

Programma *Latte nelle scuole* – A.s. 2020-2021

Allegato 1 - Capitolato tecnico

Sommario

1	PREMESSA	3
1.1	Strategia operativa del <i>Programma Latte nelle scuole</i>	3
1.2	Definizioni ed acronimi.....	4
2	I BENEFICIARI DEL PROGRAMMA.....	5
3	OGGETTO DEL BANDO DI GARA.....	5
4	I REQUISITI PROFESSIONALI DEL FORNITORE	6
5	I PRODOTTI DA FORNIRE E DISTRIBUIRE.....	7
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.....	12
5.6	Altri prodotti.....	13
5.7	I regimi di qualità dei prodotti.....	15
6	VINCOLI ED ADEMPIMENTI PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI.....	15
7	LA PORZIONE UNITARIA.....	16
8	LE DISTRIBUZIONI	17
8.1	La distribuzione speciale	17
8.2	Modalità di esecuzione delle distribuzioni.....	18
8.3	Indicazioni per l'esecuzione del Latte Day	18
8.4	Le modalità distributive e di somministrazione	20
9	CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGI	20
9.1	Etichettatura dei prodotti	21
9.2	Bilinguismo	23
9.3	Le indicazioni facoltative	23
10	TRASPORTO E CONSEGNA DEL PRODOTTO.....	24
10.1	Compiti del personale incaricato della distribuzione	26
10.2	Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna.....	26
11	LA SOMMINISTRAZIONE ASSISTITA.....	27
12	MISURE EDUCATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO.....	27
12.1	Il “Latte Day”	27
13	STAFF TECNICO.....	30
14	ASPETTI PROPEDEUTICI E COMPLEMENTARI.....	31
15	L’OFFERTA TECNICA.....	32
15.1	Schema dell’offerta tecnica (Allegato 3).....	32
16	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA	35

a. Indici valoriali dei prodotti.....	35
b. Modifiche delle offerte tecniche	43

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/giugno 2021.

Obiettivo generale del Programma è realizzare una campagna di **educazione al consumo** e di **informazione**, per una **corretta alimentazione 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 alla distribuzione dei prodotti il Ministero, con il supporto di Unioncamere e del CREA, propone misure educative di accompagnamento.

1.1 Strategia operativa del Programma Latte nelle scuole

Il Programma *Latte nelle scuole* viene realizzato conformemente agli indirizzi dettati dalla riforma del *Programma destinato alle scuole* nonché alla Strategia nazionale del Programma destinato alle scuole in Italia, 1° agosto 2017-31 luglio 2023, approvata 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. Alla realizzazione di questo Programma concorrono attori istituzionali e operatori privati chiamati a partecipare alla realizzazione di una strategia operativa impostata sulle seguenti fasi:

- Campagna di adesione degli istituti scolastici
- Pubblicazione e gestione bando di gara per la selezione dei distributori del prodotto (Gennaio 2021/Febbraio 2021)
- Campagna di informazione (Gennaio/Febbraio 2021)
- Campagna di comunicazione (Gennaio/Giugno 2021)
- Attività di distribuzione dei prodotti (Marzo/Maggio 2021)
- Misure di accompagnamento (Marzo/Maggio 2021)
- Monitoraggio del programma e gestione di eventuali eventi speciali (Marzo/Luglio 2021).

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.politicheagricole.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 il “Codice dei contratti pubblici”;
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 ortofrutticoli, 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 degli Istituti scolastici primari italiani 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 Gruppo bersaglio individuato per ciascun lotto per l'a.s. 2020-2021 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 del sistema proporzionale calcolato fra la popolazione scolastica della scuola primaria presente nelle singole regioni e il contingente massimo di alunni che potranno partecipare al Programma.

3 OGGETTO DEL BANDO DI GARA

I servizi da fornire a **ciascuno degli alunni** degli Istituti scolastici primari aderenti al Programma sono i seguenti:

1. fornitura e distribuzione di n. 26 porzioni di latte e prodotti lattiero-caseari;
2. realizzazione di 1 “*Latte day*”, con la partecipazione obbligatoria di tutti gli alunni partecipanti al Programma;
3. fornitura di un manifesto pubblicitario del Programma di cui al Reg. (UE) n. 2017/40, art. 12, da affiggere sull'entrata principale delle scuole, il cui format verrà fornito agli aggiudicatari dal MIPAAF;
4. fornitura di un manifesto/calendario del programma da consegnare a ciascuna classe partecipante, il cui format verrà fornito dal MIPAAF.

La fornitura e le distribuzioni dei prodotti (di seguito per brevità “distribuzioni”) da effettuare sono di seguito dettagliate:

- ⇒ **distribuzioni regolari:** n. 22 distribuzioni obbligatorie per un totale di n. 22 porzioni di prodotto, di cui n. 11 di latte e le restanti di yogurt o formaggi a pasta dura, 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;
- ⇒ **distribuzioni speciali:** n. 1 distribuzione da effettuare nell'ambito della giornata definita “*Latte day*”, che dovrà essere accompagnata da attività ludico didattica.

Nella distribuzione speciale, ad ogni alunno, dovranno essere obbligatoriamente fornite n. 4 porzioni di prodotto di cui n.1 porzione di latte o yogurt e n. 3 porzioni di formaggio a scelta del concorrente.

