nel rispetto del calendario scolastico dell'a.s. 2017/2018 e delle seguenti prescrizioni operative:

- a) svolgimento prevedibile per il periodo marzo/giugno dell'anno 2018;
- b) una distribuzione periodica su base settimanale, con un numero di consegne settimanali non inferiori a 2 e non superiori a 4; eventuali variazioni devono essere autorizzate dal RUP che terrà conto del periodo di avvio delle distribuzioni, dell'eventuale numero aggiuntivo di distribuzioni offerte e di specifiche motivazioni;
- c) il consumo dei prodotti consegnati nell'ambito delle **distribuzioni regolari** non deve avvenire in concomitanza con il pasto principale degli alunni; a tal fine la consegna del prodotto **deve essere effettuata entro le ore 10,00 del giorno programmato**; o comunque entro l'ora concordata con l'Istituto e in tempo utile per il consumo dello stesso in occasione della pausa mattutina o pomeridiana. La distribuzione del prodotto significativamente fuori dall'orario, se non concordata tra l'aggiudicatario e il Dirigente scolastico, deve essere tempestivamente segnalata. Se non viene concordata una ripetizione della distribuzione tra l'aggiudicatario e l'Istituto, il mancato consumo da parte degli alunni della merenda è considerata infrazione grave;
- d) se gli istituti scolastici non forniscono il servizio mensa oppure forniscono pasti in modo gratuito, l'aggiudicatario ha la facoltà di distribuire le tipologie di formaggi (con l'esclusione di latte alimentare), anche in orario prossimale all'ora di pranzo. A tal fine, l'aggiudicatario dovrà acquisire specifica dichiarazione del dirigente scolastico unitamente alla disponibilità ad effettuare questo tipo di distribuzioni. L'aggiudicatario destina, coerentemente con l'articolo 11 del Regolamento (UE) 2017/40 e con le modalità indicate nel paragrafo 8.3, a questa tipologia di somministrazione:
  - ⇒ prioritariamente le eventuali distribuzioni aggiuntive programmate;
  - ⇒ un numero delle distribuzioni obbligatorie programmate **non superiore a 3**;

- e) il consumo dei prodotti consegnati nell'ambito delle misure educative di accompagnamento (**distribuzioni speciali**) può avvenire in sostituzione del pasto principale degli alunni alle seguenti condizioni:
- essere stato concordato con l'Istituto scolastico;
  - essere impostato come **laboratorio sensoriale**, ovvero con la distribuzione di più prodotti;
  - essere accompagnato da azioni informative preventivamente svolte presso l'Istituto e in concomitanza della singola misura educativa di accompagnamento;
  - tale evento speciale può avvenire sia presso gli istituti scolastici che erogano il servizio mensa regolarmente sia presso quelli che non lo erogano o lo fanno saltuariamente o lo erogano in modo gratuito;
- f) gli alunni all'interno dello stesso lotto dovranno essere destinatari della stessa quantità e qualità del prodotto;
- g) **la singola distribuzione regolare all'interno della medesima classe deve essere costituita dal medesimo prodotto**; mentre all'interno del plesso o dell'Istituto può essere programmata una distribuzione di prodotti differenti purché al termine dell'anno scolastico sia rispettata la previsione di cui alla lettera d);
- h) distribuzione dei prodotti **esclusivamente** agli alunni che frequentano le scuole che hanno aderito al Programma;
- i) non è praticabile la consegna consecutiva durante la medesima settimana della stessa macro-categoria di prodotto: la programmazione deve assicurare una alternanza del latte alimentare con gli altri prodotti.

### 8.3 Indicazioni per l'esecuzione delle misure educative di accompagnamento

---

La realizzazione del **laboratorio sensoriale** e delle **giornate dedicate** può avvenire anche in concomitanza o sostituzione del pasto di mezzogiorno, purché effettuato ai sensi e nei modi specificati dall'articolo 11 del Regolamento (UE) 2017/40:

- a) I prodotti delle giornate dedicate
- ⇒ non devono essere **utilizzati per la preparazione** del pasto scolastico abituale;
  - ⇒ non devono recare vantaggio alcuno all'eventuale fornitore del pasto scolastico abituale, eccezion fatta se gli istituti scolastici distribuiscono i pasti scolastici abituali gratuitamente;
  - ⇒ devono essere chiaramente identificabili come parte del programma destinato alle scuole, mediante adeguate misure di comunicazione e pubblicità;
- b) il numero delle porzioni unitarie deve essere almeno **pari** al numero degli alunni del lotto;

- c) nel caso di distribuzione di **prodotti multipli** in cui ogni singola tipologia di prodotto è fornito in quantità non inferiore al **20%** del numero di porzioni base;
- d) facoltà di effettuare una **distribuzione multipla**, ovvero consegnare un numero doppio o triplo di porzioni unitarie; in tal caso
- la singola porzione unitaria può rispettare i vincoli del peso minimo o di volume indicato nel paragrafo 7 (tabella 7.1);
  - ogni singola tipologia di prodotto può essere fornita in quantità non inferiore al **10%** del numero di porzioni complessive programmate per la specifica distribuzione speciale;
- e) coinvolgimento di **tutti gli istituti comprensivi e dei loro plessi** del lotto di riferimento aderenti, con la facoltà di scelta della sede operativa più consona allo scopo, da concordare con il dirigente scolastico; eventuali modifiche del loro numero conseguente alla verifica in sede operativa potrà essere apportata dal RUP che in tal senso potrà autorizzare variazioni con l'adozione di criteri compensativi;
- f) il porzionamento e le distribuzioni sono eseguiti da personale **contrattualizzato dall'aggiudicatario**. Il personale scolastico opera esclusivamente come assistenza alla distribuzione del prodotto, **fatta eccezione di personale professionale che l'Istituto scolastico può coinvolgere, prevedendo tale opzione nella Convenzione**. A tal fine è obbligatorio il rispetto dei seguenti parametri:

**Tabella 8-2** - Le distribuzioni speciali: parametri minimi per l'assistenza

Modalità distributive nelle giornate a tema	N.ro operatori dell'aggiudicatario	N.ro personale ATA assicurato dall'Istituto
Prodotto porzionato e distribuito in classe o in Istituto	1 ogni 250 alunni Parametro di flessibilità: +/- 5%	2
Prodotto porzionato e distribuito in eventi speciali fuori dell'Istituto	1 ogni 150 alunni Parametro di flessibilità: +/- 5%	(1) Personale insegnante e assistenti dell'Istituto

In caso di non presenza o di non assistenza di personale scolastico, il personale previsto in capo all'istituzione scolastica deve essere assicurato dall'aggiudicatario.

- g) le distribuzioni di prodotto devono essere accompagnate da:
- idonei materiali agevolanti il consumo (ad es.: bicchieri, posate, tovaglioli) da fornirsi da parte dell'aggiudicatario; questo materiale deve essere riciclabile, riutilizzabile o biodegradabile;
  - **contenitori adatti al recupero** dei materiali di supporto e/o di eventuale prodotto non consumato o scarti propri del prodotto.

#### 8.4 Le modalità distributive e di somministrazione

---

Le modalità di somministrazione del prodotto agli alunni devono essere coerenti con le seguenti disposizioni e con il principio generale di **riduzione dell’impatto ambientale**.

**Il latte alimentare** può essere consegnato in confezioni unitarie a discrezione dell’aggiudicatario (da 0,5 litri a 2 litri); la somministrazione deve essere tuttavia assistita da un adatto contenitore (bicchiere, tazza,...) che assicuri la quantità di porzione unitaria prevista e da un tovagliolo, oppure da una tovaglietta - recante il logo del Programma - di altro materiale lavabile riutilizzabile per le successive somministrazioni;

**Lo yogurt** può essere consegnato sia in confezioni unitarie (125 gr) sia in confezioni pluriporzione; la somministrazione risponde agli stessi criteri di cui al latte alimentare.

**Formaggi:** i formaggi possono essere consegnati sia in confezioni unitarie sia in confezioni pluriporzione (forma tipica del prodotto); la somministrazione all’alunno deve essere effettuata nel rispetto delle porzioni unitarie indicate nel presente capitolato tecnico. Nelle distribuzioni speciali, la porzionatura può essere effettuata al momento da personale professionalmente adatto con l’utilizzo di “forme” intere o parziali. Il loro consumo deve essere agevolato consegnando all’alunno il materiale necessario (piatto, forchette, coltelli in plastica, tovagliolo, ...);

**Formaggi a pasta dura:** nelle **distribuzioni regolari** possono essere consegnati confezionati sia in singole porzioni sia in pluri-porzioni precedentemente preparate, purché in entrambi i casi opportunamente etichettate; la somministrazione all’alunno deve essere tuttavia assistita da materiali atti ad agevolare il consumo e l’igiene. Nelle **distribuzioni speciali**, la porzionatura delle “forme” può essere effettuata al momento della somministrazione da personale professionalmente adatto.

## 9 CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGI

---

Ai fini di questo Bando si applicano le seguenti definizioni:

- a) **Confezione unitaria:** confezione singola *flow- packed* e/o sigillata contenente una singola o più porzioni unitarie pronte al consumo. Ai fini del presente capitolato, nel caso del latte è riferita al contenitore (in tetrapack, o vetro, o altro materiale idoneo) contenente più porzioni unitarie ed utilizzato per distribuire le singole porzioni agli alunni; con riferimento agli yogurt e ai formaggi può essere anche monoporzione;
- b) **Confezione pluriporzione:** imballaggio contenente più confezioni unitarie – intese ai sensi della precedente lettera a) da distribuire, *flow- packed* e/o sigillata.
- c) **Imballaggio secondario:** è il contenitore delle confezioni unitarie o pluriporzioni. È costituito da contenitore (cartone, polietilene) e da un supporto che assicuri la non

violazione del prodotto prima della sua distribuzione agli alunni, oppure da robusti cestelli (in cartone ondulato o in materiale plastico aventi caratteristiche di resistenza meccanica tali da garantire la sicura protezione del prodotto durante le operazioni di trasporto, manipolazione e distribuzione. L'imballaggio secondario può essere recuperabile e/o riutilizzabile, includendo tra questi anche le cassette a sponde abbattibili; in ogni caso il materiale costituente deve essere riciclabile o biodegradabile.

