



*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI V

---

**Allegato n. 2 - Capitolato tecnico**

---

Sommario

<b>1 PRODOTTI DA FORNIRE E DA DISTRIBUIRE .....</b>	<b>2</b>
1.1 Le caratteristiche qualitative .....	3
1.2 Le modalità distributive .....	4
1.3 Il programma di distribuzione .....	5
1.4 La consegna del prodotto .....	8
1.5 Il calendario di distribuzione .....	9
1.6 Porzione unitaria .....	10
1.7 Confezionamento ed imballaggi .....	11
1.8 Etichettatura .....	12
1.9 Le indicazioni facoltative .....	13
<b>2 LE ATTIVITÀ DI DISTRIBUZIONE .....</b>	<b>14</b>
2.1 La distribuzione assistita .....	14
<b>3 LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO .....</b>	<b>15</b>
3.1 MISURE 1 -3- 4 – Indicazioni operative .....	17
3.2 MISURA 2 – Indicazioni operative .....	18

## 1 PRODOTTI DA FORNIRE E DA DISTRIBUIRE

---

La fornitura e la distribuzione di prodotti orticoli e frutticoli presso le scuole primarie selezionate avverrà durante l'anno scolastico 2015/2016, nel rispetto del calendario scolastico e del periodo indicato nel Bando di gara.

Le specie frutticole e orticole oggetto di distribuzione sono elencate nel Prospetto 1

**Prospetto 1 - Elenco dei prodotti frutticoli e orticoli distribuibili nell'ambito del Programma Frutta e verdura nelle scuole A.S. 2015-2016.**

<b>Prodotti frutticoli</b>
1. Actinidia (Kiwi)
2. Albicocca
3. Anguria
4. Arancia
5. Ciliegia
6. Clementine
7. Fichi
8. Fico d'india
9. Fragola
10. Limone (soltanto come ingrediente)
11. Loto (kaki)
12. Mandarino
13. Mela
14. Melone
15. Pera
16. Pesca, percocha e nettarina
17. Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina)
18. Susina
19. Uva da tavola
<b>Prodotti orticoli</b>
20. Carota
21. Pomodorino da mensa
22. Finocchio
23. Sedano

I prodotti esclusi dal Programma sono:

- tutti i prodotti trasformati con aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti ai sensi dell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 288/2009 e s.m. e i.;
- tutti i prodotti contenenti aromatizzanti e coloranti (non naturali).

## 1.1 Le caratteristiche qualitative

---

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

- a. essere prodotti sulla base di disciplinari conformi alle *Linee guida nazionali di produzione integrata*. Il prodotto così definito, nel contesto del presente bando di gara, è definito “**Prodotto Lgnpi**”;
- b. essere conformi alle norme di commercializzazione come definite nel 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)*;
- c. i prodotti ortofrutticoli per i quali si applicano le norme specifiche devono essere di categoria I<sup>^</sup> o superiore quando distribuiti nelle modalità: prodotto tal quale intero, IV gamma, porzionato in classe, spremute, centrifugati, estratti;
- d. rispettare, in particolare, gli aspetti di classificazione dei prodotti ortofrutticoli ai quali si applicano le norme di commercializzazione generale e per i quali è stata adottata, dalla Commissione Economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE), la relativa norma di commercializzazione specifica;
- e. avere un grado di maturazione ottimale al momento della somministrazione; i richiedenti, a tal fine, dovranno illustrare nella scheda tecnica prevista nell'Allegato n. 3 – Dichiarazione di offerta tecnica e “offerta tecnica”, le specifiche modalità che verranno adottate per effettuare una pre-verifica del giusto grado di maturazione prima dell'avvio del prodotto alla distribuzione presso gli Istituti scolastici;
- f. i prodotti di IV gamma devono rispettare le 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*”, la cui entrata in vigore è fissata al 13 agosto 2015;
- g. essere approntati in stabilimenti autorizzati e gestiti ai sensi della normativa vigente, confezionati ed imballati secondo le migliori norme tecnologiche, nel rispetto delle vigenti norme nazionali e dell'Unione Europea;
- h. i prodotti devono essere puliti, pronti al consumo ed essere conformi alle normativa igienico-sanitaria vigente;
- i. i prodotti coltivati secondo il metodo dell'agricoltura biologica ma ancora “*in conversione*” non sono ammissibili.

Le suddette caratteristiche devono essere possedute al momento della somministrazione.

La distribuzione di prodotto non conforme alle prescrizioni sopra citate, in particolare la distribuzione di prodotto che non risulti consumabile dagli alunni perché non maturo al punto giusto

o, viceversa, troppo maturo, e la distribuzione di prodotto non conforme alla normativa igienico – sanitaria, viene considerata infrazione grave e, come tale, sanzionata.