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) 853/2004¹*;
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 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 (5 aprile 2018);
5. al rispetto delle previsioni di cui alla Legge 30 aprile 1962, n. 283 concernente la Disciplina igienica della produzione e vendita di 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) n. 889/2008 del 5 settembre 2008.

¹ 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

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;
- b) ISO 22000;
- c) IFS Food
- d) 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 le seguenti:

- a) prioritariamente il latte alimentare nelle varie declinazioni di cui alla tabella 5-1, nonché nella versione delattosata;
- b) yogurt e yogurt delattosato
- c) succo 100% frutta, quale merenda alternativa per i soggetti allergici;
- d) in conformità al paragrafo 4 dell'articolo 23 del Regolamento: formaggi, latticini, 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 o frutta disidratata;
- e) in conformità al paragrafo 4, dell'articolo 23 del Regolamento: frutta fresca, frutta disidratata, frutta in guscio.

Tabella 5-1- Prodotti lattiero-caseari e altri, distribuibili nell'ambito del Programma

Macro categorie di prodotto	Specifiche	Distribuzioni	
		Regolari	Speciale
1. Latte alimentare pastorizzato, intero, parzialmente scremato e scremato	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 (<i>Extended Shelf-Life</i>)	SI	SI
2. Latte alimentare delattosato	f) per gli alunni che avranno indicato problemi di intolleranze o allergie	SI	SI

3.	Yogurt e altri prodotti lattiero – caseari fermentati	a) Senza succo di frutta aggiunto	SI	SI
		b) Aromatizzati naturalmente	SI	SI
4.	Yogurt delattosato	a) per gli alunni che avranno indicato problemi di intolleranze o allergie	SI	SI
5.	Formaggi a pasta molle e filata		NO	SI
6.	Formaggi a pasta semidura		NO	SI
7.	Formaggi a pasta dura		SI	SI
8.	Merenda alternativa (succhi 100 % frutta fresca)		SI	SI
9.	Frutta fresca, frutta disidratata, frutta in guscio		NO	SI

Con riferimento 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.

Con riferimento alla categoria 1- Latte alimentare, questo 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). Questo può essere distribuito nella misura massima del 20% del totale delle 26 (22+4) distribuzioni.

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** (n. 22) possono essere distribuiti i seguenti prodotti:

1. tutti i tipi di latte alimentare, ad esclusione del latte UHT;
2. latte delattosato nella misura indicata nel presente capitolato che può essere distribuito fino ad esaurimento scorte anche agli alunni non intolleranti;
3. latte arricchito (non superiore al 20% delle n. 26 porzioni totali);
4. yogurt, yogurt delattosato nella misura indicata nel presente capitolato che può essere distribuito fino ad esaurimento scorte anche agli alunni non intolleranti;
5. formaggi a pasta dura di origine vaccina o mista;
6. merenda alternativa (succhi 100% frutta) per alunni allergici.

Nella **distribuzione speciale o Latte day** (obbligatoria), che prevede la distribuzione di n. 4 porzioni dei prodotti seguenti:

1. tutti i tipi di latte alimentare, escluso il latte UHT;
2. latte delattosato che può essere distribuito fino ad esaurimento scorte anche agli alunni non intolleranti;
3. latte arricchito (non superiore al 20% delle 26 porzioni totali);
4. yogurt, e yogurt delattosato che può essere distribuito fino ad esaurimento scorte anche agli alunni non intolleranti;
5. tutti i tipi di formaggi a pasta molle, semidura, dura;
6. frutta fresca, frutta disidratata e frutta in guscio in accompagnamento ai formaggi, al latte e allo Yogurt bianco;
7. merenda alternativa (100% frutta) per alunni allergici.

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” in parte del tipo parzialmente scremato e in parte del tipo 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 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 determinata in una misura indicativa pari **al 5% del totale**, dipendendo 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 5-2 - 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

Premesso che il latte deve essere consumato il giorno della consegna, la sua durabilità residua deve rispettare i seguenti valori:

Tabella 5-3 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 (<i>Extended Shelf-Life</i>)	15
Latte delattosato	60

5.4 Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati

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

- a) essere naturale, ovvero essere privo di coloranti e di conservanti;

- b) provenire da latte vaccino intero o parzialmente scremato, oppure di ovicaprino e/o di bufala;
- c) avere 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 1.5x10⁶ U.F.C./gr.;
- e) il livello massimo di zuccheri e/o miele aggiunti deve essere pari al 7% (art. 10 Reg. UE 2017/40).

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.

La quantità di porzioni di **yogurt delattosato o senza lattosio** è determinata in una misura indicativa pari **al 5% del totale degli alunni**;

È ammessa la distribuzione di yogurt naturale al gusto di frutta delle specie indicate nella tabella 5-4 del presente capitolato tecnico.

Nella **distribuzione speciale** o Latte Day, nel corso della quale lo yogurt e i formaggi porzionati sul luogo di distribuzione possono essere combinati con frutta in guscio, frutta fresca e frutta disidratata di cui alla tabella 5-4, in deroga alle prescrizioni di cui sopra, lo yogurt e/o lo yogurt delattosato distribuito deve essere bianco e conforme alle seguenti indicazioni:

- a) essere naturale; al momento della preparazione e distribuzione, sarà aggiunta frutta fresca o frutta in guscio o disidratata essiccata;
- b) provenire da latte vaccino intero o parzialmente scremato, oppure da latte ovicaprino e/o da bufala;
- c) essere contenuto in yogurtiere, preparate antecedentemente alla somministrazione;
- d) essere distribuito, in alternativa alle confezioni singole, nella tazza in dotazione a ciascun allievo o eventualmente in bicchieri/contenitori di capacità media non inferiore a 100 gr;
- e) essere fornito unitamente a un supporto informativo visibile che indichi:
 - se proviene da latte vaccino intero o da latte parzialmente scremato;
 - la specie animale di provenienza;
 - l'assenza di lattosio;
 - 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 da latte di **origine vaccina, bufalina e ovicaprina**.

