



*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

---

## Capitolato tecnico

---

Sommario

<b>1</b>	<b>PRODOTTI DA FORNIRE E DA DISTRIBUIRE .....</b>	<b>2</b>
1.1	Le caratteristiche qualitative .....	3
1.2	Le modalità distributive .....	5
1.3	Il programma di fornitura e di distribuzione .....	8
1.4	La consegna del prodotto e del materiale di assistenza al consumo .....	12
1.5	La somministrazione del prodotto e la distribuzione assistita .....	13
1.6	Porzione unitaria .....	14
1.7	Confezionamento ed imballaggi. Ritiro degli imballaggi .....	15
1.8	Etichettatura .....	16
1.9	Le indicazioni facoltative .....	18
<b>2</b>	<b>AVVIO DELLE ATTIVITÀ DI DISTRIBUZIONE .....</b>	<b>18</b>
2.1	La stagionalità dei prodotti distribuiti .....	19
<b>3</b>	<b>LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO E LE ATTIVITÀ' DI COMUNICAZIONE</b>	<b>20</b>
3.1	Attività di comunicazione .....	21

# Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

## Capitolato tecnico

### 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 2016-2017, 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. 2016-2017.**

<b>Prodotti frutticoli</b>
1. Actinidia (Kiwi)
2. Albicocca
3. Anguria
4. Arancia
5. Ciliegia
6. Clementina
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, percoca 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 V del Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- 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 individuato, 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; actinidia (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/Istituto, 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 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”*, entrata in vigore il 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 alla normativa igienico-sanitaria vigente;
- i. i prodotti coltivati secondo il metodo dell'agricoltura biologica ma forniti da aziende ancora *“in conversione”* non sono ammissibili.

Le suddette caratteristiche devono essere dimostrate fin dal momento della prima lavorazione e prima di essere inviate all'Istituto scolastico.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

---

I regimi di qualità certificati a norma dei regolamenti comunitari riconosciuti nell'ambito del Programma sono i seguenti:

- a) regime dei **prodotti a denominazione di origine**, certificati ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio e delle relative norme nazionali di recepimento;
- b) regime dei **prodotti biologici**, certificati ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91, e delle relative norme nazionali di recepimento;
- c) regimi **di qualità**, compresi i regimi di certificazione delle aziende agricole, dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, riconosciuti dagli Stati membri ai sensi dell'articolo 16, lettera b) del Regolamento (UE) 1305/2013; per i prodotti ortofruttili in Italia è vigente il sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI);
- d) regimi **facoltativi di certificazione** dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, riconosciuti dagli Stati membri ai sensi dell'articolo 16, lettera c) del Regolamento (UE) 1305/2013.

La distribuzione di prodotti appartenente a **regimi di qualità certificata** nell'ambito del Programma comporta l'onere per l'aggiudicatario di tenere una contabilità e una tracciabilità specifica di questi prodotti: per essi vige l'obbligo di redigere, per ogni lotto distribuito, l'elenco delle aziende fornitrici e il relativo certificato, che deve essere vigente, rilasciato a queste dall'ente di certificazione.

La distribuzione di prodotti ottenuti nel rispetto delle *Linee guida nazionali di produzione integrata* oppure di prodotti certificati nell'ambito del SQNPI comporta l'onere per l'aggiudicatario di tenere una tracciabilità che consenta l'individuazione e la rintracciabilità delle aziende.

Al riguardo l'aggiudicatario ha l'obbligo di tenuta di uno specifico **registro** nel quali si evidenzia, per ogni lotto, l'azienda agricola produttrice/fornitrice e le eventuali sue specifiche:

- a) certificazione della azienda agricola;
- b) certificazione del prodotto;
- c) applicazione delle *Linee guida nazionali di produzione integrata*;
- d) il relativo disciplinare di produzione di riferimento (da esibire e fornire in caso di controllo campionario dei residui di fitofarmaci sui prodotti).

L'assenza delle predette prove documentali costituisce **infrazione grave**: tale infrazione sarà valutata per l'eventuale applicazione dell'articolo 7 del Regolamento (UE) 247/2016.