I prodotti da distribuire devono essere confezionati ed imballati secondo le migliori norme tecnologiche, nel rispetto delle vigenti norme comunitarie e nazionali; la confezione deve garantire l'integrità dei prodotti e, laddove prevista, deve essere indicata la data di scadenza o il TMC (termine minimo di conservazione);

- d) **imballaggio terziario**: supporti volti a facilitare la logistica e il trasporto di un certo numero di imballaggi secondari (pallet, ...).

I contenitori ed i materiali utilizzati devono essere rispondenti ai requisiti per i contenitori destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, di cui al D.M. 21 maggio 1973 e successivi aggiornamenti.

Le confezioni unitarie devono essere adeguatamente allestite in imballaggi che siano recuperabili e/o riutilizzabili oppure costituiti da materiale riciclabile o da materiale biodegradabile.

I bancali necessari per il trasporto del prodotto sono considerati imballaggio terziario: il relativo costo nonché smaltimento e ritiro dai locali scolastici è a carico dell'aggiudicatario.

Resta di competenza dell'Istituto scolastico lo smaltimento dei rifiuti organici derivanti dagli scarti e dal consumo dei prodotti distribuiti.

L'aggiudicatario ha l'obbligo:

- a) di ritirare l'imballaggio primario e secondario utilizzato per la distribuzione **entro la settimana successiva a quella di consegna o di somministrazione del prodotto**;
- b) di ritirare e smaltire, nei modi prescritti dalla vigente normativa, degli imballaggi utilizzati per la distribuzione.

Al riguardo dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- a) nella redazione dell'offerta tecnica dovranno essere descritte le modalità di ritiro e di smaltimento degli imballaggi con l'indicazione dei tempi;
- b) nella eventuale Convenzione di cui all'allegato 7 dovranno essere inserite le previste modalità, concordate con l'Istituto scolastico, il quale ha facoltà di segnalare il mancato rispetto dei relativi accordi alla stazione appaltante.

### 9.1 Etichettatura dei prodotti

---

Le confezioni, unitarie e pluriporzione, devono riportare in etichetta le vigenti indicazioni



obbligatorie, apposte con un sistema indelebile (eventualmente anche su etichette adesive):

- a) il nome e l'indirizzo della ditta aggiudicataria (a sua discrezione l'eventuale logo);
- b) il marchio o codice di identificazione ed eventualmente la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento (il logo è consentito solo se l'impresa fa parte del soggetto aggiudicatario o se è stata indicata come società appaltata in sede di gara);
- c) il peso netto unitario in caso di porzione unitaria pre-confezionata; in caso di pluriporzione, il peso netto totale e il numero corrispondente di **porzioni da distribuire**;
- d) la data di confezionamento;
- e) le indicazioni obbligatorie vigenti per indicare il luogo di origine del prodotto;
- f) la dicitura: “*Programma destinato alle scuole – Latte nelle scuole – Annualità 2017-2018- Prodotto non commerciabile*” utilizzando lo stesso font e le dimensioni delle altre informazioni;
- g) il logo dell'Unione europea, del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Programma messo a disposizione dal Ministero;
- h) le indicazioni obbligatorie vigenti per:
  - i prodotti DOP e IGP, ai sensi del Regolamento (UE) 1151/2012;
  - prodotti biologici, ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 e del Regolamento (CE) n. 889/2008 e s.m.i.;
  - i prodotti di cui ai regimi di qualità alimentare certificati.

Gli imballaggi secondari devono essere contraddistinti da un'etichettatura che può essere:

- a) a stampa, oppure “adesiva”: in tal caso deve essere applicata almeno su 2 (due) dei 4 lati dell'imballaggio secondario;
- b) a “fascetta rimovibile dopo l'uso” ma solo su imballaggi riutilizzabili.

Le informazioni obbligatorie da apporre sulle etichette degli imballaggi secondari sono le seguenti:

- a) il nome e l'indirizzo dell'aggiudicatario (a sua discrezione anche il logo);
- b) il marchio di identificazione (ex bollo sanitario) ed eventualmente la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento (il logo è consentito solo se l'impresa fa parte del soggetto aggiudicatario o se è stata indicata come società appaltate in sede di gara);
- c) le indicazioni obbligatorie vigenti per indicare il luogo di origine del prodotto;
- d) la dicitura: “Programma destinato alle scuole – Latte nelle scuole – A.S. 2017-2018 – Prodotto non commerciabile – Realizzato con il contributo dell'Unione Europea” con caratteri leggibili, dello stesso font e dimensioni delle altre informazioni, accompagnato dal logo del Programma “Latte nelle scuole” messo a disposizione dalla stazione appaltante;
- e) il nome del prodotto e tipologia di qualità del prodotto: Alta qualità, Biologico; DOP/IGP; ecc....,

E' possibile combinare due diversi tipi di etichetta che, nel loro complesso, assicurino la

presenza degli elementi minimi obbligatori.

E' vietato utilizzare il logo del Programma “*Latte nelle scuole*” al di fuori delle attività del medesimo, fatta salva specifica autorizzazione da parte del Ministero.

### 9.2 Bilinguismo

---

Nel rispetto dell'articolo 6 della Costituzione e della legge n. 482 del 15 dicembre 1999 "Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche", come previsto nella vigente Strategia nazionale, i prodotti, su specifica richiesta degli istituti scolastici o del referente regionale, dovranno essere etichettati nelle seguenti lingue:

- a) tedesco, per gli Istituti scolastici della provincia di Bolzano che lo richiedano;
- b) francese, per gli Istituti scolastici della Regione Valle d'Aosta che lo richiedano;
- c) sloveno, per gli Istituti scolastici della Regione Friuli-Venezia Giulia che lo richiedano.

Fermo restando l'obbligo di etichettatura sul prodotto, l'etichetta in lingua italiana potrà essere sostituita con quella in lingua o, in alternativa, integrata da un'ulteriore etichetta - adesiva e non - che presenti le medesime informazioni di quella italiana.

Gli aggiudicatari dovranno individuare gli Istituti scolastici ed invitarli a formalizzare tale opzione di scelta all'inizio del programma distributivo. Per esigenze logistiche il RUP può autorizzare, su richiesta, uno specifico calendario di programmazione per questi Istituti.

### 9.3 Le indicazioni facoltative

---

L'aggiudicatario – ivi incluse le imprese associate in R.T.I o le imprese indicate come subappaltatrici in sede di gara - ha la facoltà di apporre propri marchi commerciali o marchi collettivi dei quali è legittimamente fruitore sulle confezioni unitarie e sugli imballaggi, alle condizioni e con le modalità di seguito descritte:

- a) l'apposizione di marchi commerciali o marchi collettivi è possibile solo se realizzati in un formato grafico-visivo non superiore al formato utilizzato per le indicazioni obbligatorie;
- b) è vietato apporre loghi, marchi o segni distintivi di soggetti diversi da quelli partecipanti al Programma, eccezion fatta per i prodotti a denominazione di origine; eventuali deroghe possono essere richieste al RUP che le valuta su elementi forniti sia dall'aggiudicatario sia da altre fonti;
- c) oltre agli elementi obbligatori, l'etichettatura dei prodotti a denominazione di origine (DOP e IGP), dei prodotti biologici o di altri regimi di qualità contiene gli specifici elementi informativi come “*descritti nei disciplinari di produzione*”;
- d) tenuto conto che nell'ambito del Programma è possibile la distribuzione di prodotti in confezioni monoporzione (quasi tutti i disciplinari dei prodotti DOP/IGP prevedono

specifiche modalità di confezionamento e non tutti prevedono il monoporzione), il soggetto aggiudicatario ha le seguenti opzioni:

- i. apporre il marchio consortile sulle etichette di accompagnamento dei prodotti distribuiti nell'ambito del Programma dietro specifica delega del Consorzio;
- ii. non apporre sulle confezioni monoporzione dei prodotti di qualità certificati DOP e IGP il relativo logo; in tal caso è tenuto a:
  - dimostrare e a rendere accessibile l'intero processo di tracciabilità del prodotto adottato, inserendo sul Documento di trasporto (in arrivo e di consegna) del prodotto a denominazione il numero di lotto corrispondente;
  - verificare con il RUP l'utilizzo di una dicitura compatibile a dimostrare la qualità certificata del prodotto.

### 10 TRASPORTO E CONSEGNA DEL PRODOTTO

---

Il trasporto, la distribuzione e la consegna dei prodotti dovranno avvenire nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) le attività di fornitura e distribuzione sono a carico e sotto la responsabilità dell'aggiudicatario, anche se delegata come attività di subappalto o di sub-contraenza o sub-fornitura;
- b) la consegna dei prodotti (operazioni di scarico del prodotto) deve avvenire nel luogo di destinazione interno all'Istituto e/o relativi plessi. Eventuali deroghe o specifiche richieste dall'Istituto scolastico sono possibili solo se previste e regolamentate in modo esplicito nella Convenzione tra l'aggiudicatario e l'Istituto scolastico;
- c) il prodotto, nel rispetto delle disposizioni fiscali vigenti, deve essere consegnato al Responsabile d'Istituto o al Referente del Programma. L'addetto al trasporto è obbligato a far sottoscrivere i Documenti di Trasporto (D.d.T.) al Responsabile d'Istituto o al referente del Programma, il quale vi apporrà la data di ricezione e il timbro della scuola;
- d) i D.d.T. devono indicare, tra l'altro:
  - il numero delle confezioni unitarie e delle confezioni pluri-porzione per ogni tipologia di prodotto;
  - il peso netto totale del prodotto consegnato;
  - il lotto di confezionamento per ciascun prodotto consegnato;
  - il materiale ausiliario a supporto del consumo (posate, contenitori, tovaglioli, bicchieri,..);
  - la/le date di scadenza del prodotto consegnato.