## 1.2 Le modalità distributive

---

I prodotti oggetto di distribuzione devono essere distribuiti nelle seguenti modalità:

- a) **prodotto tal quale intero:** esso è sempre costituito da una sola specie vegetale, fatta eccezione per i piccoli frutti; in ogni caso il prodotto deve essere pulito e consumabile al momento della somministrazione all'alunno; sono inclusi gli agrumi (arancia, clementina, mandarino) che non possono essere consumati tal quale ma che necessitano di una preparazione (sbucciatura ) che può essere effettuato direttamente dall'alunno;
- b) **prodotto porzionato in classe o in Istituto:** è il prodotto costituito da una sola specie vegetale che viene sbucciato, tagliato e offerto agli alunni da personale a tale scopo contrattualizzato dall'aggiudicatario;
- c) **prodotto IV gamma:** ottenuto nel rispetto delle prescrizioni di cui al Decreto Interministeriale n. 3746 del 20 giugno 2014. Tali prodotti possono essere costituiti da una o più specie indicate nel prospetto 1 del presente documento; le diverse specie vegetali, tuttavia, dovranno appartenere allo stessa classe valoriale di cui al prospetto 3 dell'allegato 5 e alla stessa tipologia di cui al prospetto 4 dell'allegato 5, al fine di non avere variazioni del punteggio attribuito.
- d) **prodotto spremuto o centrifugato:** ottenuto al momento con processi di spremitura meccanica e/o di centrifugazione effettuati al momento, con adeguati strumenti meccanici, non manuali, non di materiale plastico. Tali prodotti possono essere costituiti da una o più specie indicate nel prospetto 1 del presente documento; le diverse specie vegetali, tuttavia, dovranno appartenere allo stessa classe valoriale di cui al prospetto 3 dell'allegato 5 e alla stessa tipologia di cui al prospetto 4 dell'allegato 5, al fine di non avere variazioni del punteggio attribuito. L'operazione di spremitura è possibile solo per gli agrumi.
- e) **succo estratto da frutta e/o verdura:** ottenuti al momento con processi di spremitura meccanica effettuati al momento con strumenti meccanici le cui caratteristiche minime sono: giri a regime di lavoro non superiori a 60 giri/minuto; cassa e lame in acciaio inox; temperature di esercizio non superiore a 30 °C; Tali prodotti possono essere costituiti da una o più specie indicate nel prospetto 1 del presente documento; le diverse specie vegetali, tuttavia, dovranno appartenere allo stessa classe valoriale di cui al prospetto 3 dell'allegato 5 e alla stessa tipologia di cui al prospetto 4 dell'allegato 5, al fine di non avere variazioni del punteggio attribuito.
- f) **Prodotti trasformati: mousse (purea) di frutta al 100% e succhi di frutta al 100%:**
  - i. **mousse o purea di frutta:** il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo,
  - ii. **succo di frutta:** il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo.  
Sono compresi in questa categoria anche le specie ortive indicate in prospetto 1.

I prodotti trasformati di cui al presente punto f) sono ottenuti senza aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti ai sensi dell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 288/2009 e s.m. e i. e senza

aromatizzanti e coloranti non naturali. I prodotti trasformati, utilizzati per la fornitura e distribuzione presso le scuole primarie per l'anno scolastico 2015/2016 ai sensi del Bando di gara, devono essere ottenuti esclusivamente da una o più specie indicate nel prospetto 1 del presente Capitolato Tecnico.

Il seguente prospetto riepiloga le possibili modalità distributive in relazione alle specie ortofrutticole:

### Prospetto 2 - Prodotti e modalità distributive

Specie orticole e frutticole	Modalità distributive
Albicocca – Arancia - Ciliegia - Clementine - Fichi - Fragola– Mandarino - Mela – Pera - Pesca, percoca e nettarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina -Uva da tavola – Pomodorino da mensa	Tal quale intero
Actinidia – Anguria - Fichi – Fico d’India - Loto (kaki) – Mela – Melone - Pera - Pesca, percoca e nettarina - Carota - Finocchio – Sedano	Porzionato in classe
Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia – Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, percoca e nettarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina -Uva da tavola – Pomodorino da mensa - Carota - Finocchio – Sedano	IV Gamma
Arancia – Clementine - Mandarino	Spremuti
Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia - Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, percoca e nettarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina - Uva da tavola – Pomodorino da mensa - Carota - Finocchio – Sedano	Centrifugati
Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia - Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, percoca e nettarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina - Uva da tavola – Pomodorino da mensa - Carota - Finocchio – Sedano	Estratti
Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia - Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, percoca e nettarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina - Uva da tavola – Pomodorino da mensa - Carota - Finocchio – Sedano	Trasformati Mousse (purea) 100% frutta Succo di frutta 100%
Limone	soltanto come ingrediente

### 1.3 Il programma di distribuzione

Le distribuzioni devono essere effettuate sulla base dei seguenti elementi vincolanti:

- a) le distribuzioni per alunno devono essere pari a 36 (trentasei), al netto di eventuali distribuzioni effettuate durante le Misure di accompagnamento di cui al capitolo 3;
- b) il programma di distribuzione deve prevedere almeno 4 (quattro) somministrazioni per mese per alunno, a cadenza settimanale (ovvero 1 (una) somministrazione per ciascuna settimana in qualsiasi giorno della stessa) per i mesi da Dicembre compreso a Maggio compreso. Il numero massimo di distribuzioni per mese è pari a 6 (sei), tranne che nei mesi di Novembre e Giugno il cui numero massimo di distribuzioni è pari a 2 (due);
- c) è necessario rispettare, nell'arco del calendario previsto, il numero minimo di distribuzioni per ogni modalità distributiva, così come indicato nel prospetto 3; il richiedente ha facoltà di elaborare una propria specifica programmazione delle modalità distributive per le ulteriori 18 distribuzioni;
- d) deve essere garantito, nell'arco del calendario previsto, l'utilizzo di almeno 10 (dieci) specie frutticole differenti e di almeno 2 (due) specie orticole differenti, al netto delle specie utilizzate per le spremute, i centrifugati o gli estratti, le mousse (purea) di frutta 100% e i succhi di frutta 100%. Ai fini del computo delle specie utilizzate, le porzioni di prodotti in IV gamma dovranno essere costituiti da una sola specie;