Ai fini del presente capitolato, i **formaggi sono classificati** sulla base dei seguenti parametri:

1. 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 10 febbraio 2020, n. 1375, XX 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 soltanto 1 (una) volta ed in occasione della distribuzione speciale, in abbinamento ai prodotti lattiero-caseari, sono i seguenti:

- a) **Frutta fresca** che può essere fornita mescolata allo yogurt, oltre che in combinazione con i formaggi;
- b) **Frutta disidratata** che può essere fornita mescolata allo yogurt;
- c) **Frutta in guscio** che può essere fornita mescolata allo yogurt, oltre che in abbinamento ai formaggi.

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

Tabella 5-4 - Elenco dei prodotti frutticoli utilizzabili in accompagnamento dei prodotti lattiero- caseari nell'ambito del Programma

Frutta fresca e disidratata (1)	Frutta in guscio
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 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)*;
- essere di categoria I o superiore, per i prodotti per i quali si applicano le **norme specifiche**;
- i prodotti a cui sono applicabili 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.

b. 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 nella tabella 5-4.

c. 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** (DOP), 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** (BIO), 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 10 febbraio 2020, n. 1375, XX revisione).

6 VINCOLI ED ADEMPIMENTI PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI

La fornitura dei prodotti 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. 9/12/2016), 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) rispettare la 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 della modalità distributiva:

Tabella 7-5 – Peso e/o volume della porzione unitaria

Prodotti lattiero-caseari		Distribuzioni regolari (valori minimi e massimi)	Distribuzione speciale o Latte Day (valori minimi e massimi)
a)	Latte alimentare	150 ml	150 ml
b)	Yogurt	125 gr	125 gr
c)	Formaggi a pasta molle	==	50 - 70 gr
d)	Formaggi a pasta semidura	==	33 – 40 gr
e)	Formaggi a pasta dura	28 – 35 gr	28 – 35 gr
Altri prodotti			
f)	Frutta fresca	==	a. Mescolato/aggiunto allo yogurt bianco: max 10 gr in peso;

		b. In accompagnamento ai formaggi: max 50 gr per alunno
g) Frutta disidratata, senza conservanti e senza aggiunta di zuccheri	==	c. Mescolato/aggiunto allo yogurt bianco: max 5 gr per porzione;
h) Frutta in guscio	==	d. Mescolato/aggiunto allo yogurt bianco: max 5 gr/porzione; e. In accompagnamento ai formaggi: max 10 gr per alunno
i) Merenda alternativa (succhi 100 % frutta)	150 - 200 ml	150 - 200 ml

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 **preordinato calendario di distribuzione**; il numero delle distribuzioni regolari è pari a **22**.

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

a) inclusione delle seguenti **macro categorie**:

- **latte alimentare** in tutte le sue tipologie, compreso il delattosato, almeno pari al 50% delle distribuzioni regolari;
- **yogurt** in tutte le sue tipologie, compreso il delattosato, almeno pari o superiore a 3 porzioni;
- **formaggi a pasta dura** superiori a 3 porzioni.

8.1 La distribuzione speciale

La distribuzione speciale, finalizzata a creare un momento ludico di consumo collettivo, assicura la consegna di n. **4 porzioni pro-capite** di prodotti, di cui alla Tab. 7-5:

1. n. 1 porzione regolare di latte o latte delattosato oppure n. 1 porzione regolare di yogurt o yogurt delattosato;
2. n. 3 porzioni regolari di formaggio a scelta del concorrente.

La **distribuzione speciale** è effettuata nell'ambito del "Latte Day" realizzato dall'**aggiudicatario**, nel rispetto dei criteri indicati al paragrafo 12 e con la collaborazione di **Unioncamere + CREA**, soggetti delegati alla realizzazione delle misure di accompagnamento e delle attività di comunicazione e di pubblicizzazione del Programma nonché realizzatori, in questo caso specifico, dei contenuti degli opuscoli da consegnare agli alunni.

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. 2020/2021 e delle seguenti prescrizioni operative:

- a) lo **svolgimento** prevedibile nel periodo **marzo/ giugno** dell'anno 2021;
- b) le **consegne settimanali non superiori a 3** che possono prevedere ciascuna la consegna di n. 2 prodotti, di cui uno per il consumo immediato e l'altro per il consumo nei giorni successivi. Il latte deve essere consumato il giorno stesso della consegna. In casi particolarmente gravi e certificati, la Stazione appaltante può autorizzare eventuali variazioni;
- 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) gli alunni all'interno dello stesso lotto dovranno essere **destinatari della medesima quantità e qualità del prodotto**;
- e) la **singola distribuzione regolare all'interno della stessa 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);
- f) la **distribuzione dei prodotti** deve avvenire **esclusivamente** per gli alunni che frequentano le scuole aderenti al Programma.