Le caratteristiche del prodotto possono trovare indicazione sul D.d.T. oppure su documento a parte allegato al D.d.T.

Qualora la consegna del prodotto avvenga fuori dall'edificio scolastico, in occasione dello svolgimento delle misure di accompagnamento, i documenti di cui sopra saranno

- sottoscritti dal docente responsabile o dal responsabile della struttura ove si svolge la misura di accompagnamento;
- e) in caso di formale richiesta di sostituzione dei prodotti o di cambiamento del calendario, formalmente avanzata dall'Istituto scolastico, la stessa deve preventivamente pervenire al R.U.P. e ad AGEA S.p.a. con relativa documentazione giustificativa da allegare alla richiesta; il R.U.P., a suo insindacabile giudizio, ne valuta l'accettazione, avendo facoltà di autorizzare variazioni soprattutto a seguito di cause di forza maggiore;
- f) previo accordo con l'Istituto scolastico, la consegna di prodotti **per i quali non è necessario il rispetto della catena del freddo**, può avvenire in giorni antecedenti la somministrazione agli alunni solamente nel rispetto dei seguenti criteri:
- previo accertamento, da parte dell'aggiudicatario, che presso l'istituzione scolastica vi sia un idoneo locale nel quale depositare il prodotto, secondo le tecniche della buona conservazione e con le caratteristiche esplicitate nella convenzione da stipulare con gli istituti;
  - il locale dovrà essere contraddistinto da apposito cartello affisso in maniera ben visibile sulla porta. Il cartello deve essere fornito dall'aggiudicatario e deve riportare il logo del Programma con la seguente dicitura: *Programma destinato alle scuole - Programma "Latte nelle scuole" Anno scolastico 2017-2018. Prodotto da distribuire esclusivamente agli alunni.*
- g) l'aggiudicatario invia al RUP, all'Organismo Pagatore AGEA e all'Organismo di controllo da questi indicato, la segnalazione della sede operativa dello stabilimento e il calendario di massima delle lavorazioni **almeno 5 giorni lavorativi** prima della consegna del prodotto così come le eventuali variazioni dello stesso. L'accertamento da parte dell'Organismo di controllo della mancata lavorazione nei giorni prefissati nel calendario, in assenza di idonea preventiva comunicazione, verrà rilevata e verbalizzata in loco dai controllori nell'espletamento della propria attività istituzionale. I casi di forza maggiore dovranno essere documentati e preventivamente comunicati al RUP e ad AGEA che ne valuteranno le motivazioni dandone riscontro agli aggiudicatari.
- h) l'aggiudicatario **ha l'obbligo** di fornire - per ogni classe - **adatti contenitori** per il recupero degli scarti di imballaggi primari e secondari e di prodotto eventualmente non utilizzato o non utilizzabile. Il recupero dei prodotti eventualmente non consumati resta a carico dell'aggiudicatario che, ove non altrimenti utilizzabili, lo destina allo smaltimento ai sensi delle vigenti norme;
- i) il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e refrigerati, che abbiano la capacità di conservare il prodotto per il quale è necessaria **una temperatura interna non superiore a 4 °C**;
- j) i mezzi devono essere dotati di idonei sistemi di rilevazione della temperatura, ovvero di Registratori di temperatura per il trasporto e la conservazione di prodotti alimentari refrigerati. **La rilevazione di utilizzo di mezzi non refrigerati e il riscontro di temperature non conformi viene considerata infrazione grave e, come tale, sanzionata.**
- k) i prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura.
- l) gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. La rilevazione di condizioni

non igieniche da parte dei controllori verrà rilevata e verbalizzata in loco dai controllori nell'espletamento della propria attività istituzionale.

- m) il personale incaricato della consegna della merce – oppure altro personale incaricato allo scopo dall'aggiudicatario - è tenuto a:
- verificare periodicamente l'idoneità del locale di conservazione. A tal fine l'aggiudicatario è tenuto a predisporre un idoneo supporto cartaceo, dove far rilevare le criticità riscontrate. Tale constatazione è lasciata in copia al referente dell'Istituto scolastico;
  - avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci; in tal caso segnalare prontamente al **punto di ascolto** (struttura di staff) la criticità segnalata.

### 10.1 Requisiti e compiti del personale incaricato

---

Il personale impiegato nella somministrazione del prodotto deve:

- a) essere dotato di idonei tesserini di riconoscimento che evidenzino la loro qualifica di operatori attivi per il Programma, unitamente a vestiario o componenti di vestiario che richiamino il logo o la dicitura del Programma;
- b) possedere adeguata professionalità, soddisfare i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- c) segnalare all'aggiudicatario eventuali criticità riscontrate nella gestione ed, eventualmente, nella somministrazione dei prodotti;
- d) porre la massima attenzione ai bisogni degli alunni, seguendo, in particolare, quelli per i quali è stata segnalata una intolleranza al latte e ai suoi derivati.

### 10.2 Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna

---

L'aggiudicatario è obbligato alla sostituzione dei prodotti qualora risultassero visibilmente non conformi ai requisiti di legge e/o ai requisiti definiti nel presente Capitolato, a seguito di verifiche "a vista" effettuate presso l'Istituto scolastico al momento della consegna degli stessi.

Per le consegne settimanali, la sostituzione può essere eseguita entro le ore 10.00 del giorno lavorativo successivo oppure in accordo con l'Istituto, entro la settimana successiva. L'aggiudicatario predispone al riguardo uno specifico modello standard.

Nel caso in cui l'operatore ritiene di non dovere ottemperare alla sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi, si procede secondo le seguenti modalità:

- 1) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta "in attesa di accertamento" nella quale devono essere indicate le anomalie riscontrate, la data e l'ora di identificazione. Nel caso in cui il prodotto sia

particolarmente deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;

- 2) avvisare tempestivamente il centro di lavorazione dell'aggiudicatario, che è tenuto ad operare una verifica in loco o a dare indicazioni operative;
- 3) in caso di non risoluzione il responsabile di Istituto segnala l'accaduto al RUP e ad Agea che attivano le opportune procedure di controllo ispettivo.

## 11 LA SOMMINISTRAZIONE ASSISTITA

---

La somministrazione del prodotto all'alunno, nell'ambito delle distribuzioni regolari, dovrà essere effettuata da personale scolastico, la cui individuazione e il cui coinvolgimento può essere definito nella Convenzione di cui all'allegato 7.

Gli aggiudicatari concordano con l'Istituto scolastico la realizzazione delle attività di somministrazione agli alunni che può essere:

- a) svolta a cura del personale (Insegnanti e ATA) dell'Istituto scolastico, a fronte del quale viene concordato un compenso forfettario pro-capite/alunno su base annuale;
- b) svolte a cura del personale dell'aggiudicatario, a fronte del quale l'Istituto scolastico accorda tutte le possibili agevolazioni operative.

Per “**somministrazione o anche distribuzione assistita**” si intende l'insieme delle attività di distribuzione dei prodotti e di assistenza al consumo fornita all'alunno al momento della somministrazione del prodotto unitamente alle attività di informazione e di sensibilizzazione per un corretto uso e modalità di consumo.

La Convenzione, di cui l'**Allegato 7** propone uno schema generale adattabile alle diverse esigenze, sottoscritta dall'aggiudicatario e dal Dirigente scolastico, determina:

- a) le modalità di realizzazione delle distribuzioni regolari in classe;
- b) le tipologie e modalità di realizzazione delle distribuzioni speciali;
- c) l'eventuale contributo dovuto dall'aggiudicatario all'Istituto scolastico per la distribuzione del prodotto.
- d) è facoltà delle parti contraenti la convenzione scegliere le forme e l'entità del contributo concordato.

In caso di corrispettivo finanziario all'Istituto, l'aggiudicatario è tenuto a:

- a) ad inviare copia delle convenzioni entro 15 giorni dalla loro sottoscrizione alla stazione appaltante;
- b) fornire unitamente alla rendicontazione presentata per la domanda finale di liquidazione, copia del dispositivo di pagamento effettuato (bonifico, assegno circolare,...) a supporto delle attività descritte nella Convenzione.

## 12 MISURE EDUCATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO

---

Le misure educative di accompagnamento prospettate sono conformi agli indirizzi espressi ai paragrafi 10. e 11. dell'articolo 23 del Regolamento.

Nell'ambito del Programma, la realizzazione del complesso delle misure educative di accompagnamento avviene attraverso forme di interazione e cooperazione tra gli aggiudicatari ed alcuni enti specializzati, quali il CREA e l'Unioncamere.

Il CREA svolgerà attività centrate sui seguenti assi di intervento:

**Misura 1.** Formazione di un gruppo di lavoro di esperti CREA, con il compito di elaborazione delle informazioni a base scientifica da divulgare. La misura, di carattere orizzontale, mira a rafforzare la dimensione educativa e informativa, diretta anche alle famiglie e al corpo insegnante.

**Misura 2.** Progetto di cooperazione CREA con altri soggetti istituzionali del mondo della ricerca e con aggiudicatari per azioni di accompagnamento nelle attività distributive.

**Misura 3.** Realizzazione eventi speciali a scopo informativo e formativo

**Misura 4.** **Supporto** agli operatori per l'attuazione del Laboratorio sensoriale.

All' Unioncamere è affidato il compito di svolgere la campagna informativa pubblicitaria del Programma ivi incluse le attività obbligatorie del monitoraggio; tra le attività promozionali è stato programmato un evento informativo che si svolgerà su uno o più giorni da svolgersi presso il capoluogo di ciascuna Regione.