### Prospetto 3 - Distribuzioni: quantità e modalità

Quantità minima di distribuzioni per ogni alunno	Modalità distributive	Tipologia di prodotti utilizzabili
7	<b>prodotto tal quale intero</b>	prodotti frutticoli di cui al punto a) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2;
2	<b>prodotto porzionato in classe o in Istituto</b>	prodotti frutticoli-di cui al punto b) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2;
3	<b>prodotto IV gamma</b>	prodotti frutticoli-di cui al punto c) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2; Il limone può essere utilizzato soltanto come ingrediente
2	<b>Tal quale intero; porzionato in classe; IV gamma: orticoli</b>	prodotti orticoli, di cui ai punti a), b), c) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2; Il limone può essere utilizzato soltanto come ingrediente
2	<b>prodotto spremuto, centrifugato e/o estratto</b>	prodotti frutticoli e orticoli, di cui ai punti d) ed e) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2. Per tali prodotti deve essere utilizzato il prodotto intero di una o più delle seguenti specie vegetali: a) spremute: tutti gli agrumi; b) centrifugate e estratti: prodotti frutticoli e/o orticoli. Il limone può essere utilizzato soltanto come ingrediente Nella programmazione delle distribuzioni è obbligatorio inserire almeno 1 spremuta e 1 centrifugato o 1 estratto.
1	<b>Trasformato</b>	Mousse (purea) di frutta 100%. di cui al punto i. lettera f) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2. I prodotti trasformati devono essere ottenuti utilizzando esclusivamente le specie indicate nel prospetto 1 del presente Capitolato Tecnico.

<b>1</b>	<b>Trasformato</b>	Succhi di frutta al 100 di cui al punto ii. lettera f) delle definizioni riportate nel paragrafo 1.2. I prodotti trasformati devono essere ottenuti utilizzando esclusivamente le specie indicate nel prospetto 1 del presente Capitolato Tecnico.
<b>18</b>		

- e) le specie frutticole e orticole sono classificate in 4 classi valoriali (A, B, C, D), come da prospetto 4. La ripetizione consecutiva delle specie ortofrutticole appartenenti alla Classe B e alla Classe D sono consentite per un numero non superiore a 2 purché di varietà diversa. Non è ammessa la ripetizione consecutiva dei prodotti trasformati (Classe C);

#### Prospetto 4 - Prodotti frutticoli e orticoli: attribuzione di classe valoriale

Prodotti frutticoli freschi	Classe di appartenenza
1. Limone (solo come ingrediente)	=
2. Albicocca	A
3. Anguria	A
4. Ciliegia	A
5. Fragola	A
6. Melone	A
7. Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina)	A
8. Actinidia (Kiwi)	B
9. Fichi	B
10. Fico d'India	B
11. Loto (kaki)	B
12. Pera	B
13. Pesca, percocha e nettarina	B
14. Susina	B
15. Uva da tavola	B
16. Arancia	D
17. Clementine	D
18. Mandarini	D
19. Mela	D
Prodotti orticoli freschi	Classe di appartenenza
20. Pomodorino da mensa	A
21. Carota	B
22. Finocchio	B
23. Sedano	D
Prodotti trasformati	Classe di appartenenza
24. Mousse di frutta al 100%	C
25. Succhi di frutta 100%	C

- f) i Piccoli frutti freschi (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) vengono considerati come afferenti ad una sola specie e, pertanto, nelle eventuali distribuzioni possono essere somministrate una o più specie diverse;
- g) Pesche, percoche e nettarine vengono considerate prodotti afferenti alla stessa specie ma di varietà diverse;
- h) le attività di distribuzione devono essere effettuate dall'aggiudicatario, assicurando le operazioni di scarico del prodotto nel luogo di destinazione interno all'Istituto e/o relativi plessi. Eventuali deroghe sono possibili solo se previste e regolamentate in modo esplicito ed analitico nella Convenzione con l'Istituto scolastico;
- i) l'attività di trasporto dei prodotti ortofrutticoli deve avvenire con mezzi refrigerati che abbiano la capacità di conservare il prodotto ad una temperatura non superiore agli 8 °C. I mezzi devono essere dotati di idonei sistemi di rilevazione della temperatura, ovvero di Registratori di temperatura per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di prodotti alimentari refrigerati;
- j) il prodotto di *IV gamma* deve avere una data di scadenza superiore ai due giorni successivi alla data di consegna;
- k) l'aggiudicatario invia al MIPAAF e all'Organismo Pagatore AGEA S.p.a. (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) la comunicazione relativa alle sedi operative dello o degli stabilimenti di lavorazione del prodotto nonché il relativo calendario delle lavorazioni, almeno 5 giorni lavorativi prima della consegna del prodotto. Le eventuali eccezionali variazioni rispetto a quanto indicato nella comunicazione devono essere inviate tempestivamente e comunque almeno 3 giorni lavorativi prima della consegna del prodotto.
- l) le attività di distribuzione devono essere avviate nei tempi che saranno indicati nel contratto di aggiudicazione;
- m) eventuali modifiche delle specie previste nell'offerta tecnica possono avvenire esclusivamente tra specie appartenenti alla stessa Classe valoriale di cui al prospetto 4; devono essere rispettate, contemporaneamente, il sistema di qualità certificato del prodotto (biologico, DOP/IGP) e la modalità di somministrazione: la modifica **non deve impattare sui requisiti che possono comportare variazioni** del punteggio assegnato. Per tali eventuali modifiche deve essere presentata motivata richiesta al MIPAAF e a AGEA: tale richiesta deve essere approvata dal MIPAAF previa acquisizione del parere di AGEA.