8.3 Indicazioni per l'esecuzione del Latte Day

Nella realizzazione del "Latte Day" si dovranno rispettare le seguenti indicazioni:

1. il numero delle porzioni di prodotti da distribuire a ciascun alunno è di **n. 4**. la consegna di un **appropriato numero di prodotti** da distribuire agli insegnanti e ai genitori che partecipano all'evento;
2. il **peso minimo** o il **volume dei prodotti** da consegnare indicati nel paragrafo 7 (tabella 7-5);
3. il coinvolgimento di **tutti gli Istituti comprensivi e dei loro plessi**, con la facoltà di scelta della sede operativa più consona allo scopo, da concordare con il Dirigente scolastico. In tale caso, eventuali spese per lo spostamento degli alunni verso la sede prescelta per lo svolgimento del Latte Day non sono a carico del soggetto aggiudicatario. Qualora non risulti possibile per il plesso partecipare all'evento, le porzioni previste

dovranno comunque essere distribuite agli alunni previa autorizzazione della Stazione appaltante.

4. lo svolgimento del “Latte Day” dovrà avvenire in accordo e collaborazione con i soggetti incaricati delle misure educative e di accompagnamento (CREA e Unioncamere) che potranno proporre laboratori sensoriali in accompagnamento alle distribuzioni effettuate. I format del laboratorio sensoriale saranno predisposti dal MIPAAF in collaborazione con il CREA e Unioncamere e condivisi con gli aggiudicatori per lo sviluppo sinergico delle attività nell’ambito del “Latte Day”.
5. il porzionamento e le distribuzioni sono eseguiti sul luogo di distribuzione da **personale contrattualizzato dall’aggiudicatario**. Il personale scolastico assiste alla distribuzione del prodotto senza alcun obbligo di collaborazione. A tal fine è obbligatorio il rispetto dei seguenti parametri:

Tabella 8-6 - La distribuzione speciale: parametri minimi per l’assistenza

Modalità distributive nel Latte Day	N.ro operatori dell’aggiudicatario
Prodotto porzionato e distribuito in classe o in Istituto	1 promoter ogni 250 alunni Parametro di flessibilità: +/- 5%
Prodotto porzionato e distribuito non in classe o Istituto	1 promoter ogni 150 alunni Parametro di flessibilità: +/- 5%
Eventuale “Laboratorio sensoriale”	personale incaricato della porzionatura Parametro di flessibilità: +/- 5%

6. le distribuzioni di prodotto devono essere **accompagnate** da:
 - bicchieri monouso in caso mancata disponibilità della tazza “mug” del Programma e, in ogni caso da posate (se necessarie), tovaglioli e tovagliette forniti dall’aggiudicatario; questo materiale deve essere riciclabile o riutilizzabile o biodegradabile;
 - contenitori adatti al recupero dei materiali di supporto e/o di eventuale prodotto non consumato o scarti propri del prodotto.

Il personale impiegato nella somministrazione del prodotto (promoter) deve:

- a) essere dotato di idoneo tesserino di riconoscimento che evidenzia la qualifica di operatore attivo per il Programma;
- b) segnalare all’aggiudicatario eventuali criticità riscontrate nella gestione ed, eventualmente, nella somministrazione dei prodotti;
- c) 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;

- d) i promoter devono avere vestiario o componenti di vestiario che richiamino il logo o la dicitura del Programma (presidi obbligatori: cappellino e guanti monouso); inoltre devono rispettare 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;

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 da 0,5 litri a 2 litri, oppure in confezione monoporzione da 150 ml. Nel caso in cui vengano utilizzate confezioni unitarie di volume compreso tra 0,5 e 2 litri, per la somministrazione verrà utilizzata la tazza “mug” del Programma. Nel caso in cui la tazza non fosse disponibile l'operatore economico fornirà bicchieri monouso che assicurino la quantità di porzione unitaria prevista alla Tabella 7-5. Resta sempre a carico dell'operatore economico la fornitura di un tovagliolo e una tovaglietta per la singola somministrazione; il materiale dovrà essere riciclabile o riutilizzabile e biodegradabile

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: nella **distribuzione regolare** devono essere consegnati in confezioni unitarie monoporzione o pluriporzione ma con le dosi unitarie preconfezionate. Nella **distribuzione speciale** sono consegnati in confezioni pluriporzione, per la porzionatura in classe. La porzionatura delle forme intere o parti di esse è effettuata al momento da personale fornito dal distributore che consegna all'alunno i supporti al consumo (tovaglioli, tovagliette e, qualora necessarie, posate). Le porzioni dei formaggi dovranno rispettare i pesi indicati nel paragrafo 7 (Tabella 7-5).

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 tetrapak, o vetro, o altro materiale idoneo) contenente più porzioni unitarie, anche in formato monoporzione, 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 rispondere ai requisiti stabiliti nel 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, gli 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 della tempistica.

9.1 Etichettatura dei prodotti

L'imballaggio primario delle confezioni, unitarie e/o pluriporzione, dovrà riportare in etichetta le indicazioni obbligatorie della vigente normativa e contenere almeno le seguenti informazioni:

- a) il nome del prodotto, tipologia di qualità del prodotto (Alta qualità, Biologico; DOP/IGP; ecc...), tipologia di trattamento applicato al prodotto (pastorizzato, latte delattosato UHT, microfiltrato ecc...);

- b) il marchio di produzione, il marchio di identificazione (ex bollo sanitario) e la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- c) il peso netto/volume unitario della confezione;
- d) la data/lotto di confezionamento;
- e) la data di scadenza del prodotto;
- f) le indicazioni del paese di origine del prodotto con specifica del luogo di produzione, se del caso;
- g) le indicazioni obbligatorie vigenti per:
 - i prodotti DOP e IGP, ai sensi del Regolamento (UE) 1151/2012;
 - i 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.