Le misure educative di accompagnamento a carico degli aggiudicatari sono le seguenti:

- a) **Progetti informativi** volti ad accompagnare le iniziative di informazione degli obiettivi del Programma, rivolta agli alunni, ai loro insegnanti e ai loro familiari con la distribuzione dei prodotti previsti in sede di offerta tecnica;
- b) organizzazione di **laboratori sensoriali** per ciascun Istituto scolastico e loro plessi;
- c) giornate dedicate;
- d) visite alle aziende di produzione (allevamento, strutture di trasformazione, fattorie didattiche,...) (facoltative).

### 12.1 Progetti informativi

---

**I Progetti informativi** di accompagnamento delle attività distributive hanno carattere in parte obbligatorio in parte facoltativo. Essi si esplicano:

carattere obbligatorio	Stampa e distribuzione di due <i>depliant</i> informativi rivolti agli alunni e alle loro famiglie in occasione: a) della prima distribuzione; b) giornata tematica destinata al <i>Cestino sensoriale</i>
carattere facoltativo	1. Stampa e distribuzione di ulteriori <i>depliant</i> informativi rivolti agli alunni e alle loro famiglie in occasione delle distribuzioni speciali

Gli interventi *facoltativi* sono a discrezione dell'aggiudicatario; la stampa di più depliant contribuisce all'assegnazione di punteggi nell'ambito dell'offerta tecnica.

Il Ministero, supportato dal CREA e da Unioncamere, realizzerà il supporto digitale dei *depliant* e lo renderà disponibile agli aggiudicatari ai quali compete l'obbligo:

- della stampa in numero conforme al numero minimo degli alunni del lotto di riferimento;
- della distribuzione presso i singoli istituti e le singole classi;

I testi proposti e il progetto di comunicazione dovranno essere preventivamente assentiti dal RUP, supportato dal CREA per le eventuali informazioni scientifiche, che verificherà i seguenti elementi

- a) le diciture e i riferimenti al Programma;
- b) la correttezza dei loghi e dei marchi;
- c) il contenuto scientifico delle comunicazioni;
- d) la conformità agli indirizzi espressi ai paragrafi 10 e 11 dell'articolo 23 del Regolamento.

### 12.2 Il laboratorio sensoriale

---

Il **laboratorio sensoriale** è una misura educativa di accompagnamento che si propone di far vivere un'**esperienza** di scoperta dei prodotti lattiero-caseari: la sua efficacia poggia sull'impronta che lasciano le esperienze sensoriali effettuate nei primi anni di vita degli alunni delle scuole primarie, sulla capacità di questi di assorbire specifiche esperienze per il loro essere liberi da concetti e sensazioni pre-esistenti.

Obiettivo del laboratorio sensoriale è rendere disponibili agli alunni **contesti, materiali informativi nuovi** e un **insieme di prodotti** in grado di stimolarne la loro curiosità andando incontro al naturale desiderio di scoprire cose nuove:

- a) il **contesto** è il consumo collettivo in classe o presso un locale dell'Istituto o ambienti non usuali: mangiare insieme costituisce un'esperienza forte in grado di influire positivamente sull'oggetto da mangiare;
- b) i **materiali nuovi** possono essere supporti didattici, mezzi audiovisivi e non, strumenti di comunicazione e supporti ludici in grado di stimolare la curiosità e l'interesse degli alunni;
- c) **l'insieme di più prodotti lattiero-caseari e di altri prodotti**: essi sono messi a disposizione degli alunni che liberamente o in modo assistito li consumano, con porzioni unitarie inferiori alle porzioni standard delle distribuzioni regolari, testando e sperimentando gusti, sapori e accostamenti nuovi. Lo scopo è consentire il consumo di prodotti diversi dalle distribuzioni regolari: porzioni di prodotti differenti, possibilmente riconducibili alle filiere locali, ai prodotti DOP/IGP, ai prodotti biologici, ai prodotti tipici e tradizionali del proprio mondo di riferimento. La



realizzazione di questi eventi deve essere finalizzata a indurre una stimolazione complessa: *tattile, visiva, gustativa, olfattiva e relazionale*.

Nell'ambito del prodotto dovranno essere realizzate **due tipologie di laboratori sensoriali**:

- a) laboratorio sensoriale in classe o in Istituto;
- b) cestino sensoriale.

Gli obiettivi della misura, in relazione ai quali impostare le attività di informazione, sono i seguenti:

- ⇒ sensibilizzare i bambini e i genitori sul tema dell'alimentazione sana e equilibrata;
- ⇒ conquistare l'interesse e la collaborazione dei genitori al fine di amplificare e rendere durevole nel tempo il messaggio trasmesso attraverso le attività proposte;
- ⇒ favorire il dialogo fra genitori ed insegnanti sui temi di una alimentazione corretta, sana ed equilibrata con particolare riferimento ai prodotti lattiero-caseari;
- ⇒ aumentare la conoscenza dei prodotti lattiero-caseari evidenziando le loro caratteristiche nutrizionali.

L'attività potrà svolgersi:

- in un unico evento all'interno dell'Istituto scolastico o di un plesso scolastico o altro locale idoneo concordato con l'Istituto dove potranno confluire **tutti gli alunni** dei plessi collegati all'Istituto;
- in più di un evento coinvolgendo anche uno o più plessi collegati al singolo Istituto o a più istituti;
- singolarmente presso ogni plesso scolastico.

### **12.2.1 Laboratorio sensoriale in classe o in Istituto;**

---

La realizzazione di un **laboratorio sensoriale** deve coinvolgere tutti gli **istituti comprensivi, compresi i loro plessi**, del lotto almeno una volta durante l'anno scolastico.

La distribuzione dei prodotti deve prevedere:

- ⇒ una numerosità significativa di prodotti;
- ⇒ la previsione di altri prodotti (frutta fresca, frutta in guscio, miele..) che accostati ai prodotti caseari fanno giocare/scoprire agli alunni abbinamenti in grado di esaltare gusti e sapori;
- ⇒ diverse modalità di presentazione (esempio, taglieri di prodotto);...
- ⇒ un'attività di porzionatura delle forme di formaggio in diretta;
- ⇒ realizzata da personale preparato e riconoscibile nella sua funzione di operatore del Programma che guida il consumo del prodotto, suggerendo e proponendo, capace di stimolare la curiosità dell'alunno.

Durante la realizzazione del **laboratorio sensoriale**, possono essere svolte attività ludiche e pratico-dimostrative con il coinvolgimento non solo degli alunni, ma anche degli insegnanti e dei genitori; in tale ambito si potranno organizzare momenti di apprendimento teorico, momenti dedicati alla preparazione del cibo associati al consumo collettivo dei prodotti, nonché provvedere alla distribuzione di materiale informativo idoneo.

L'aggiudicatario, nella programmazione e gestione della misura, coerentemente con le indicazioni indicate nel paragrafo 8.1, ha le seguenti **opzioni operative**:

- a) programmare **una distribuzione speciale con più tipologie di prodotti (fino a 5)** unitamente agli **Altri prodotti**, quali miele, frutta fresca, frutta in guscio, frutta disidratata;
- b) programmare una **distribuzione speciale multipla con più tipologie di prodotti** unitamente agli **Altri prodotti**, quali miele, frutta fresca, frutta in guscio, frutta disidratata;
- c) effettuare il laboratorio sensoriale in occasione della pausa pranzo, con le modalità di cui al paragrafo 8.

Al riguardo si specifica:

- a) per **distribuzione speciale di prodotti multipli (fino a 5)**, si intende una fornitura di porzioni unitarie standard, pari al numero degli alunni, nella quale i prodotti distribuibili possono essere diversi (fino a 5);
- b) per **distribuzione speciale multipla con più tipologie di prodotti (fino a 10)**, si intende una fornitura doppia o tripla di porzioni unitarie ridotte, pari al multiplo intero del numero degli alunni, nella quale i prodotti distribuibili possono essere diversi (fino a 10).

### **Elementi per la programmazione della misura**

L'aggiudicatario ha la facoltà di proporre la realizzazione di una **2° giornata dedicata al laboratorio sensoriale per ogni Istituto scolastico**, con le stesse modalità della **1° giornata**.

I valori indicati nella tabella 12.1 sono relativi al numero degli **istituti scolastici attesi** per ciascun lotto: essi derivano da una media su dati disponibili dalla stazione appaltante. I valori sono resi per dare un **riferimento omogeneo** a tutti i concorrenti per il computo dei costi della misura di accompagnamento. L'aggiudicatario è tenuto alla verifica effettiva degli istituti e dei relativi plessi aderenti come indicato nel paragrafo 14 del presente capitolato. Il numero definitivo degli istituti e dei plessi deve essere tempestivamente comunicato al RUP che in caso di scostamento non marginale potrà operare le dovute compensazioni.

Tabella 12-1 – Gruppo bersaglio, istituti comprensivi e plessi attesi - A.S. 2017/2018

Numero di lotto	Regioni e P.A.	Gruppo bersaglio N.ro medio alunni su base annuale	N.ro istituti comprensivi attesi	N.ro plessi attesi (dato provvisorio)	N.ro medio alunni per istituto (dato provvisorio)
1	Piemonte – Liguria- Valle d’Aosta	38.200	106	296	362
2	<b>Lombardia 1 - Ovest</b>	<b>37.125</b>	<b>76</b>	<b>202</b>	<b>488</b>
3	Lombardia 2 - Lombardia Est + P.A. Trento e Bolzano	39.075	103	288	379
4	<b>Veneto + Friuli V.G.</b>	<b>42.800</b>	<b>113</b>	<b>265</b>	<b>378</b>
5	Emilia Romagna - Marche	40.500	94	218	429
6	<b>Lazio - Abruzzo</b>	<b>47.200</b>	<b>123</b>	<b>273</b>	<b>383</b>
7	Campania – Molise	46.100	100	211	460
8	<b>Puglia - Basilicata- Calabria</b>	<b>48.000</b>	<b>135</b>	<b>343</b>	<b>356</b>
9	Sicilia	38.000	98	269	389
10	<b>Toscana - Umbria - Sardegna</b>	<b>40.000</b>	<b>99</b>	<b>248</b>	<b>403</b>
<b>Valori totali</b>		<b>417.000</b>	<b>1.048</b>	<b>2.612</b>	<b>398</b>

### 12.2.2 - Cestino sensoriale

L’iniziativa rientra tra quelle coerenti con gli obiettivi del Programma e in particolare con quelle che si propongono di *sensibilizzare i bambini e i genitori sul tema dell'alimentazione sana e equilibrata* ma anche di *conquistare l’interesse e la collaborazione dei genitori al fine di amplificare e rendere durevole nel tempo il messaggio trasmesso*.