Il prodotto deve essere consegnato, nel rispetto delle disposizioni fiscali vigenti, al Responsabile d'Istituto scolastico o al Referente per l'Istituto del *Programma Frutta nelle scuole* come indicato nella Convenzione. L'addetto al trasporto è tenuto a far sottoscrivere i Documenti di Trasporto (D.d.T.) al Responsabile dell'Istituto o al Referente del Programma Frutta nelle scuole, il quale apporrà la data di ricezione. I D.d.T. devono indicare, tra l'altro:

- il numero delle confezioni unitarie e delle confezioni pluriporzione per ogni referenza tipologica;
- il lotto di confezionamento per ciascun prodotto consegnato.

#### **1.4 La consegna del prodotto**

---

La consegna presso gli Istituti scolastici e i relativi plessi dei quantitativi di prodotto programmati deve essere effettuata entro le ore 10,00 del giorno calendarizzato o comunque in tempo utile per il consumo dello stesso in occasione della pausa mattutina o pomeridiana e non in concomitanza con il pasto principale.

Qualunque difformità, relativa alla tempistica e/ alla modalità di distribuzione dei prodotti, verrà

valutata e, se del caso, sanzionata dall'Organo di controllo incaricato, in linea con le norme contrattuali.

La consegna di prodotti afferenti alle seguenti specie:

### **Prospetto 5**

---

ACTINIDIA (KIWI) – ANGURIA - ARANCIO – CLEMENTINE - MANDARINO - MELE – PERE  
- PESCHE, PERCOCHE E NETTARINE – SUSINE – CAROTE – FINOCCHIO - SEDANO

---

può avvenire il giorno antecedente la somministrazione solamente in presenza di un accordo esplicito con l'Istituto scolastico, espresso nella Convenzione nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) previo accertamento, da parte dell'aggiudicatario, che presso l'istituzione scolastica vi sia un idoneo locale nel quale depositare i prodotti ortofrutticoli, secondo le tecniche della buona conservazione e secondo le modalità esplicitate nella Convenzione;
- b) il locale dove 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 "Frutta e verdura nelle scuole" con la seguente dicitura: *Programma "Frutta e verdura nelle scuole" Anno scolastico 2015-2016. Prodotto da distribuire.*

Le distribuzioni di prodotti spremuti, centrifugati, estratti, da porzionare in classe o IV gamma devono essere accompagnate da idonei materiali atti ad agevolare il consumo (ad es.: bicchieri, posate, tovaglioli,...) da fornirsi da parte dell'aggiudicatario. Detto materiale deve essere riciclabile o biodegradabile.

La somministrazione in ogni caso dovrà essere sempre assistita da apposito personale, la cui individuazione e il cui coinvolgimento è definito nella Convenzione.

### **1.5 Il calendario di distribuzione**

---

La distribuzione delle specie ortofrutticole è vincolata al rispetto dei periodi indicati al prospetto 6.

Prospetto 6: Periodi vincolanti di distribuzione dei prodotti ortofrutticoli

Specie	Mesi							
	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
<b>Frutta</b>								
Albicocche								
Anguria								
Arance								
Ciliegie								
Clementine								
Fichi								
Fico d'india								
Fragole								
Kiwi								
Limoni								
Loti (kaki)								
Mandarini								
Mele								
Meloni estivi e invernali								
Pere								
Pesche, percoche e nettarine								
Piccoli frutti								
Susine								
Uve da tavola								
<b>Ortaggi</b>								
Carota								
Finocchio								
Pomodorino								
Sedano								
<b>Prodotti trasformati</b>								
Mousse di frutta 100%								
Succhi di frutta 100%								



## 1.6 Porzione unitaria

La distribuzione del prodotto deve avvenire in modo che ogni alunno riceva:

- nell'ambito dello stesso lotto, le stesse tipologie e la stessa quantità di prodotto. In casi motivati, su segnalazione o specifica domanda dell'Istituto, per tramite del Responsabile, il R.U.P. ha la facoltà di derogare da tale principio;

- per ogni somministrazione, un quantitativo di prodotto **non inferiore alla porzione unitaria minima**.