La distribuzione di prodotto non conforme alle prescrizioni sopra citate, non rispettanti le norme definite nell'Allegato 1 del Regolamento (CE) 543/2011 e successive modifiche e, 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 (indicate nel bando anche come **tipologie di prodotto**):

- 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 effettuata direttamente dall'alunno.

Le radici di carota, per essere distribuite come prodotto tal quale intero, devono avere le seguenti caratteristiche:

- calibro non superiore a 20 mm di diametro o 50 g di peso;
- lunghezza non superiore a 120 mm;
- essere lisce, di aspetto fresco;
- di forma regolare, non spaccate, senza ammaccature e screpolature;
- esenti da danni provocati dal gelo.

- b) **prodotto porzionato in classe o in Istituto:** è il prodotto costituito da una sola specie vegetale che viene tagliato e offerto, eventualmente sbucciato (*actinidia, fico d'india*), agli alunni **esclusivamente** da personale a tale scopo contrattualizzato dall'aggiudicatario. La porzionatura riguarda i soli prodotti riportati nel gruppo B di cui al Prospetto 2; al riguardo si precisa che la porzionatura del prodotto per essere delegata a personale scolastico deve essere espressamente prevista nella Convenzione di cui all'allegato 8 ed opportunamente remunerata; si evidenzia che, stante la responsabilità del servizio di porzionatura sempre in capo all'aggiudicatario, questi è tenuto ad assicurare sempre la presenza di un proprio operatore;

- c) **prodotto IV gamma:** è il prodotto confezionato, etichettato e distribuito secondo le modalità indicate nel Decreto Interministeriale n. 3746 del 20 giugno 2014. Tali prodotti possono essere costituiti da una o più specie appartenenti al Gruppo C di cui al successivo Prospetto 2, alla 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 causare variazioni del punteggio attribuito.

Stante la particolare utenza di destinazione, l'aggiudicatario dovrà assicurare che giunga in modo corretto e tempestiva l'informazione che tale prodotto richiede l'accortezza di rispettare un tempo minimo necessario tra l'apertura della confezione e il consumo della porzione. Tale comunicazione deve pervenire dall'aggiudicatario in forma scritta, anche con cartelli esplicativi di avviso;

- d) **prodotto spremuto o centrifugato:** è il prodotto ottenuto al momento della somministrazione con processi di spremitura meccanica e/o di centrifugazione, con strumenti professionali certificati da scheda tecnica attestante (da allegare alla offerta tecnica):

- la capacità oraria;
- garanzia di produzione,
- le seguenti caratteristiche minime: scocca in metallo, pigna in acciaio inossidabile, potenza minima 300 Watt da allegare all'offerta tecnica.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

---

Tali prodotti possono essere costituiti da una o più specie appartenenti ai Gruppi D ed E di cui al successivo Prospetto 2, alla stessa classe valoriale di cui al successivo Prospetto 3 e alla stessa tipologia di cui al Prospetto 4 del presente capitolato, 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:** è il prodotto ottenuto al momento della somministrazione con processi di spremitura effettuati con strumenti meccanici le cui caratteristiche minime devono essere certificate da scheda tecnica attestante (da allegare alla offerta tecnica):
- la capacità oraria;
  - garanzia di produzione,
  - 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 appartenenti al Gruppo F cui al successivo Prospetto 2, alla stessa classe valoriale di cui al successivo Prospetto 3 e alla stessa tipologia di cui al Prospetto 4 del presente Capitolato, 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 alla precedente lettera f) sono ottenuti senza aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti ai sensi dell'Allegato V del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e senza aromatizzanti e coloranti non naturali.

I prodotti trasformati, utilizzati per la fornitura e distribuzione presso le scuole primarie per l'anno scolastico 2016-2017 ai sensi del Bando di gara, devono essere ottenuti esclusivamente da una o più specie indicate nel Prospetto 1 del presente Capitolato Tecnico.