Anche al fine di estendere il carattere educativo della misura al contesto familiare, tra le misure educative di accompagnamento da realizzare da parte dell’aggiudicatario si pone la realizzazione del **Cestino sensoriale**, che prevede:

- la programmazione di una **distribuzione speciale multipla di prodotto**, (con **4 o 5 porzioni unitarie standard**);
- la realizzazione di un contenitore/borsa termica o altro idoneo supporto utile al trasporto a casa dei prodotti dall’alunno (**CESTINO SENSORIALE**). Tale contenitore sarà identificabile – tramite stampa diretta o supporto adesivo – con i loghi del Programma e dell’aggiudicatario;
- un *depliant* illustrativo dell’iniziativa e un questionario/diario (il testo è reso disponibile dalla stazione appaltante), rivolto alla famiglia dell’alunno con le specifiche necessarie ad informare sulle modalità del consumo giornaliero e sulle annotazioni quotidiane circa la percezione del prodotto consumato. Tale *depliant* potrà essere personalizzato anche dall’aggiudicatario e dovrà essere stampato da questo.

In raccordo con la stazione appaltante e con gli altri enti preposti dalla stessa per la realizzazione delle Misure, si opererà **alla raccolta del questionario/diario** i cui dati saranno analizzati e valutati nell'ambito delle attività di monitoraggio.

L'aggiudicatario ha la facoltà di realizzare un secondo evento di cestino sensoriale: in tal caso il cestino dovrà essere riconsegnato all'aggiudicatario che provvederà a riempirlo con nuovi prodotti, recuperando eventualmente quelli non consumati in classe o durante le altre iniziative.

### 12.3 Realizzazione di giornate tematiche

---

Le **giornate tematiche** sono eventi speciali programmati per esaltare il carattere educativo del Programma. Esse hanno lo scopo di diffondere presso gli alunni, il corpo insegnante e le famiglie gli obiettivi e le modalità di realizzazione del Programma unitamente a quel complesso di informazioni di carattere nutrizionale relativi ai prodotti lattiero-caseari e alla importanza di una alimentazione equilibrata.

Le giornate tematiche si sviluppano con azioni di informazione diffusa e puntuale; esse sono complementari e sinergiche ai **laboratori sensoriali** e all'iniziativa indicata come **Cestino sensoriale**.

L'organizzazione di **una o più giornate dedicate** sono programmate dagli aggiudicatari nel rispetto delle seguenti indicazioni operative:

- a) realizzazione di giornate formative presso gli Istituti comprensivi o i loro plessi, coinvolgendo, con lezioni frontali di 1 ora in singola classe o in pluriclasse (aula magna), in particolare **le classi del IV e del V anno** ;
- b) coinvolgimento di personale specializzato (docenti, nutrizionisti, agronomi, etc.), anche in cooperazione con il CREA, e altri Enti specializzati in materia (ASL, Università, centri di ricerca, etc.);
- c) diffusione di materiale informativo o utilizzo di supporti digitali, corner o manifesti divulgativi;
- d) altre iniziative a discrezione del concorrente.

### 12.4 Visite alle aziende di produzione

---

L'organizzazione di visite alle aziende di produzione costituisce un ulteriore **momento esperienziale di forte impatto emotivo**.

Il Programma Latte nelle scuole a.s. 2017/2018 è rivolto principalmente agli istituti dei capoluoghi di regione e ai principali capoluoghi di province: questi contesti sono i più lontani dalle aree rurali; appare quindi particolarmente foriera di un risultato efficace la programmazione di visite presso le aziende di allevamento e/o di trasformazione ad un significativo numero di alunni con il palese intento di promuovere una **conoscenza diretta**.

Le visite aziendali - durante le quali viene consumato il prodotto in modo guidato e informato - costituiscono una altra modalità capace di associare conoscenza, gusto e informazione al fine di accrescere così **la consapevolezza del consumo dei prodotti lattiero-caseari**.

Le **visite aziendali**, concordate preventivamente con l'Istituto scolastico, dovranno:

- a) avere una durata non inferiore a 2 ore (escluso il tempo di viaggio);
- b) avere una destinazione strettamente legata ai processi di produzione primaria (allevamenti da latte) e/o ai processi di trasformazione (latterie, centrali del latte,...);
- c) essere scelte, se queste sono indirizzate verso le fattorie didattiche con allevamenti, tra quelle inserite nello specifico elenco delle strutture riconosciute dalla Regione di riferimento. Qualora tale elenco non fosse disponibile, l'aggiudicatario concorderà con il referente della Regione o della Provincia Autonoma di riferimento la struttura sede della visita, avendo cura di evidenziare i criteri di conformità della stessa dei requisiti descritti nella Carta della qualità delle fattorie didattiche;
- d) prevedere la gestione del trasporto dall'Istituto scolastico alla fattoria didattica e viceversa, per il quale occorre obbligatoriamente aver previsto la stipula di idonee forme di assicurazione civile inerente lo svolgimento dell'iniziativa.

I prodotti eventualmente consumati in queste iniziative non rientrano tra le distribuzioni regolari o speciali.

### 13 STAFF TECNICO

---

L'aggiudicatario dovrà allestire e mantenere per tutta la durata dell'appalto un idoneo **staff tecnico** che garantisca:

- a) il *front office* degli Istituti scolastici volto a dare il supporto per la programmazione delle distribuzioni, a coordinare le misure educative di accompagnamento, ad affrontare le diverse tematiche organizzative, con le specifiche esigenze e a risolvere le prevedibili criticità organizzative;
- b) attraverso un referente delegato (il cui nominativo dovrà essere comunicato alla stazione appaltante e al RUP, unitamente ad un suo sostituto) il coordinamento costante con la stazione appaltante e con il RUP. Tale rappresentante avrà il compito di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente: ogni comunicazione, segnalazione o reclamo eseguito nei confronti del Referente indicato dall'aggiudicatario si intenderà eseguito all'aggiudicatario medesimo. Al Referente spetta il controllo delle funzioni e dei compiti stabiliti per il regolare funzionamento della distribuzione, mantenendo un contatto continuo sia con gli istituti sia con la stazione appaltante;
- c) il supporto per la programmazione e la realizzazione delle misure educative di accompagnamento, con professionalità adeguate alla progettazione di idonei percorsi didattici ed educativi che coinvolga tutti gli istituti comprensivi;

- d) le procedure di intervento allestite per la soluzione di eventuali criticità derivanti dalle attività distributive e dalle altre funzioni previste dal bando di gara.

#### 14 ASPETTI PROPEDEUTICI E COMPLEMENTARI

---

L'aggiudicatario, dopo aver ricevuto il decreto di aggiudicazione, provvede tempestivamente a svolgere le seguenti attività:

1. contattare i singoli **Istituti scolastici comprensivi** e relativi plessi aderenti al Programma al fine di:
  - chiedere l'indicazione nominativa del Responsabile d'Istituto;
  - verificare e confermare la loro anagrafica, il numero degli alunni e dei relativi plessi coordinati, ponendo una particolare cura alla verifica delle possibili intolleranze e allergie ai prodotti lattiero caseari;
  - portare a conoscenza degli Istituti scolastici la proposta attuativa dell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione e il programma di distribuzione (calendario delle distribuzioni, elenco dei prodotti, referenze tipologiche, etc.), fornendo con idoneo anticipo, non più tardi della settimana antecedente la prima consegna, il relativo calendario di distribuzione;
  - comunicare la propria offerta tecnica e verificare la loro disponibilità all'esecuzione del Programma nei modi indicati nella citata offerta tecnica;
  - concordare disponibilità e modalità di svolgimento dei **laboratori sensoriali** e delle **giornate dedicate**. In caso di non accettazione, l'aggiudicatario comunica tempestivamente al RUP l'elenco degli istituti che non hanno espresso tale disponibilità: il RUP avrà la facoltà di sostituire i predetti istituti con altri.
2. realizzare un proprio **registro**, anche di tipo informatico, contenente i nomi e gli indirizzi degli Istituti scolastici, a fronte di ciascuno dei quali annotare il numero degli alunni che frequentano regolarmente la scuola, i prodotti e i quantitativi distribuiti, suddivisi per ciascuna distribuzione: ciò nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 6, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2017/40; a ciò riceverà dalla stazione appaltante un tracciato record al quale attenersi per lo scambio delle relative informazioni;
3. informare la stazione appaltante e il RUP in caso di difformità riscontrata, su base regionale, del numero di alunni rilevati rispetto al numero degli alunni indicati nel bando di gara. Il Responsabile Unico del procedimento valuta ed autorizza le eventuali compensazioni, all'interno del lotto aggiudicato, rispetto alle indicazioni espresse nell'offerta tecnica. Se le variazioni riscontrate sono nel *range* **del +/- 2% del numero di riferimento del lotto**, nulla è dovuto e nulla è trattenuto all'aggiudicatario. **In caso di un numero di alunni maggiore del 2%**, il RUP ha la facoltà di utilizzare eventuali economie del bando per richiedere all'aggiudicatario – tramite atto di sottomissione - la relativa fornitura alle medesime condizioni dell'offerta tecnica, fino al limite del quinto del valore

del bando, oppure di proporre una rimodulazione delle eventuali distribuzioni aggiuntive proposte dal concorrente per consentire il coinvolgimento nel programma il maggior numero di alunni riscontrati. Per valori superiori si applica una compensazione pari al maggior valore eccedente la soglia del 2%, utilizzando i dati medi indicati nella tabella 4.1 allegata all'offerta economica;

4. elaborare i calendari del programma di distribuzione e di lavorazione;
5. trasmettere i predetti calendari al RUP e ad AGEA, al fine della loro pubblicazione sul sito web istituzionale [www.lattenellescuole.it](http://www.lattenellescuole.it).
6. provvedere alla stampa degli specifici manifesti, di cui all'articolo 12 del Regolamento (UE) 2017/40 che pubblicizza la realizzazione del Programma il cui relativo file sarà reso disponibile dal Ministero - in numero pari o superiore al numero degli Istituti e dei relativi plessi aderenti;
7. distribuire ed affiggere i manifesti in maniera permanente, in modo visibile e leggibile all'ingresso principale degli Istituti scolastici aderenti, facendosi controfirmare dal Responsabile di Istituto la debita ricevuta di consegna.