La **porzione unitaria minima** è così caratterizzata:

- a) il peso minimo della porzione di prodotto orticoli e frutticoli distribuito tal quale, da consumarsi intero o porzionato in classe, è pari o superiore a **160 gr**. La porzione dei prodotti quali la mela, la pera e l'arancio deve essere inderogabilmente costituita da un monofrutto;
- b) il peso minimo della porzione di prodotti orticoli e frutticoli distribuiti come "IV gamma" è pari o superiore a **120 gr**. Nella porzione di prodotto frutticolo di IV gamma costituito da più specie, queste devono appartenere alla stessa classe valoriale.
- c) la distribuzione di prodotti nelle forme di spremuta, centrifugato, estratto, devono prevedere la somministrazione di prodotto edibile/bevibile non inferiore a **200 ml**; la quantità di prodotto intero utilizzato per la produzione di 200 ml di spremuta, centrifugato o estratto non è inferiore a **400 gr**;
- d) il peso minimo della porzione di prodotto trasformato "Mousse (purea) 100% frutta" è pari o superiore a **100 gr in peso netto**;
- e) le distribuzioni di prodotto trasformato "Succhi di frutta al 100%" devono prevedere la somministrazione di prodotto edibile/bevibile non inferiore a **125 ml**.

## **1.7 Confezionamento ed imballaggi**

---

Ai fini di questo Bando si applicano le seguenti definizioni:

- a) **confezione unitaria**: confezione flow- packed e sigillata contenente uno o più frutti fino al raggiungimento della porzione unitaria per alunno;
- b) **confezione pluriporzione**: confezione contenente più porzioni da distribuire alla singola classe. È costituita da cassetta di cartone confezionata con pellicola microforata, traspirante e sigillata affinché non possa essere violata prima della distribuzione del prodotto agli alunni, e deve riportare le etichette obbligatorie. È vietato l'uso di sacchetti di plastica non biodegradabile;
- c) **imballaggio secondario**: è il contenitore delle confezioni unitarie. 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 preparati ai sensi della normativa vigente, confezionati ed imballati secondo le migliori norme tecnologiche, nel rispetto delle vigenti norme comunitarie e nazionali; la confezione deve garantire la loro integrità e, laddove prevista, deve essere indicata la data di scadenza.

Il prodotto intero, da distribuire tal quale, deve essere fornito in specifica confezione protetta, monoporzione o pluriporzione, al fine di soddisfare i requisiti di cui al capitolo 1.1, lettera h) del presente Capitolato tecnico.

Il confezionamento pluri-porzione è vietato per i seguenti prodotti:

1. albicocche e susine;
2. ciliegie;
3. fragole;
4. piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina);

5. pomodorino da mensa.

La confezione pluri-porzione deve essere corredata di guanti monouso per ciascun collo e riportare una specifica nota, a cura dell'aggiudicatario, in cui si indica il numero di frutti da consegnare ad ogni bambino.

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.

L'aggiudicatario della gara ha l'obbligo del ritiro e relativo smaltimento, nei modi prescritti dalla vigente normativa, dell'imballaggio primario utilizzato per la distribuzione.

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

## **1.8 Etichettatura**

---

Le confezioni, unitarie e pluriporzione, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni obbligatorie, apposte con un sistema indelebile anche su etichette adesive:

- a) il nome e l'indirizzo della ditta aggiudicataria;
- b) il nome e l'indirizzo della ditta di produzione e confezionamento e il nome e l'indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento se non coincidente;
- c) il peso netto unitario e, in caso di pluriporzione, il peso netto totale e il numero di porzioni;
- d) la data di confezionamento ed ogni altra indicazione prescritta dalla vigente legislazione;
- e) il numero del lotto o di altri elementi utili e necessari alla tracciabilità del prodotto;
- f) la dicitura: *“Programma europeo Frutta e verdura nelle scuole –Regolamento (UE) 1308/2013, articolo 23, Annualità 2015-2016 - Prodotto non commerciabile”*;
- g) la bandiera dell'Unione europea, il logo del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e il logo del Programma messo a disposizione dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali; le dimensioni delle informazioni di cui alla presente lettera g) non devono essere inferiori a 1,5 mm;
- h) le indicazioni obbligatorie vigenti per i prodotti DOP e IGP, ai sensi del Regolamento (UE) 1151/2012 e la dicitura *“Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF”*.
- i) le indicazioni obbligatorie vigenti in materia di prodotti biologici, ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 e del Regolamento (CE) n. 889/2008 e s.m.i.

Il prodotto di IV gamma deve essere confezionato, etichettato e distribuito secondo le modalità indicate nel D.M. 3746 del 20 giugno 2014. Stante la particolare utenza di destinazione, l'aggiudicatario dovrà assicurare che giunga in modo corretto e tempestivo l'informazione che il prodotto di IV gamma richiede di rispettare un tempo minimo necessario tra l'apertura della confezione e il consumo della porzione. Tale comunicazione deve avvenire in forma scritta, anche con cartelli esplicativi di avviso, così come previsto nella Convenzione.

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

- a stampa, oppure “adesiva”: in tal caso deve essere applicata almeno su 1 (uno) dei lati dell'imballaggio;
- a “fascetta rimovibile dopo l'uso” ma solo su imballaggi riutilizzabili.

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

- nome, indirizzo ed eventualmente logo della ditta aggiudicataria;
- nome del prodotto e tipologia di qualità del prodotto: biologico; DOP/IGP;
- dicitura: “Reg. UE n. 1308/2013, articolo 23 - Programma Frutta e verdura nelle scuole – Annualità 2015-2016 - Prodotto non commerciabile” con caratteri in maiuscolo, di colore nero e di dimensioni non inferiori a 10 mm;
- bandiera dell'Unione europea, logo del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e logo del Programma messo a disposizione dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

E' possibile combinare due diversi tipi di etichetta le quali, nel loro complesso, assicurano la presenza degli elementi minimi obbligatori.