Il Prospetto 2 riepiloga le possibili modalità distributive in relazione alle specie ortofrutticole:

**Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017**  
**Capitolato tecnico**

**Prospetto 2 - Prodotti e modalità distributive**

Gruppo	Specie orticole e frutticole	Modalità distributive
A	Albicocca – Arancia - Ciliegia - Clementine - Fichi - Fragola– Mandarino - Mela – Pera - Pesca, Percoca e nectarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina -Uva da tavola – Pomodorino da mensa- Carota	Tal quale intero
B	Actinidia - Fichi – Fico d’India - Loto (kaki) – Mela – Melone - Pera - Pesca, Percoca e Nectarina - Finocchio – Sedano	Porzionato in classe o in Istituto
C	Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia – Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, Percoca e nectarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina -Uva da tavola – Pomodorino da mensa – Carota - Finocchio – Sedano	IV Gamma
D	Arancia – Clementine - Mandarino	Spremuto
E	Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia - Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, Percoca e nectarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina - Uva da tavola – Pomodorino da mensa - Carota - Finocchio – Sedano	Centrifugato
F	Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia - Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, Percoca e nectarina - Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina) – Susina - Uva da tavola – Pomodorino da mensa - Carota - Finocchio – Sedano	Estratto
G	Actinidia - Albicocca - Anguria – Arancia - Ciliegia – Clementine – Fichi – Fico d’India – Fragola - Loto (kaki) – Mandarino - Mela – Melone - Pera - Pesca, Percoca e nectarina - 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%
H	Limone	Solo come ingrediente

Le specie frutticole e orticole sono classificate in 4 classi valoriali (A, B, C, D), come da Prospetto 3.

**Prospetto 3 - 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. Fichi	A
9. Loto (kaki)	A

**Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017**  
**Capitolato tecnico**

---

10. Actinidia (Kiwi)	B
11. Fico d'India	B
12. Pera	B
13. Pesca, percoca e nettarina	B
14. Susina	B
15. Uva da tavola	B
16. Arancia	D
17. Clementine	D
18. Mandarini	D
19. Mela	D
<b>Prodotti orticoli freschi</b>	<b>Classe di appartenenza</b>
20. Pomodorino da mensa	A
21. Carota <i>come baby carrots o come stick</i>	A
22. Carota	B
23. Finocchio	B
24. Sedano	D
<b>Prodotti trasformati</b>	<b>Classe di appartenenza</b>
25. Mousse di frutta al 100%	C
26. Succhi di frutta 100%	C

### 1.3 Il programma di fornitura e di distribuzione

---

Il programma di fornitura e di distribuzione per l'anno scolastico 2016-2017 prevede due modalità esecutive:

- a) la fornitura e la distribuzione diretta di 36 porzioni unitarie di prodotto agli alunni degli Istituti selezionati per ogni singolo lotto nella qualità, tipologia e modalità specificate nel presente Capitolato;
- b) la fornitura di 2 porzioni unitarie per ogni alunno presso gli Istituti sede delle specifiche iniziative di informazione e formazione di cui alle misure di accompagnamento, con una quantità di prodotto **almeno** pari a due distribuzioni standard del lotto di riferimento; tali forniture dovranno essere programmate nelle modalità indicate nell'**allegato** ~~paragrafo~~ 3.

Il programma standard di fornitura e distribuzione, illustrato nel Prospetto 4, è così articolato:

- a) 18 distribuzioni secondo le quantità e le modalità indicate nel Prospetto 4, che rende il numero minimo di porzioni da programmare per ogni specifica modalità distributiva, unitamente al numero massimo di porzioni distribuibili;
- b) 18 distribuzioni a discrezione del concorrente, nel rispetto del numero massimo delle modalità distributive il quale ha facoltà di elaborare una propria specifica programmazione delle modalità distributive.



**Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017**  
**Capitolato tecnico**

**Prospetto 4 – Programma standard di distribuzione: modalità distributive e quantità**

<b>Modalità distributive</b>	<b>Quantità minima di distribuzioni per ogni alunno</b>	<b>Quantità massima di distribuzioni per ogni alunno</b>	<b>Tipologia di prodotti utilizzabili</b>
Prodotto tal quale intero	7	=nessun limite purchè compreso entro il range delle 36 distribuzioni	Prodotti frutticoli di cui al Gruppo A) del Prospetto 2
Prodotto porzionato in classe o in Istituto	2	max 2 distribuzioni per specie	Prodotti frutticoli-di cui al Gruppo B) del Prospetto 2;
Prodotto IV gamma	3	max 2 distribuzioni per specie	Prodotti frutticoli-di cui al Gruppo C) del Prospetto 2;
Tal quale intero; porzionato in classe o in Istituto; IV gamma:	2	max 2 distribuzioni per specie	<b>Prodotti orticoli</b> , di cui ai Gruppi A), B) e C) del Prospetto 2
Prodotto spremuto, centrifugato e/o estratto	2	4	Prodotti frutticoli e orticoli, di cui ai Gruppi D), E) e F) del Prospetto 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,
Trasformato	1	2	Mousse (purea) di frutta 100%. di cui al Gruppo G) del Prospetto 2; I prodotti trasformati devono essere ottenuti utilizzando esclusivamente le specie indicate nel Prospetto 1 del presente Capitolato Tecnico.
Trasformato	1	2	Succhi di frutta al 100% di cui al Gruppo G) del Prospetto 2I prodotti trasformati devono essere ottenuti utilizzando esclusivamente le specie indicate nel Prospetto 1 del presente Capitolato Tecnico.
	18		

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

Prospetto 5 – Forniture a sostegno delle misure di accompagnamento: quantità e modalità

Numero di forniture	Modalità distributive	Tipologia di prodotti utilizzabili
1	<b>Prodotto tal quale intero per la giornata dedicata al biologico</b>	<p>Ogni singola fornitura deve prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Più specie ortofrutticole (pari o superiore a tre, di cui una orticola)</li> <li>• <b>il numero delle porzioni deve essere pari al numero degli alunni del lotto o multiplo;</b></li> <li>• ogni specie è fornita in quantità non inferiore al 10% della quantità standard di ogni singola distribuzione;</li> <li>• prodotto appartenente al regime di qualità certificato “biologico”;</li> <li>• il prodotto ortofrutticolo, scelto tra quelli di cui al prospetto 1 del Capitolato tecnico, deve essere fornito tal quale intero, almeno per il 70% del numero delle porzioni previste oppure in IV gamma (max 30% delle porzioni);</li> </ul> <p>La fornitura gode dei criteri premianti previsti nel bando</p>
1	<b>Prodotto tal quale intero per la giornata dedicata ai prodotti tipici locali</b>	<p>Ogni singola fornitura deve essere così caratterizzata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• almeno tre specie frutticole e 1 specie orticola, pari o superiore a tre appartenente ad una delle specie di cui ai prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M 42920 26 maggio 2016 “Sedicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali” (Suppl. Ord. n. 43 - Gazzetta Ufficiale n. 143 del 21 giugno 2016)</li> <li>• ogni specie è fornita in quantità non inferiore al 10% della quantità standard di ogni singola distribuzione;</li> <li>• scheda informativa sulla tipicità del prodotto e recante l'indicazione a quale regime di qualità appartiene il prodotto</li> <li>• il numero delle porzioni deve essere pari al numero degli alunni del lotto <b>o multiplo;</b></li> <li>• il prodotto ortofrutticolo, scelto tra quelli di cui al prospetto 1 del Capitolato tecnico, deve essere fornito tal quale intero, almeno per il 70% del numero delle porzioni previste oppure in IV gamma (max 30% delle porzioni);</li> <li>• il prodotto DOP/IGP deve essere della regione sede dell'iniziativa;</li> <li>• il prodotto tipico locale deve essere della regione sede dell'iniziativa o al massimo delle regioni del lotto di riferimento. Previa richiesta con supporto documentale, il Responsabile unico del procedimento può autorizzare l'approvvigionamento di prodotti tipici presso le regioni contigue.</li> </ul> <p>La fornitura gode dei criteri premianti previsti nel bando</p>

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

- a) le attività di fornitura e 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 nella Convenzione con l'Istituto scolastico;
- b) il programma standard 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 successivi alla contrattualizzazione