### 15 L'OFFERTA TECNICA

---

L'Offerta tecnica deve essere strutturata secondo le indicazioni di seguito specificate: essa potrà essere utilizzata dalla Commissione dell'Unione Europea e dagli Organismi di controllo per una verifica durante l'esecuzione del Programma e a posteriori della corretta esecuzione delle attività.

La suddetta offerta dovrà essere:

- a. presentata in due copie cartacee, ivi compreso l'originale, su fogli singoli di formato A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine;
- b. redatta in carattere TIMES NEW ROMAN di dimensione 12 (dodici) pt e interlinea 1,15;
- c. redatta in formato.pdf e in formato accessibile (.doc .docx .xls , .xlsx .ods .sxc), dei file originali della documentazione presentata;
- d. contenuta entro le 50 (cinquanta) pagine: dal computo sono esclusi i prospetti delle tabelle ed eventuali immagini o grafici;
- e. resa su un idoneo supporto di memoria fissa (n.2 copie di CD o DVD non riscrivibile), nel quale è disponibile la copia informatica, in formato .pdf e in formato accessibile (.doc .docx .xls , .xlsx .ods .sxc), dei file originali della documentazione presentata, nonché la copia fotostatica fronte-retro di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore la domanda.

#### 15.1 Schema dell'offerta tecnica

---

**1) SEZIONE PRIMA : SINTESI INFORMATIVA**

---

Indicare sinteticamente gli elementi tecnici minimi del lotto cui si partecipa:

- 1) Indicazione del lotto con relativo CIG e importo a base di gara ;
- 2) N.ro alunni del Gruppo bersaglio del lotto di riferimento;
- 3) Con riferimento alle **distribuzioni regolari**, indicare
  - numero distribuzioni obbligatorie, con numero di porzioni da distribuire
  - numero distribuzioni aggiuntive, con numero di porzioni da distribuire
- 4) Con riferimento alle **distribuzioni speciali**, indicare
  - numero laboratori sensoriali programmati,
  - numero giornate dedicate programmate
- 5) Elenco analitico dei prodotti oggetto di distribuzione, secondo il seguente schema

Prodotti	Tipologia di prodotti	N.ro di distribuzioni o numero di porzioni
Latte alimentare	Latte fresco	
	Latte arricchito	
	Latte UHT (speciali)	
	Senza lattosio (1)	
Yogurt		
Formaggi	Freschi e molli	
	Pasta semidura	
	Pasta dura	
Altri prodotti (in kg)	Miele	
	Frutta fresca	
	Frutta disidratata	
	Frutta in guscio	

- 6) **Elenco e descrizione quali-quantitativa sintetica** delle misure di accompagnamento e loro tipologia.

- I. **progetti informativi**
- II. **laboratori sensoriali**
- III. **giornate dedicate**
- IV. **visite aziendali** (allevamento, strutture di trasformazione, fattorie didattiche,...) (facoltative).

**2) SEZIONE SECONDA: STRUTTURA DIRIGENZIALE E ORGANIZZATIVA**

---

Fornire le informazioni relativamente a:



- 1) **struttura dirigenziale** con l'indicazione del **referente unico incaricato** del coordinamento generale e di un suo sostituto;
- 2) **struttura organizzativa** preposta alla realizzazione delle attività del bando di gara, con particolare riferimento allo staff previsto per:
  - la programmazione e gestione delle attività di distribuzione;
  - la gestione dei rapporti con gli istituti scolastici;
  - la realizzazione delle misure di accompagnamento;
  - la gestione delle criticità operative.
- 3) in caso di raggruppamenti: organizzazione e definizione dei ruoli all'interno del gruppo di imprese partecipanti;
- 4) in caso di previsione di **subappalto**, specificare le tipologie di attività che il proponente intende subappaltare;
- 5) in caso di previsione di **non subappalto**, specificare le tipologie di attività che il proponente intende acquisire con sub-contrattazioni e indicare i rapporti precedenti con questi fornitori;
- 6) requisiti degli stabilimenti di produzione;
- 7) descrizione della **struttura tecnica attivata**, indicando, con particolare attenzione:
  - l'elenco delle strutture coinvolte nella lavorazione dei prodotti, fornendo tutti gli elementi più opportuni per una loro individuazione sul territorio e specificando il livello di disponibilità degli stessi in capo al richiedente;
  - sistema distributivo attivato, con particolare attenzione alle specificità del lotto di riferimento, descrivendo i mezzi strumentali attivati per la distribuzione (mezzi di trasporto, livello di refrigerazione, strumentazione di monitoraggio della temperatura, etc);
  - sistema di *call e recall* nei confronti degli istituti scolastici e della stazione appaltante;
  - modalità di preparazione del personale incaricato della consegna e della distribuzione del prodotto;
- 8) **ritiro imballaggi e scarti**: procedure e soluzioni adottate per la raccolta degli imballaggi (primari, secondari e terziari) e dei prodotti di scarto (organici e non) presso le singole classi;
- 9) sistema di controllo della **qualità del prodotto**: indicazione dei controlli e delle analisi di laboratorio sul prodotto;

### **3) SEZIONE TERZA: IL PROGRAMMA DELLE DISTRIBUZIONI**

---

Il concorrente ha a disposizione un file in formato excel contenente un modello che consente la compilazione della propria offerta sia relativamente alle distribuzioni regolari che quelle speciali.

Il modello reso disponibile consente di verificare anche il punteggio attribuibile alla singola distribuzione sulla base del prodotto scelto dal concorrente.

Le **tabelle** da compilare sono riportate in calce al presente documento: Tabelle 3, 4, 5 attenendosi alle seguenti istruzioni compilative.

Le tabelle dovranno essere compilate e rese sia in formato elettronico (fornite su CD o pen drive), sia in formato cartaceo siglata dal rappresentante legale della struttura richiedente.

In caso di non aderenza ai criteri e alle istruzioni del presente bando, le tabelle dovranno essere accompagnate da una relazione esplicativa sui criteri adottati illustrandone le motivazioni: è facoltà della Commissione di aggiudicazione decidere, in modo insindacabile, sulla loro ammissione.

### **Tabella 3**

E' finalizzata alla definizione delle **distribuzioni regolari**, comprendendo quelle obbligatorie e quelle aggiuntive proposte discrezionalmente dal concorrente:

- a) La colonna A reca
- il numero delle distribuzioni
  - la classe di prodotto (latte e yogurt; prodotti lattiero caseari). La classe di prodotto afferente al latte e yogurt evidenzia parametri di classificazione differenti rispetto agli altri Prodotti lattiero-caseari);
  - per ogni classe di prodotto la suddivisione delle distribuzioni tra obbligatorie e aggiuntive.

Il numero delle righe per ogni classe di prodotto tiene conto delle opzioni e delle regole descritte nel capitolato tecnico e richiamate anche di seguito.

Sulla Colonna A il concorrente **non deve intervenire** né scrivendo né aggiungendo o togliendo alcuna riga.

- b) La colonna B reca, con riferimento alle classi di prodotto, le tipologie di prodotto. Per ogni singola distribuzione, è possibile selezionare le diverse tipologie di prodotto cliccando **all'interno della cella**: sulla destra della cella si evidenzia il simbolo del **Menù a tendina** selezionando il quale si accede alle **tipologie di prodotto; scorrendo il menù si sceglie il prodotto che si intende offrire**;

- c) Le colonne da C a G recano, **con riferimento alla classe Latte e Yogurt**, i parametri di qualificazione del prodotto. Selezionando dagli specifici **Menù a tendina** si procede alla definizione del prodotto che si intende offrire per la singola distribuzione.

- d) Le colonne da C a I recano, con riferimento alla classe **Prodotti lattiero-caseari**, i parametri di qualificazione del prodotto. Selezionando dagli specifici **Menù a tendina** si procede progressivamente alla definizione del prodotto che si intende offrire per la singola distribuzione. Al riguardo si puntualizza:
- La colonna C consente di specificare esclusivamente i prodotti PAT ovvero i Prodotti agroalimentari tradizionali (DM 14 luglio 2017, n 54557, XVII revisione);
  - La colonna D non contiene un menù a tendina e consente di specificare, con testo libero, il nome del prodotto autorizzato come **Prodotto di montagna**;

- La colonna E – tramite un **Menù a tendina** - consente di selezionare esclusivamente i prodotti a denominazione di origine dei prodotti lattiero caseari previsti (DOP e IGP);

A destra della tabella 3, nell'area indicata come **Punteggio tecnico** è possibile verificare il punteggio prodotto dalla singola distribuzione, ottenuto con l'applicazione **dei criteri di cui all'allegato 5**.