E' vietato utilizzare il logo del programma “Frutta e verdura nelle scuole” al di fuori delle attività del medesimo programma, fatta salva specifica autorizzazione da parte del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

## **1.9 Le indicazioni facoltative**

---

L'apposizione di marchi commerciali e dei marchi collettivi dei produttori agricoli partecipanti al programma sarà possibile solo se realizzata in un formato non superiore al formato utilizzato per le indicazioni obbligatorie e la loro visibilità deve avvenire nei limiti di cui al par. 3 dell'art. 14 del Reg.(CE) n. 288/2009.

L'aggiudicatario ha facoltà di apporre marchi commerciali o marchi collettivi sulle confezioni unitarie e sugli imballaggi, alle condizioni e con le modalità di seguito descritte:

- a) è vietato apporre loghi o segni distintivi di soggetti diversi da quelli partecipanti al Programma;
- b) oltre agli elementi obbligatori, l'etichettatura dei prodotti a denominazione di origine (DOP e IGP) contiene gli specifici elementi informativi come “*descritti nei disciplinari di produzione*”;
- c) tenuto conto che nell'ambito del Programma è possibile la distribuzione di prodotti in confezioni monoporzione e che 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 sui 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;

- ad inserire sul Documento di trasporto (in arrivo e di consegna) del prodotto a denominazione il numero di lotto corrispondente.

## 2 LE ATTIVITÀ DI DISTRIBUZIONE

---

Le consegne del prodotto devono avvenire nel corso del periodo di svolgimento del Programma e coincidere con le tempistiche del crono programma presentato.

Gli aggiudicatari dei diversi lotti, appena ricevuto il Decreto Ministeriale “*di aggiudicazione*” da parte del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali **unitamente all’Elenco definitivo degli Istituti scolastici** che hanno aderito all’iniziativa, devono svolgere con la massima tempestività le seguenti attività:

1. contattare i singoli Istituti scolastici e relativi plessi che hanno aderito al Programma al fine di verificare la relativa anagrafica ed il numero degli alunni partecipanti, chiedendo l’indicazione nominativa del Responsabile d’Istituto e proponendo la stipula della Convenzione tipo di cui all’**Allegato 7**;
2. contribuire all’aggiornamento della Banca Dati degli Istituti aderenti al Programma gestita dal Ministero;
3. informare il Ministero e l’AGEA S.p.a. in caso di qualunque variazione, su base regionale, del numero di alunni rilevati rispetto al numero degli alunni indicati nell’Elenco definitivo degli Istituti scolastici trasmesso. Il Responsabile Unico del procedimento valuta ed autorizza le eventuali variazioni, all’interno del lotto aggiudicato, rispetto alle indicazioni espresse nell’offerta tecnica.
4. coordinarsi con le strutture del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA), con gli Assessorati all’Agricoltura delle Regioni e Province autonome e con il MIPAAF per una valutazione delle possibili forme di cooperazione nella realizzazione delle misure di accompagnamento;
5. per il tramite del Responsabile d’Istituto portare a conoscenza degli Istituti scolastici la proposta attuativa dell’offerta tecnica oggetto di aggiudicazione, il relativo preventivo programma di distribuzione (calendario delle consegne; elenco dei prodotti e referenze tipologiche; misure accompagnatorie da realizzare,...), fornendo con idoneo anticipo, e comunque non oltre 10 giorni antecedenti la 1° distribuzione, il relativo calendario definitivo;
6. rendere noti i calendari del programma di distribuzione e delle misure di accompagnamento ai singoli Istituti scolastici anche attraverso il sito web [www.fruttanellescuole.gov.it](http://www.fruttanellescuole.gov.it);
7. sostenere l’attività di comunicazione e informazione posta in essere dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’articolo 5, par. 1, lett. b) punto iii) e dell’articolo 14, par. 1 del Reg. (CE) n. 288/09, distribuendo lo specifico materiale informativo reso disponibile dal Mipaaf.

Le attività di comunicazione poste in essere dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’articolo 5, par. 1, lett. b) punto iii) e dell’art. 14, par. 1 del Regolamento (CE) n. 288/09 sono descritte sul sito internet [www.fruttanellescuole.gov.it](http://www.fruttanellescuole.gov.it).

### 2.1 La distribuzione assistita

---

Per “distribuzione assistita” si intende l’insieme delle attività di distribuzione dei prodotti e di

assistenza al consumo fornita all'alunno nel momento della somministrazione del prodotto unitamente alle attività di informazione e di sensibilizzazione.

Il corretto espletamento di questa funzione assicura il reale perseguimento dell'obiettivo del Programma, imperniato su attività informative e formative sia degli alunni che degli insegnanti e dei genitori per supportare un consumo di frutta e verdura sempre più consapevole e duraturo nel tempo.