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

---

dell'aggiudicatario. Il numero massimo di distribuzioni per mese è pari a 8 (otto), tranne che nei mesi di dicembre e gennaio il cui numero massimo di distribuzioni è pari a 3 (tre) e nel mese di giugno il cui numero massimo di distribuzioni è pari a 2 (due). Eventuali modifiche, opportunamente motivate, sono da richiedere al RUP che, a suo insindacabile giudizio, ne valuta l'accettazione, avendo facoltà di autorizzare variazioni soprattutto a seguito di ritardato avvio delle attività di distribuzione indipendenti dall'aggiudicatario o per cause di forza maggiore;

- c) è necessario rispettare, nell'arco del calendario previsto, il numero minimo e massimo di distribuzioni per ogni modalità distributiva, così come indicato nel Prospetto 4;
- 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;
- e) la ripetizione consecutiva delle specie ortofrutticole appartenenti alla Classe B e alla Classe D di cui al Prospetto 3 sono consentite per un numero non superiore a 2 purché di varietà diversa. Non è ammessa la ripetizione consecutiva dei prodotti trasformati (Classe 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) 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. La rilevazione di utilizzo di mezzi non refrigerati e il riscontro di temperature non conformi viene considerata **infrazione grave** e, come tale, sanzionata;
- i) il prodotto di *IV gamma* deve avere una data di scadenza superiore ai due giorni successivi alla data di consegna e deve essere accompagnato da una specifica informazione sulle modalità di apertura e dei tempi di utilizzo dall'apertura;
- j) 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 motivate e inviate tempestivamente e comunque almeno 3 giorni lavorativi prima della consegna del prodotto. La mancata comunicazione di variazioni viene considerata **infrazione grave** e, come tale, sanzionata;
- k) le attività di distribuzione devono essere avviate nei tempi che saranno indicati nel contratto di aggiudicazione;
- l) eventuali modifiche delle specie previste nell'offerta tecnica possono avvenire esclusivamente tra specie appartenenti alla stessa Classe valoriale di cui al Prospetto 3, 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** del punteggio assegnato. Per tali eventuali modifiche deve essere presentata motivata richiesta al MIPAAF: tale richiesta deve essere approvata dal Responsabile unico del procedimento che, in caso di accettazione, la comunica ad AGEA.

#### **1.4 La consegna del prodotto e del materiale di assistenza al consumo**

---

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.

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 e verdura nelle scuole"* come indicato nella **Convenzione** di cui all'allegato 8.

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 e verdura 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;
- il materiale di consumo;
- le schede tecniche del prodotto coerenti con le schede indicate nell'offerta tecnica.

Qualunque difformità, relativa alla tempistica e/o 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 specie di cui al Prospetto 6 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 2016-2017. Prodotto da distribuire.*

#### **Prospetto 6 - Prodotti consegnabili il giorno precedente la somministrazione**

---

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

---

Le distribuzioni di prodotti spremuti, centrifugati, estratti, da porzionare in classe o in Istituto o di IV gamma devono essere accompagnate dai seguenti materiali, da fornirsi da parte dell'aggiudicatario, atti ad agevolare il consumo:

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

- bicchieri;
- posate;
- tovaglioli;
- supporti per il ritiro del materiale, sia esso organico o di altra natura.

Detto materiale, in quantità adeguato e proporzionato al numero degli alunni, deve essere riciclabile o biodegradabile.

La consegna presso gli Istituti scolastici e i relativi plessi delle due forniture di prodotto destinate a supportare le misure di accompagnamento avviene in accordo con l'organismo incaricato di svolgere le misure di accompagnamento.

#### 1.5 La somministrazione del prodotto e la distribuzione assistita

La somministrazione del prodotto all'alunno dovrà essere sempre assistita da apposito personale, la cui individuazione e il cui coinvolgimento è definito anche nella Convenzione di cui all'allegato 8.

Per “**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. Il corretto espletamento di questa funzione assicura il reale perseguimento dell'obiettivo del Programma, imperniato su attività informative e formative per supportare un consumo di frutta e verdura sempre più consapevole e duraturo nel tempo.

A tale scopo, l'Amministrazione richiama la necessità di una presenza costante di personale dell'aggiudicatario in modo adeguato soprattutto in concomitanza delle distribuzioni di prodotto porzionato, delle spremute o dei centrifugati e degli estratti.