Inoltre, sull'imballaggio primario, possono essere aggiunte le seguenti informazioni:

- a) il nome e l'indirizzo della ditta aggiudicataria e l'eventuale logo apposti con un sistema indelebile (eventualmente anche su etichette adesive);
- b) il numero di porzioni contenute nella confezione unitaria;
- c) la dicitura: *“Programma destinato alle scuole – Latte nelle scuole – Annualità 2020-2021 - Prodotto non commerciabile”* utilizzando lo stesso font e le dimensioni delle altre informazioni;
- d) il logo dell'Unione europea, del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Programma forniti dal MIPAAF.

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

- stampata sul contenitore, oppure applicata con etichetta adesiva su 2 dei 4 lati dell'imballaggio secondario;
- o riportata su “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 nome del prodotto, tipologia di qualità del prodotto (Alta qualità, Biologico; DOP/IGP; ecc...), tipologia di trattamento applicato al prodotto (pastorizzato, latte delattosato UHT, microfiltrato ecc...)
- c) le indicazioni del paese di origine del prodotto con specifica del luogo di produzione, se del caso;
- d) la dicitura: *“Programma destinato alle scuole – Latte nelle scuole – A.S. 2020-2021 – 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” fornito dal MIPAAF;

e) il numero di porzioni contenute nella confezione unitaria.

È possibile omettere l'etichetta dell'imballaggio secondario, qualora tutte le informazioni obbligatorie ivi previste siano riportate nell'etichetta dell'imballaggio primario.

È vietato utilizzare il logo del Programma “*Latte nelle scuole*” al di fuori delle attività del medesimo Programma.

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.

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 alla Stazione appaltante;
- 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 la 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 con l'accordo dell'aggiudicatario;
- 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 e l'ora 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, 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, 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 il giorno precedente 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;
 - 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 2020-2021. Prodotto da distribuire esclusivamente agli alunni.*
- g) l'aggiudicatario invia al RUP, all'Organismo Pagatore AGEA e all'Organismo di controllo da questi indicato, il Calendario di Lavorazione contenente le indicazioni delle date e degli indirizzi delle sedi operative (stabilimento o piattaforma logistica), presso le quali saranno formate le partite di prodotto destinate al Programma;
- h) l'aggiudicatario **ha l'obbligo** di fornire - per ogni classe – **contenitori per la raccolta differenziata**, agevolando la scuola allo smaltimento negli appositi cassonetti;
- i) 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;
- j) 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**;
- k) 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 non conformi viene considerata infrazione grave e, come tale, sanzionata**;
- l) i prodotti dovranno essere trasportati in contenitori puliti, di materiale lavabile, dotati di adeguata e igienica copertura. Per assicurare la massima igiene e sicurezza alimentare, in mancanza di frigoriferi e nel caso in cui i prodotti saranno consumati nei giorni successivi alla consegna (yogurt e formaggio), l'aggiudicatario fornirà alle scuole un numero idoneo di contenitori (box isotermici) e piastre eutettiche o borse gel refrigerate (buste ghiaccio o ghiaccio in gel) in grado di mantenere la temperatura per almeno 24-30 ore a partire dalla consegna dei prodotti. L'aggiudicatario assicurerà che ad ogni consegna, le piastre/borse esaurite saranno ritirate e sostituite con altre congelate. Tali supporti rimarranno in dotazione della scuola per tutta la durata del Programma;
- m) 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;

- n) 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 del referente del plesso/istituto scolastico, sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci; in tal caso, l'addetto, dovrà segnalare prontamente la criticità al **punto di ascolto** (struttura di staff).

10.1 Compiti del personale incaricato della distribuzione

Il personale impiegato nella somministrazione del prodotto nel corso delle **distribuzioni regolari** è messo a disposizione dalla scuola che dovrà provvedere alla distribuzione del prodotto agli alunni nel rispetto delle porzioni indicate in etichetta e sul documento di trasporto.

Alla realizzazione della **distribuzione speciale** provvede l'aggiudicatario con personale proprio nelle modalità previste nel presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà porre la massima attenzione ai bisogni degli alunni, seguendo, in particolare, quelli per i quali è stata segnalata un'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 questi 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. Le sostituzioni effettuate devono essere tempestivamente comunicate alla Stazione appaltante e ad AGEA.

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 alla Stazione appaltante e ad AGEA che attivano le opportune procedure di controllo ispettivo.

11 LA SOMMINISTRAZIONE ASSISTITA

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.

Gli aggiudicatari concordano con l’Istituto scolastico la realizzazione delle attività di somministrazione agli alunni in particolare del “**Latte day**”.

Il Dirigente scolastico determina in accordo con il Distributore:

- a) le modalità di realizzazione delle distribuzioni regolari in classe;
- b) le tipologie e modalità di realizzazione della distribuzione speciale.

12 MISURE EDUCATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO

Le misure educative di accompagnamento sono gestite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in collaborazione con il CREA e Unioncamere in conformità agli indirizzi espressi ai paragrafi 10 e 11 dell’articolo 23 del Regolamento (UE) 1308/2013.