La *distribuzione assistita*, quando non svolta direttamente dall'aggiudicatario, è regolamentata da apposita **Convenzione** tra l'aggiudicatario e il singolo Istituto scolastico: la Convenzione, conforme al modello di cui all'**Allegato 7** del presente Bando, sottoscritta dall'aggiudicatario e dal Dirigente scolastico, fissa, tra l'altro, il contributo dovuto dall'aggiudicatario all'Istituto scolastico. L'importo finale determinato per il contributo dovrà essere:

- non inferiore a 2 euro/alunno/anno scolastico;
- non inferiore a 100 Euro per singolo Istituto.

Unitamente alla rendicontazione presentata per la domanda finale di liquidazione, l'aggiudicatario è tenuto a fornire copia del dispositivo di pagamento effettuato (bonifico, assegno circolare,...) a supporto delle attività descritte nella Convenzione.

### **3 LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO**

---

Le Misure di accompagnamento realizzabili sono le seguenti:

- 1) organizzazione di visite a fattorie/masserie didattiche;
- 2) realizzazione di giornate a tema (frutta day) nell'ambito dei quali svolgere attività ludiche, attività pratico-dimostrative con il coinvolgimento obbligatorio degli insegnanti e dei genitori;
- 3) organizzazione di visite ad aziende agricole e/o magazzini di cernita e/o condizionamento di prodotti ortofrutticoli oggetto di distribuzione;
- 4) organizzazione di visite a musei dedicati all'alimentazione o all'agricoltura e/o Orti botanici e/o strutture mercatali, compresi i mercati locali.

La predisposizione del progetto deve tener conto dei seguenti vincoli:

- a) **realizzazione obbligatoria di tutte le Misure**, con il coinvolgimento di alunni in una percentuale almeno pari a quella riportata nei seguenti prospetti 7 e 8;
- b) **l'offerta tecnica** dovrà contenere una specifica proposta che illustri e specifichi, in relazione al lotto di riferimento, i seguenti elementi:
  - i. il numero (espresso in assoluto e in percentuale sul totale del gruppo bersaglio del lotto) degli alunni destinatari delle Misure di accompagnamento previste: tali numeri evidenzieranno sia la quota minima obbligatoria sia la quota eccedente tale parametro;
  - ii. le modalità e la tempistica di svolgimento delle Misure con la descrizione degli strumenti e delle risorse umane che saranno utilizzate per ogni misura, in conformità a quanto definito nei successivi paragrafi 3.1 e 3.2;
  - iii. le modalità di raccordo con gli Assessorati all'Agricoltura delle Regioni e Province autonome, con il MIPAAF nonché con il C.R.E.A. al fine di armonizzare le misure da realizzare sul territorio, evitare sovrapposizioni di attività nelle medesime scuole con dispendio di risorse, valutare scientificamente sotto il profilo alimentare le informazioni e le schede tecniche e qualsiasi altra forma di comunicazione l'aggiudicatario vorrà dare agli alunni, alle famiglie e agli insegnanti;

iv. il momento di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli. È valutata positivamente la distribuzione di prodotti ortofrutticoli del territorio, provenienti da acquisto locale, mercato locale, filiera corta nonché di prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M 17 giugno 2015 “Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali” (Suppl. Ord. n. 43 - Gazzetta Ufficiale n. 168 del 22 luglio 2015).

Per tali prodotti devono essere mantenuti tutte le caratteristiche qualitative di cui al capitolo 1 punto 1.1 del presente Capitolato tecnico, ad eccezione del calibro del singolo frutto o del peso della singola porzione che possono essere inferiori per un valore pari al 20% .

**Il costo per l'acquisto e la distribuzione di tali prodotti è a carico esclusivo dell'aggiudicatario.**

Nel caso di consegna del prodotto fuori dall'edificio scolastico, in occasione dello svolgimento delle misure di accompagnamento, i documenti di trasporto(D.d.T.) saranno sottoscritti dal docente responsabile o dal responsabile della struttura ove si svolge la misura di accompagnamento e riporteranno comunque tutte le indicazioni come previsto dal capitolo 1, paragrafo 1.3 del presente Capitolato tecnico.

#### Prospetto 7- Misure e target minimi

<b>N.ro</b>	<b>Misure ed attività</b>	<b>Target minimo</b> (in val. % sul totale del Gruppo bersaglio del singolo lotto)
<b>1</b>	Organizzazioni di visite a fattorie/masserie didattiche	<b>5,0%</b> del numero degli alunni
<b>2</b>	Giornate a tema (frutta day)	<b>10,0 %</b> del numero degli alunni
<b>3</b>	Organizzazioni di visite ad aziende agricole e/o magazzini di cernita e/o condizionamento di prodotti ortofrutticoli	<b>6,5%</b> del numero degli alunni
<b>4</b>	Organizzazioni di visite a musei dedicati all'alimentazione o all'agricoltura e/o Orti botanici e/o strutture mercatali compresi i mercati locali	<b>6,5%</b> del numero degli alunni

Prospetto 8 - Lotti e parametri tecnici per le misure di accompagnamento . Bando Frutta e verdura nelle scuole A.S. 2015/2016