Le operazioni finalizzate ad ottenere spremute, centrifugati e estratti sono eseguiti da personale contrattualizzato dall'aggiudicatario. Il personale scolastico opera esclusivamente come assistenza alla distribuzione del prodotto, fatta eccezione di personale professionale che l'Istituto scolastico può coinvolgere, prevedendo tale opzione nella Convenzione

A tal fine è obbligatorio il rispetto dei seguenti parametri:

#### Prospetto 7 – La distribuzione assistita: parametri minimi

Modalità distributive	N.ro operatori dell'aggiudicatario presenti	Operatore assicurato dalla convenzione con l'Istituto
Prodotto tal quale intero	1 ogni 200 alunni	1
Prodotto porzionato in classe o in Istituto	2 ogni 100 alunni	1
Prodotto IV gamma	1 ogni 200 alunni	1
Prodotto spremuto, centrifugato e/o estratto	2 ogni 100 alunni	1 (*)
Prodotto trasformato	0	1

(\*) Il personale scolastico assicura la sola vigilanza

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

**Il mancato rispetto di tali parametri viene considerato infrazione grave e, come tale, sanzionata.**

La *distribuzione assistita*, quando non svolta esclusivamente dall'aggiudicatario, è regolamentata da apposita **Convenzione** con il singolo Istituto scolastico: la Convenzione, conforme al modello di cui all'**Allegato 8** 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 per le attività di mera assistenza al consumo e distribuzione;
- non inferiore a 100 Euro per singolo Istituto;
- non inferiore a 0,50 euro/alunno/anno scolastico per le attività di porzionamento in classe.

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.

## 1.6 Porzione unitaria

---

La distribuzione del prodotto deve garantire 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 scolastico, per il tramite del Responsabile di Istituto, 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** di seguito descritta.

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

- a) il peso minimo della porzione di prodotti orticoli e frutticoli distribuiti tal quale, da consumarsi interi o porzionati in classe, è pari o superiore a **160 gr**. La porzione dei prodotti quali la mela, la pera e l'arancia deve essere inderogabilmente costituita da un monofrutto;
- b) il peso minimo della porzione di prodotti orticoli e frutticoli distribuiti, comprese le *baby carrots*, 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. Ritiro degli 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. E' vietato l'uso di sacchetti di plastica non biodegradabile. Le confezioni di cui alle lettere a) e b) del paragrafo 1.6 costituiscono **l'imballaggio primario**.
- 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 l'integrità dei prodotti 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.



**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.**

L'aggiudicatario della gara ha l'**obbligo**:

- a) del ritiro dell'imballaggio primario e secondario utilizzato per la distribuzione **entro e non oltre il terzo giorno solare dalla data di consegna o di somministrazione del prodotto**;
- b) del ritiro e relativo smaltimento, nei modi prescritti dalla vigente normativa, degli imballaggi utilizzati per la distribuzione.

Al riguardo dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- nella redazione dell'offerta tecnica dovranno essere descritte le modalità di ritiro e di smaltimento degli imballaggi con l'indicazione dei tempi;
- nella eventuale Convenzione di cui all'allegato 8 dovranno essere inserite le previste modalità, concordate con l'Istituto scolastico, il quale ha facoltà di segnalare il mancato rispetto dei relativi accordi alla stazione appaltante.

L'omissione di questa previsione e il mancato rispetto dell'obbligo di ritiro nelle modalità prescritte è considerato **infrazione grave** e come tale sanzionata.

L'aggiudicatario della gara, al termine del Programma e in sede di domanda di aiuto a saldo, unitamente alla **Relazione finale** descrittiva delle modalità distributive, è tenuto ad elaborare e a trasmettere all'Autorità nazionale competente una **Relazione tecnica** sulle attività svolte per il ritiro degli imballaggi (primari e secondari) contenente elementi informativi sulle quantità di imballaggi utilizzati, recuperati e smaltiti, unitamente ad una descrizione delle criticità riscontrate e delle possibili soluzioni adottate o adottabili.

## **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 2016-2017 - 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;



## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

---

- 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.;
- j) le indicazioni obbligatorie vigenti previste per i prodotti di cui al Sistema di qualità certificato della produzione integrata (SQNPI).