#### Tabella 4

---

La tabella 4 è finalizzata alla definizione delle **distribuzioni speciali**, comprendendo quelle obbligatorie e quelle aggiuntive proposte discrezionalmente del concorrente:

- a) La riga orizzontale in testa alla tabella deve essere compilata inserendo **solo il numero del lotto** (il numero degli alunni e degli eventi su base regionale programmati si auto-compilano);
- b) La colonna B individua
  - le 4 tipologie di distribuzioni speciali, per ognuna delle quali si indicano i parametri essenziali;
  - **le righe editabili dal concorrente sono in verde**; le gialle si autocompilano a seconda delle altre variabili;
  - le classi di prodotto (latte e yogurt; prodotti lattiero caseari; altri prodotti). Ciascuna classe di prodotto evidenzia propri e specifici parametri di classificazione;
  - la suddivisione delle distribuzioni tra obbligatorie e aggiuntive;

Il numero delle righe per ogni classe di prodotto tiene conto delle opzioni e delle regole descritte nel capitolato tecnico.

Su questa Colonna il concorrente **non deve intervenire** aggiungendo o togliendo alcuna riga.

- c) La **colonna D**, con riferimento alle 3 classi di prodotto, consente di individuare, attraverso un **Menù a tendina**, le tipologie di prodotto.

Si evidenzia che il concorrente:

- È tenuto al rispetto di una composizione equilibrata tra le classi di prodotto;
- nel caso di una distribuzione singola con più prodotti, ogni singolo prodotto può essere proposto in una quota non inferiore al 20%; nel caso di una distribuzione multipla, ogni singolo prodotto può essere proposto in una quota non inferiore al 10%;
- deve prevedere almeno una distribuzione di *Altri prodotti* (miele, frutta fresca e in guscio,....).

E' possibile selezionare le diverse tipologie di prodotto previste cliccando, con riferimento alla singola distribuzione, **all'interno della cella**: sulla destra della cella si evidenzia il simbolo del **Menù a tendina** selezionando il quale si accede alle **tipologie di prodotto**; scorrendo il menù si sceglie il prodotto che si intende offrire;

- d) La colonna **E- Numero porzioni** consente di indicare il numero delle porzioni programmate per ogni singola tipologia di prodotto. Il numero delle porzioni deve essere almeno pari al numero degli alunni del bando e pari al doppio o al triplo in caso di scelta di una distribuzione multipla. La **Colonna N** – inserita nell’area del **Punteggio tecnico** consente di verificare il valore percentuale delle porzioni sul totale.
- e) Le colonne successive da **F** in poi recano, con riferimento alle classi di prodotto i diversi parametri di qualificazione del prodotto. Selezionando dagli specifici Menù a tendina si procede alla progressiva definizione del prodotto che si intende offrire con riferimento alla singola distribuzione.
- f) Con riferimento alla classe **Prodotti lattiero caseari** si specifica:
- la colonna **F** consente di specificare esclusivamente i prodotti P.A.T. ovvero i Prodotti agroalimentari tradizionali (DM 14 luglio 2017, n 54557, XVII revisione);
  - La colonna **G** non contiene un menù a tendina e consente di specificare, con testo libero, il nome del prodotto autorizzato come **Prodotto di montagna**;
  - La colonna **H**– tramite un **Menù a tendina** - consente di selezionare esclusivamente i prodotti a denominazione di origine dei prodotti lattiero caseari previsti (DOP e IGP);

A destra della tabella, nell’area indicata come **Punteggio tecnico** è possibile verificare il punteggio prodotto dalla singola distribuzione, ottenuto con l’applicazione **dei criteri di cui all’allegato 5**.

#### 4) SEZIONE QUARTA: LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

L’offerta tecnica dovrà illustrare compiutamente le modalità di realizzazione delle misure di accompagnamento indicate, sia di quelle obbligatorie che di quelle facoltative o aggiuntive:

- a) Definizione analitica dei progetti informativi
- b) Modalità di realizzazione dei laboratori sensoriali (standard e cestino): evidenziare chiaramente le modalità di realizzazione con analitica indicazione dei prodotti programmati. Il progetto di realizzazione della Misura deve illustrare il percorso formativo che si intende sviluppare unitamente alla descrizione degli strumenti e delle risorse umane e/o professionali che saranno utilizzate.
- c) Numero delle giornate tematiche, con indicazione delle professionalità coinvolte
- d) Indicazione chiara ed esaustiva dei parametri tecnici e numerici delle iniziative programmate, in conformità ai criteri di valutazione di cui al successivo paragrafo;
- e) Indicazione chiara ed esaustiva dei parametri tecnico e numerici delle visite aziendali.

#### **Tabella 5**

---

E’ finalizzata alla definizione quantitativa delle misure educative di accompagnamento.

---

Il concorrente è tenuto alla compilazione della sola colonna denominata “**Elementi quantitativi**”, inserendo il valore numerico delle misure e delle azioni che intende realizzare, oltre quelle previste in modo obbligatorio nell’ambito delle **distribuzioni speciali**.

## 16 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

---

Il punteggio attribuito all’offerta tecnica deriva dalla sommatoria dei singoli punteggi attribuiti a:

- a) al complesso delle distribuzioni regolari;
- b) al complesso delle distribuzioni speciali
- c) al complesso delle misure educative di accompagnamento.

Il punteggio tecnico di ciascuna distribuzione – sia essa regolare o speciale - deriva dalla moltiplicazione di tutti i singoli coefficienti o **indici valoriali** attribuiti agli specifici parametri scelti per valorizzare i differenti aspetti qualitativi o le principali caratteristiche di ogni singolo prodotto offerto.

Di seguito sono resi per ogni classe di prodotto e tipologia di prodotto, gli indici valoriali unitari utilizzati - ai fini del presente capitolato tecnico - per attribuire ad ogni singola distribuzione il suo **coefficiente valoriale finale**.

### 16.1 Indici valoriali dei prodotti

---

#### 1) Latte alimentare

Il latte alimentare è valutato in base ai seguenti parametri:

- a) tipologia
- a) tipo di pastorizzazione e eventuale regime di qualità
- b) composizione in base al contenuto di grassi (intero, scremato, parzialmente scremato,...)
- c) proprietà specifiche o aggiuntive
- d) origine geografica
- e) confezionamento specifico usato per il Programma.

Nel dettaglio:

**Tabella 16-1 - Iv1**

Le tipologie di latte alimentare	Indice valoriale
Latte convenzionale	0,7
Latte fresco	0,9
Latte biologico	1,2

**Tabella 16-2 – Iv2**

Tipo di pastorizzazione e eventuale regime di qualità	Indice valoriale
Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità	0,9
Latte fresco pastorizzato	0,9
Latte pastorizzato	0,8
Latte pastorizzato microfiltrato	1
Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)	1
Latte UHT	0,4

**Tabella 16-3 – Iv3**

Composizione in base al contenuto di grassi	Indice valoriale
Intero	1
Parzialmente scremato	0,7
Scremato	0,4

**Tabella 16-4 – Iv4**

Proprietà specifiche o aggiuntive	Indice valoriale
Latte arricchito (Regolamento (UE) 1925_2006)	1,00
Latte senza lattosio	1,00
Latte senza proprietà agg.ve	0,80
Latte con aggiunta di miele (max 7%)	1,00

**Tabella 16-5 – Iv 5**

Origine geografica del prodotto	Indice valoriale
Origine nelle regioni appartenenti al Lotto di riferimento	1,00
Origine nazionale	0,80
Origine da Paesi dell'Unione Europea	0,40

**Tabella 16-6 – Iv6**

Confezionamento del prodotto	Indice valoriale
Porzione singola	1,2
Pluriporzione (fino a 4)	1
Pluriporzione (> 4)	0,8

## 2) Yogurt

Lo Yogurt è valutato in base ai seguenti parametri:

- a) tipologia
- b) tipo di pastorizzazione e eventuale regime di qualità

- c) composizione in base al contenuto di grassi della materia prima (intero, scremato, parzialmente scremato,...)
- d) proprietà specifiche e componenti aggiuntivi
- e) origine geografica della materia prima
- f) confezionamento specifico usato per il Programma.

Nel dettaglio:

**Tabella 16-7 - Iv1**

Le tipologie di yogurt	Indice valoriale
Yogurt da latte convenzionale	0,7
Yogurt da latte fresco	0,9
Yogurt da latte biologico	1,2

**Tabella 16-8 – Iv2**

Tipo di pastorizzazione e eventuale regime di qualità	Indice valoriale
Yogurt da latte fresco intero pastorizzato di alta qualità	0,9
Yogurt da latte fresco pastorizzato,	0,9
Yogurt da latte pastorizzato	0,8
Yogurt da latte pastorizzato microfiltrato	1
Yogurt da latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)	1
Yogurt da latte UHT	0,6

**Tabella 16-9 – Iv3**

Composizione in base al contenuto di grassi	Indice valoriale
Yogurt da latte Intero	1
Yogurt da latte Parzialmente scremato	0,7
Yogurt da latte Scremato	0,4

**Tabella 16-10 – Iv4**

Proprietà specifiche o aggiuntive	Indice valoriale
Yogurt naturale	0,80
Yogurt naturale con pezzi di frutta fresca	1,10
Yogurt naturale con pezzi di frutta in guscio	1,20
Yogurt naturale con pezzi di frutta essiccata	1,00
Yogurt naturale con aggiunta di miele (max 7%)	1,20

**Tabella 16-11 – Iv5**

Origine geografica della materia prima dello Yogurt	Indice valoriale
---	------------------

Origine nelle regioni appartenenti al Lotto di riferimento	1,00
Origine nazionale	0,80
Origine da Paesi dell'Unione Europea	0,40

**Tabella 16-12 – Iv6**

Confezionamento del prodotto	Indice valoriale
Porzione singola	1,2
Pluriporzione (fino a 4)	1
Pluriporzione (> 4)	0,8

### 3) I prodotti lattiero-caseari o formaggi

I prodotti lattiero-caseari sono qualificati attraverso **5 indice valoriali**, attribuiti a seconda del prodotto steso alla seguente classificazione:

a) tipologia di prodotto e la qualificazione certificata o meno del prodotto	Iv 7
b) consistenza della pasta	Iv 8
c) livello di stagionatura	Iv 9
d) origine geografica del prodotto con riferimento alle regioni del lotto	
e) modalità di confezionamento e distribuzione del prodotto.	