Numero di Lotto	Regioni	N. alunni Gruppo bersaglio A.S. 15-16	Misure di accompagnamento e val. % minimo di alunni da coinvolgere			
			Misura 1	Misura 2	Misura 3	Misura 4
			5,0%	10,0%	6,5%	6,5%
1	Piemonte – Liguria- Valle d’ Aosta	101.820	5.091	10.182	6.618	6.618
<b>2</b>	<b>Lombardia</b>	<b>140.000</b>	<b>7.000</b>	<b>14.000</b>	<b>9.100</b>	<b>9.100</b>
3	Veneto – P.A. Trento e Bolzano	111.050	5.553	11.105	7.218	7.218
<b>4</b>	<b>Emilia Romagna - Marche- Friuli V.G.</b>	<b>99.300</b>	<b>4.965</b>	<b>9.930</b>	<b>6.455</b>	<b>6.455</b>
5	Lazio – Sardegna	107.400	5.370	10.740	6.981	6.981
<b>6</b>	<b>Campania – Molise</b>	<b>125.100</b>	<b>6.255</b>	<b>12.510</b>	<b>8.132</b>	<b>8.132</b>
7	Puglia - Basilicata	101.200	5.060	10.120	6.578	6.578
<b>8</b>	<b>Calabria - Sicilia</b>	<b>111.600</b>	<b>5.580</b>	<b>11.160</b>	<b>7.254</b>	<b>7.254</b>
9	Toscana - Umbria - Abruzzo	106.900	5.345	10.690	6.949	6.949
<b>Valori totali</b>		<b>1.004.370</b>	<b>50.219</b>	<b>100.437</b>	<b>65.284</b>	<b>65.284</b>

### 3.1 MISURE 1 -3- 4 – Indicazioni operative

Le attività previste alle Misure 1, 3 e 4 dovranno obbligatoriamente:

- a) avere una durata non inferiore a 3 ore (escluso il tempo di viaggio);
- b) nel caso delle visite presso fattorie didattiche queste devono essere scelte tra quelle inserite nello specifico elenco delle strutture riconosciute dalla Regione di riferimento. Qualora tale elenco non fosse disponibile, l’aggiudicatario concorderà con la Regione o la Provincia Autonoma di riferimento la struttura sede della visita, avendo cura di evidenziare i criteri di conformità della stessa ai requisiti descritti nella *Carta della*

*qualità delle fattorie didattiche*); in questo caso indicare o meno la spesa per eventuali **biglietti di ingresso**;

c) l'organizzazione deve essere svolta in collaborazione con l'Istituto scolastico e con il referente dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione o Provincia autonoma di riferimento, informando il C.R.E.A. al fine di verificare le possibili modalità di cooperazione e /o di integrazione con le attività svolte e programmate dallo stesso Ente;

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 con particolare riferimento al contesto in cui si svolge (fattoria, stabilimento, azienda agricola, struttura mercatale,.....)

e) nell'offerta tecnica il concorrente dovrà indicare, inoltre, in relazione al lotto di riferimento, i seguenti elementi:

- eventuali attività educative a cura di personale adeguatamente preparato;
- momenti di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli, come specificato al capitolo 3, lettera b) punto iv.
- indicare la previsione o meno di eventuali specifiche iniziative attivate per alunni portatori di handicap. A tal fine il concorrente si impegna a portare a conoscenza degli Istituti scolastici tale loro impegno previsionale.

Nella redazione dell'offerta tecnica le attività proposte con le Misure di accompagnamento dovranno essere coerenti con gli obiettivi del Programma:

- avvicinare i bambini al mondo rurale per far comprendere loro l'origine del cibo e nel caso specifico dei prodotti ortofrutticoli;
- far conoscere ai bambini, in maniera teorica e pratica, i prodotti ortofrutticoli così come la storia, l'origine geografica, il metodo di coltivazione e le cure da apportare alle piante.
- coinvolgere gli alunni nelle varie fasi attività affidando loro un ruolo attivo e partecipe nel corso della visita.

### **3.2 MISURA 2 – Indicazioni operative**

---

La misura 2 prevede la realizzazione di **giornate a tema** (*frutta-day*) nell'ambito delle quali possono essere svolte attività ludiche e pratico-dimostrative con il coinvolgimento di alunni, insegnanti e genitori; in tale ambito si dovrà:

- organizzare momenti di apprendimento teorico; laboratori pratici e/o laboratori sensoriali, attività pratiche e dimostrative; momenti dedicati alla preparazione del cibo associati ad eventi di consumo collettivo delle preparazioni eseguite;
- distribuire idonei materiali informativi.

L'organizzazione deve essere svolta in collaborazione con l'Istituto scolastico e con il referente dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione o Provincia autonoma di riferimento nonché con il C.R.E.A. al fine di verificare le possibili modalità di cooperazione e /o di integrazione con le attività svolte e programmate dallo stesso Ente.

Gli obiettivi della misura, in relazione ai quali impostare le specifiche attività, 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;
- ⇒ aumentare la conoscenza della frutta e della verdura evidenziando le loro caratteristiche nutrizionali;
- ⇒ sensibilizzare i beneficiari della misura ad una più corretta gestione degli sprechi alimentari e del riciclo/riutilizzo degli alimenti.

L'attività potrà svolgersi all'interno dell'istituto scolastico (Aula magna, palestra o giardino della scuola) o altro locale idoneo concordato con l'Istituto. Il progetto di realizzazione della Misura deve specificare il percorso formativo che intende sviluppare nonché le modalità e la tempistica di svolgimento unitamente alla descrizione degli strumenti e delle risorse umane che saranno utilizzate.

Potrà essere altresì previsto un momento di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli, come specificato al capitolo 3, lettera b) punto iv.

allegato 2