Nell’ambito del Programma, la realizzazione del complesso delle misure educative di accompagnamento avviene attraverso forme di interazione e cooperazione tra gli aggiudicatari e gli enti specializzati, CREA e Unioncamere. Qualora tali attività possano essere svolte in sinergia con le forniture e le distribuzioni oggetto della presente procedura, il fornitore dovrà offrire, nei limiti del presente capitolato, la propria collaborazione per la migliore attuazione delle medesime. In particolare, sarà richiesto al fornitore di collaborare con gli Enti specializzati per le seguenti attività:

- condivisione del calendario delle distribuzioni (regolari e speciali) e di tutte le informazioni che possano risultare utili per la realizzazione e la distribuzione del materiale informativo di Programma;
- collaborazione nella organizzazione del “Latte day” secondo quanto dettagliato nel paragrafo 12.1.

12.1 Il “Latte Day”

Il **Latte day** è aperto a genitori e insegnanti che possono partecipare sia alle attività che al consumo dei prodotti. È una distribuzione speciale supportata da una misura educativa di accompagnamento

che si propone di far vivere agli alunni un'**esperienza** di scoperta dei prodotti lattiero-caseari in forma ludica: la sua efficacia è determinata sia dal consumo collettivo dei prodotti distribuiti che dall'informazione e dalle esperienze sensoriali effettuate nei primi anni di vita degli alunni delle scuole primarie, dalla capacità di questi di assimilare specifiche esperienze per il loro essere liberi da concetti e sensazioni pre-esistenti.

Obiettivo di questa attività è di 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 sul prodotto 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 in modo assistito li consumano, con porzioni unitarie dal peso conforme alla **tabella 7-5**, 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 alla filiera del latte, 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**.

Pertanto, l'organizzazione della giornata "Latte Day" dovrà essere concordata e realizzata in sinergia con gli Enti specializzati (CREA e Unioncamere) con l'obiettivo di:

- ⇒ sensibilizzare i bambini e i genitori sul tema dell'alimentazione sana ed 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;
- ⇒ informare i bambini su aspetti quali le filiere alimentari locali, l'agricoltura biologica, la produzione sostenibile e la lotta agli sprechi.

L'attività, che deve coinvolgere tutti i bambini partecipanti al Programma, 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;
- singolarmente presso ogni plesso scolastico.

La distribuzione dei prodotti deve prevedere, in osservanza al paragrafo 8.1:

- ⇒ la consegna di n. 4 porzioni di prodotti di latte e lattiero-caseari;
- ⇒ la previsione di “altri prodotti” (frutta fresca, frutta in guscio, ...) che aggiunti ai prodotti caseari fanno giocare/scoprire agli alunni abbinamenti inusuali in grado di esaltare gusti e sapori;
- ⇒ diverse modalità di presentazione (esempio, taglieri di prodotto);
- ⇒ un’attività di porzionatura delle forme di formaggio al momento, realizzata da personale preparato e riconoscibile nella sua funzione di operatore del Programma che guida il consumo dei prodotti, suggerendo e proponendo, capace di stimolare la curiosità dell’alunno.

Durante la realizzazione del **Latte day**, gli Enti responsabili delle misure educative potranno prevedere 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.

CREA e Unioncamere potranno allestire, con i 4 prodotti selezionati dal fornitore, un laboratorio sensoriale, per arricchire la giornata dedicata al latte e ai prodotti lattiero-caseari.

Tabella 12-7 – Alunni e plessi attesi - A.S. 2020/2021

n.	Regioni e Province autonome	Alunni	Plessi	Alunni per lotto
Lotto 1	Valle d'Aosta	511	8	35.846
	Liguria	8.860	80	
	Piemonte	26.475	225	
Lotto 2	Lombardia Ovest (Como, Lecco, Lodi, Milano, Monza-Brianza, Varese)	29.233	147	29.233
Lotto 3	Lombardia est (Bergamo, Brescia, Cremona, Mantova, Pavia, Sondrio)	21.766	165	24.991
	Trentino Alto Adige	3.225	35	
Lotto 4	Friuli V.G.	4.915	45	34.089
	Veneto	29.174	234	
Lotto 5	Emilia Romagna	22.906	132	28.781
	Marche	5.875	45	
Lotto 6	Abruzzo	2.347	23	37.559
	Lazio	35.212	201	
Lotto 7	Campania	53.768	264	55.780
	Molise	2.012	14	
Lotto 8	Basilicata	5.180	37	55.513
	Calabria	17.543	139	
	Puglia	32.790	125	
Lotto 9	Sicilia	41.595	244	41.595
Lotto 10	Sardegna	8.839	61	34.210
	Toscana	17.731	132	
	Umbria	7.640	65	
TOTALE		377.597		

13 STAFF TECNICO

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

- il *front office* degli Istituti scolastici volto a dare il supporto per la programmazione delle distribuzioni, ad affrontare le diverse tematiche organizzative, con le specifiche esigenze e a risolvere le prevedibili criticità organizzative;
- attraverso un referente delegato al fine di stabilire un coordinamento costante con la stazione appaltante e con gli enti specializzati incaricati delle misure di accompagnamento. 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. Inoltre il Referente sarà responsabile del coordinamento con CREA e Unioncamere nell'ambito della programmazione e realizzazione delle misure di accompagnamento;

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

14 ASPETTI PROPEDEUTICI E COMPLEMENTARI

Nelle more della stipula del contratto il potenziale aggiudicatario di ogni lotto può svolgere le seguenti attività:

1. contattare i singoli **Istituti scolastici comprensivi** e relativi plessi aderenti al Programma al fine di:
 - chiedere il nominativo 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 Latte day. In caso di non accettazione, l'aggiudicatario comunica tempestivamente alla stazione appaltante, agli enti specializzati e ad Agea l'elenco degli istituti che non hanno espresso tale disponibilità.
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; perciò riceverà dalla stazione appaltante un tracciato record al quale attenersi per lo scambio delle relative informazioni; 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 rientrano nel range del +/- 2% del contingente degli alunni del lotto, nulla è dovuto e nulla è trattenuto all'aggiudicatario.
3. elaborare i calendari del programma di distribuzione e di lavorazione: in particolare gli stessi dovranno essere trasmessi alla Stazione appaltante, agli enti specializzati, all'Organismo di Pagamento AGEA e all'organismo di Controllo da questi indicato, entro 5 giorni lavorativi

dalla sottoscrizione del contratto e comunque almeno 3 (tre) giorni antecedenti la prima distribuzione. Le variazioni dei calendari dovranno essere comunicate ai destinatari indicati, con anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi. L'accertamento da parte dell'Organismo di controllo della mancata distribuzione o lavorazione nei giorni prefissati nei calendari in parola, in assenza di idonea preventiva comunicazione, verrà rilevata e verbalizzata in loco dai controllori nell'espletamento della propria attività istituzionale e valutata ai fini dell'applicazione di una eventuale sanzione. 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.

15 L'OFFERTA TECNICA

L'Offerta tecnica deve essere strutturata secondo le indicazioni di seguito specificate: essa potrebbe essere utilizzata dalla Commissione dell'Unione Europea e dagli Organismi di controllo per una verifica durante l'esecuzione del Programma e a posteriori sulla 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 (Allegato 3)

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**, alla **distribuzione speciale**, alla **distribuzione di altri prodotti** indicare il numero delle porzioni per ciascun bambino;

4) Elenco analitico dei prodotti oggetto di distribuzione, secondo il seguente schema

Prodotti	Tipologia prodotti	N.ro di distribuzioni o numero di porzioni (distribuzioni regolari)	N.ro di distribuzioni o numero di porzioni (distribuzione speciale)
Latte alimentare	Latte fresco		
	Latte arricchito		
	Senza Lattosio		
Yogurt	Convenzionale		
	Senza Lattosio		
Formaggi	Freschi e molli		
	Pasta semidura		
	Pasta dura		
Merenda alternativa	Succo 100% frutta		
Altri prodotti (in kg)	Frutta fresca		
	Frutta disidratata		
	Frutta in guscio		

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;
 - collaborazione con gli enti specializzati per la realizzazione delle misure di accompagnamento;
 - la gestione delle criticità operative.
- 3) **struttura tecnica attivata**, indicando, con particolare attenzione:
 - l'elenco delle strutture coinvolti 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;

- 4) organizzazione e definizione dei ruoli all'interno del gruppo di imprese in caso di **raggruppamenti**;
- 5) specificare le tipologie di attività che il proponente intende subappaltare in previsione di **subappalto**;
- 6) specificare le tipologie di attività che il proponente intende acquisire con sub-contraenze e indicare i rapporti precedenti con questi fornitori in caso di previsione di **non subappalto**;
- 7) i requisiti degli stabilimenti di produzione;
- 8) 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** con indicazione dei controlli e delle analisi di laboratorio sul prodotto;

3) SEZIONE TERZA: IL PROGRAMMA DELLE DISTRIBUZIONI

Il concorrente ha a disposizione la tabella 3 (Allegato 3bis), in formato excel che consente la compilazione della propria offerta sia relativamente alle distribuzioni regolari che a quella speciale.

La tabella dovrà essere compilata e resa sia in formato elettronico (fornite su CD o pen drive), sia in formato cartaceo siglata dal rappresentante legale della struttura richiedente.

Tabella 3

È finalizzata alla esplicitazione delle 22 **distribuzioni regolari**, delle 4 distribuzioni (porzioni) in capo alla **distribuzione speciale** nonché alla distribuzione di “**altri prodotti**”.

a) La colonna A reca

- il numero delle distribuzioni
- la classe di prodotto (latte, yogurt, prodotti lattiero-caseari/formaggi e altri prodotti: frutta in guscio, frutta fresca e frutta disidratata). Le varie classi di prodotto presentano parametri di classificazione differenti;

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.

La **Colonna A** non è editabile al concorrente che **non deve intervenire** né scrivendo né aggiungendo o togliendo alcuna riga.

b) **La colonna B** declina, nel menu a tendina, le varie tipologie delle classi di prodotto; Per ogni singola distribuzione, è possibile selezionare la tipologia di prodotto che il concorrente intende offrire. Sulla destra di ogni cella è presente il simbolo del **Menu a tendina** selezionando il quale si accede alle **tipologie di prodotto**; scorrendo il menu si **sceglie il prodotto che si intende offrire**;