**Tabella 16-13 – Iv7**

Tipologia di prodotto	Indice valoriale
Formaggio convenzionale	0,6
Formaggio P.A.T.	0,7
Mozzarella (STG)	0,8
Formaggio autorizzato come Prodotto di montagna (PdM);	0,8
Formaggio a denominazione di origine (DOP e/o IGP)	1

**Tabella 16-14 – Iv8**

Consistenza della pasta	Indice valoriale
Formaggio a pasta molle	0,60
Formaggio a pasta semidura	0,80
Formaggio a pasta dura	1,00

**Tabella 16-15 – Iv 9**

Formaggio convenzionale	Prodotto di montagna (PdM)	Formaggio P.A.T.	Indice valoriale
Formaggio convenzionale fresco	PdM fresco	PAT fresco	0,50
Formaggio convenzionale a maturazione breve	PdM a maturazione breve	PAT a maturazione breve	0,60
Formaggio convenzionale a maturazione media	PdM a maturazione media	PAT a maturazione media	0,70
Formaggio convenzionale a maturazione lenta	PdM a maturazione lenta	PAT a maturazione lenta	0,80
Formaggio convenzionale ad elevata stagionatura	PdM ad elevata stagionatura	PAT ad elevata stagionatura	0,90



Mozzarella (Specialità tradizionale garantita -STG)	0,9
---	-----

**Legenda :**

Classe dei parametri	Tempi di maturazione
Prodotto fresco	da consumarsi entro pochi giorni dalla trasformazione
Prodotto a maturazione breve	stagionatura non superiore a 60 gg
Prodotto a maturazione media	stagionatura non superiore a 180 gg
Prodotto a maturazione lenta	stagionatura superiore a 6 mesi e inferiore 12 mesi
Prodotto ad elevata stagionatura	stagionatura superiore a 12 mesi

**Tabella 16-16 – Iv9**

Formaggi a denominazione di origine (DOP/IGP)	Indice valoriale (stagionalità)
Asiago pressato	0,9
Asiago d'allevato vecchio 10-15 mesi	1,2
Asiago d'allevato stravecchio > 15 mesi	1,3
Bitto	1,2
Bra tenero	0,9
Bra duro	1,2
Burrata di Andria	1,2
Caciocavallo Silano fino a 60 gg	1
Caciocavallo Silano fino a > 60 gg	1,2
Canestrato di Moliterno primitivo ( a 2-6 mesi)	0,9
Canestrato di Moliterno stagionato (6 - 12 mesi)	1,2
Canestrato di Moliterno extra (< 12 mesi)	1,3
Canestrato Pugliese ( 2-10 mesi)	1,2
Casatella Trevigiana	1
Casciotta d' Urbino	1
Castelmagno	1,2
Fiore Sardo	1,2
Fontina	1
Formaggella del Luinese	0,9
Formaggio di Fossa di Sogliano vaccino	0,9
Formaggio di Fossa di Sogliano ovino	1,2
Formaggio di Fossa di Sogliano misto	1
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	1
Gorgonzola	0,9
Grana Padano 12 mesi	1,2
Grana Padano 18 mesi	1,3
Grana Padano 24 mesi	1,4
Trentingrana 12 mesi	1,2
Trentingrana 18 mesi	1,3
Trentingrana 24 mesi	1,4
Montasio a pasta dura	1,2
Montasio a pasta semidura	0,9
Monte Veronese Latte intero	0,9
Monte Veronese d'allevato (duro)	1,2
Mozzarella di Bufala Campana	1,2
Mozzarella STG	1
Murazzano	0,9
Nostrano Valtrompia	1,2

Ossolano	1
Parmigiano Reggiano fino 12 mesi	1,2
Parmigiano Reggiano 12 / 24 mesi	1,3
Parmigiano Reggiano 24/36 mesi	1,4
Parmigiano Reggiano: > 36 mesi	1,5
Pecorino Crotonese	0,9
Pecorino delle Balze Volterrane	1
Pecorino di Filiano	1,2
Pecorino di Picinisco	1
Pecorino Romano	1,2
Pecorino Sardo maturo	1,2
Pecorino Sardo dolce	0,9
Pecorino Siciliano	1,2
Pecorino Toscano semiduro	1
Pecorino Toscano morbido	0,9
Piacentinu Ennese	1,2
Piave Fresco D.O.P. (20/60 giorni),	0,9
Piave Mezzano D.O.P. (61/180 giorni)	1
Piave Vecchio D.O.P. (>180 giorni),	1,2
Piave Vecchio Selezione Oro D.O.P. (>12 mesi)	1,2
Piave Vecchio Riserva D.O.P. (oltre 18 mesi).	1,3
Provolone Valpadana	1
Puzzone di Moena/Spretz Tzaori	1
Quartiolo Lombardo	0,8
Ragusano	1,1
Raschera	1
Robiola di Roccaverano	0,9
Salva Cremasco	1
Silter	1
Spresa delle Giudicarie (6 mesi)	1
Squacquerone di Romagna	0,8
Stelvio o Stilsfer	0,9
Strachitunt	0,9
Taleggio	0,9
Toma Piemontese pasta morbida	0,7
Toma Piemontese pasta semidura	1
Valle d' Aosta Fromadzo (> 8 mesi)	1
Valle d' Aosta Fromadzo( 2-8 mesi)	0,9
Valtellina Casera	0,9
Vastedda della valle del Belice	0,8

**Tabella 16-17 – Iv10**

Origine geografica del prodotto rispetto alle regioni del lotto	Indice valoriale
Origine nelle regioni appartenenti al Lotto di riferimento	1,00
Origine nazionale	0,80
Origine da Paesi dell'Unione Europea	0,40

**Tabella 16-18 - Iv11**

Confezionamento del prodotto	Indice valoriale
Porzione singola	1,2

Pluriporzione (fino a 4)	1
Pluriporzione (> 4)	0,8
Porzionato in classe	2

#### 4) Altri prodotti

Con riferimento ai prodotti che si intende fornire, l’offerta tecnica dovrà fornire elementi utili alla loro identificazione e modalità di somministrazione, evidenziando gli eventuali abbinamenti ai prodotti lattiero caseari. In occasione delle distribuzioni speciali, questi abbinamenti e le modalità di somministrazione dovranno essere illustrati e fornite agli istituti scolastici e verranno pubblicate sul sito istituzionale del Programma [www.lattenelescuole.it](http://www.lattenelescuole.it).

Alla categoria “**Altri prodotti**” sono assegnati i seguenti indici valoriali:

**Tabella 16-19 – Iv12**

Altri prodotti distribuibili	Indice valoriale
Frutta in guscio	1,2
Miele	1,2
Frutta fresca	1,2
Frutta disidratata	1

**Tabella 16-20 – Iv13**

Prodotti di qualità	Indice valoriale
Frutta in guscio convenzionale	1
Frutta in guscio DOP/IGP	1,2
Miele biologico	1,2
Frutta fresca DOP/IGP	1,2
Frutta disidratata	1,1

**Tabella 16-21 – Iv14**

Origine geografica del prodotto rispetto alle regioni del lotto	Indice valoriale
Origine nelle regioni appartenenti al Lotto di riferimento	1
Origine nazionale	0,8
Origine non nazionale	0,4

## 16.2 Le misure educative di accompagnamento: punteggi tecnici

La valutazione delle **misure di accompagnamento** avviene secondo i sottocriteri indicati nel prospetto seguente

### Prospetto 16-1 Sottocriteri per l'attribuzione di punteggi alle misure educative di accompagnamento

Misure educative	Specifiche della misura	Elementi tecnici per di assegnazione del punteggio	Punteggio massimo	Indici valoriali
1.3.1. Azione informativa	Stampa e distribuzione di depliant informativi rivolti a tutti gli alunni e alle loro famiglie in occasione delle distribuzioni speciali	3 punti per ogni depliant aggiuntivo oltre i due obbligatori previsti per la prima distribuzione e per il Cestino sensoriale	15	0,9
1.3.2. Realizzazione di laboratori sensoriali	Iniziativa aggiuntiva realizzata c/o Istituto scolastico	2 punti (non frazionabile) per ogni 20 istituti o plessi (fino ad un massimo di 200 istituti o plessi)	20	1,2
	Iniziativa aggiuntiva del Cestino sensoriale	2 punti (non frazionabile) per ogni 20 istituti o plessi (fino ad un massimo di 200 istituti o plessi)	20	1
1.3.3. Giornate tematiche	Attività formative e informative presso le <b>IV e V classi</b> dei singoli plessi	0,2 punto per ogni classe coinvolta nella misura	25	0,8
1.3.4. Visita ad aziende e fattorie didattiche	Realizzazione di visite come da paragrafo 12.4 del presente capitolato	1 punto (non frazionabile) per ogni 50 alunni del lotto di riferimento coinvolti (fino ad un massimo di 1000 alunni) nelle visite alle aziende e fattorie didattiche.	20	0,9
<b>TOTALE</b>			<b>100</b>	

La descrizione delle modalità di calcolo dei punteggi è effettuata nell'allegato 5- Criteri di attribuzione dei punteggi.

## 16.3 Modifiche delle offerte tecniche

Eventuali modifiche delle specie previste nell'offerta tecnica possono avvenire esclusivamente tra prodotti aventi il medesimo coefficiente valoriale, anche attraverso il sistema delle sostituzioni dei prodotti tramite compensazione di punteggi, compreso il punteggio derivante dalla certificazione della qualità che può essere accollato su altra specie, nel rispetto della modalità di somministrazione di questa.

La modifica non deve impattare sui requisiti che possono comportare variazioni in diminuzioni del punteggio tecnico assegnato.

Per tali eventuali modifiche deve essere presentata motivata richiesta al RUP che, in caso di accettazione, la comunica ad AGEA.

Roma, 15 dicembre 2017