- c) **Le colonne da C a G** recano, con riferimento alle classi **Latte e Yogurt**, i parametri di qualificazione del prodotto. Selezionando dagli specifici **Menu a tendina** si procede alla definizione del prodotto che si intende offrire per ogni singola distribuzione.
- d) **Le colonne da B a F** recano, con riferimento alla classe **Prodotti lattiero-caseari o formaggi**, i parametri di qualificazione del prodotto. Selezionando dagli specifici **Menu a tendina** si procede progressivamente alla definizione del prodotto che si intende offrire per ogni singola distribuzione. Al riguardo si evidenzia che:
- La colonna **G** non contiene un menu a tendina e consente di specificare, con testo libero, **esclusivamente i prodotti PAT** ovvero i Prodotti agroalimentari tradizionali ((DM 10 febbraio 2020, n. 1375, XX revisione);
 - La colonna **H** non contiene un menu a tendina e consente di specificare, con testo libero, il nome del prodotto autorizzato come **Prodotto di montagna**;
 - La colonna **I** – tramite un **Menu a tendina** - consente di selezionare esclusivamente i prodotti a denominazione di origine dei prodotti lattiero-caseari previsti (DOP e IGP);
- e) **Le colonne B, C e D** recano, con riferimento alla classe “**altri prodotti**” i parametri di qualificazione dei prodotti: frutta in guscio, frutta fresca e frutta disidratata. Selezionando dagli specifici **Menu a tendina** si procede progressivamente alla definizione del prodotto che si intende offrire per ogni singola distribuzione.

16 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

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

- a) complesso delle 26 distribuzioni;
- b) complesso della distribuzione di “altri prodotti”.

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**.

a. Indici valoriali dei prodotti

1) Latte alimentare

Il latte alimentare è valutato in base ai seguenti parametri:

- a. Tipologia;
- b. tipo di pastorizzazione e eventuale regime di qualità/trattamento termico
- c. composizione in base al contenuto di grassi (tenore di grasso);
- d. proprietà specifiche o aggiuntive
- e. origine geografica (tolleranza del 10 % di prodotto proveniente da regione limitrofa)
- f. confezionamento specifico usato per il Programma.

Nel dettaglio:

Tabella 0-1 - Iv1

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

Tabella 0-2 – Iv2

trattamento termico	Indice valoriale
Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità	1
Latte fresco pastorizzato	0,9
Latte pastorizzato	0,8
Latte pastorizzato microfiltrato	0,7
Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)	0,7

Tabella 0-3 – Iv3

Tenore di grasso	Indice valoriale
Latte Intero	1
Latte parzialmente scremato	0,7
Latte scremato	0,4

Tabella 0-4 – Iv4

Proprietà specifiche	Indice valoriale
Latte arricchito (Regolamento (UE) 1925_2006	1,00
Latte senza lattosio	1,00

Tabella 0-5 – Iv5

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 0-6 – 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:

- Tipologia;
- tipo di pastorizzazione e eventuale regime di qualità/trattamento termico
- composizione in base al contenuto di grassi (tenore di grasso);
- proprietà specifiche o aggiuntive
- origine geografica (tolleranza del 10 % di prodotto proveniente da regione limitrofa)
- confezionamento specifico usato per il Programma.

Nel dettaglio:

Tabella 0-7 - 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 0-8 – Iv2

Tipo di pastorizzazione/trattamento termico	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 delattosato	0,9
Yogurt da latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)	1

Tabella 0-9 – 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 0-10 – 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 disidratata	1,00
Yogurt da bere monoporzione	1,20
Yogurt delattosato	1,20

Tabella 0-11 – Iv5

Origine geografica del latte utilizzato per lo 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 0-12 – 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 indici valoriali**, attribuiti a seconda del prodotto stesso alla seguente classificazione:

a)	tipologia di 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	Iv 10
e)	modalità di confezionamento e distribuzione del prodotto.	Iv 11

Tabella 0-13 – 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 0-14 – Iv8

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

Tabella 0-15 – Iv9

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 STG	=====	=====	0,90

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 0-16 – Iv9

Formaggi a denominazione di origine (DOP/IGP)	Indice valoriale (stagionalità)
Asiago pressato	0,9
Asiago d'allevo vecchio 10-15 mesi	1,2
Asiago d'allevo stravecchio > 15 mesi	1,3
Bitto	1,2

Programma Latte nelle scuole – A.S. 2020-2021

Bra tenero	0,9
Bra duro	1,2
Burrata di Andria	1,2
Caciocavallo Silano fino a 60 gg	1
Caciocavallo Silano > 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'alleva (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 Tzaorì	1
Quartirolo Lombardo	0,8
Ragusano	1,1
Raschera	1
Robiola di Roccaverano	0,9
Salva Cremasco	1
Silter	1
Spessa delle Giudicarie (6 mesi)	1
Squacquerone di Romagna	0,8
Stelvio o Stilfser	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 0-17 – 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
Origine extra UE	0,20

Tabella 0-18 - Iv11

Confezionamento del prodotto	Indice valoriale
Porzione singola	1,2
Pluriporzione (fino a 4)	1
Pluriporzione (> 4)	0,8
Porzionato in classe	0,5

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.lattenellescuole.it.

Alla categoria “**Altri prodotti**” da utilizzare solo in occasione della distribuzione speciale “Latte Day”, sono assegnati i seguenti indici valoriali:

Tabella 0-19 – Iv12

Altri prodotti distribuibili	Indice valoriale
Frutta in guscio	1
Frutta fresca	1
Frutta disidratata	1

Tabella 0-20 – Iv13

Prodotti di qualità	Indice valoriale
Frutta in guscio convenzionale	1
Frutta in guscio DOP/IGP	1,2
Frutta fresca DOP/IGP	1,2
Frutta disidratata biologica	1,5

Tabella 0-21 – 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

b. Modifiche delle offerte tecniche

Eventuali modifiche delle tipologie 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,