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, produzione integrata certificata;
- dicitura: “Reg. (UE) n. 1308/2013, articolo 23 - Programma Frutta e verdura nelle scuole – Annualità 2016-2017 - 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 “*Frutta e verdura nelle scuole*” 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.

### **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 dovranno essere etichettati nelle seguenti lingue:

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

All’obbligo di etichettatura potrà essere corrisposto sia con la integrale sostituzione della etichetta in lingua italiana con quella in lingua o con una etichetta – adesiva e non - che accompagna il prodotto contenente le medesime informazioni dell’etichetta italiana.

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

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

---

A fronte di una specifica richiesta o dell'istituzione territoriale competente o degli istituti scolastici, l'aggiudicatario ha l'obbligo di etichettare il prodotto nella lingua richiesta; il mancato rispetto di tale adempimento è considerato **infrazione grave**, e quindi sanzionato.

#### 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.

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) e dei prodotti biologici o a produzione integrata certificata 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 AVVIO DELLE ATTIVITÀ DI DISTRIBUZIONE

---

Gli aggiudicatari dei diversi lotti, appena ricevuto il Decreto ministeriale "*di aggiudicazione*" da parte della stazione appaltante **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 8**, contribuendo in questo all'aggiornamento della Banca Dati degli Istituti scolastici aderenti al Programma gestita dal Ministero;
2. realizzazione di 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 che sono stati distribuiti, suddivisi per ciascuna distribuzione: nel rispetto di quanto previsto dal combinato disposto di

## **Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017**

### **Capitolato tecnico**

---

cui all'articolo 6, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2016/247 e dell'articolo 8, paragrafo 1, lettera a. del Regolamento (UE) 2016/248;

3. informare il Ministero 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;
4. provvedere alla stampa, alla distribuzione e alla affissione dei manifesti presso gli Istituti aderenti al Programma, nel rispetto di quanto previsto al paragrafo 3.1 del presente Capitolato tecnico;
5. coordinarsi con il MIPAAF e con le strutture del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) per la definizione delle due forniture da effettuarsi a sostegno delle misure di accompagnamento al fine di determinarne modalità e tempi di consegna;
6. per il tramite del Responsabile d'Istituto portare a conoscenza degli Istituti scolastici la proposta attuativa dell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione, il programma temporale di distribuzione (calendario delle distribuzioni; elenco dei prodotti e referenze tipologiche; ...), fornendo con idoneo anticipo, e comunque non oltre 7 giorni solari antecedenti la 1° distribuzione, il relativo calendario definitivo;
7. trasmettere al MIPAAF i calendari del programma di distribuzione al fine della loro pubblicazione sul sito web istituzionale [www.fruttanellescienze.gov.it](http://www.fruttanellescienze.gov.it);

#### **2.1 La stagionalità dei prodotti distribuiti**

---

La distribuzione delle specie ortofrutticole è vincolata al rispetto dei periodi indicati al Prospetto 8.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole -A.S. 2016-2017

### Capitolato tecnico

Prospetto 8 - Periodi vincolanti di distribuzione dei prodotti ortofrutticoli

SPECIE	Mesi								
	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
<b>Frutta</b>									
Actinidia (Kiwi)									
Albicocca									
Anguria									
Arancia									
Arancia biologica									
Ciliegia									
Clementina									
Fichi									
Fico d'india									
Fragola									
Limone									
Loto (kaki)									
Mandarino									
Mela									
Melone estivo e invernale									
Pera									
Pesca, percoca e nettarina									
Piccoli frutti									
Susina									
Uva da tavola									
<b>Ortaggi</b>									
Carota tal quale, intera									
Carota (baby carrot , stick o IV gamma)									
Finocchio									
Pomodorino									
Sedano									
<b>Prodotti trasformati</b>									
Mousse di frutta 100%									
Succhi di frutta 100%									

Programma Frutta e verdura a.s. 2016-2017

### 3 LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO E LE ATTIVITÀ' DI COMUNICAZIONE

Le Misure di accompagnamento saranno realizzate dal CREA in coordinamento con gli uffici competenti del MIPAAF e con gli aggiudicatari per quanto concerne il momento della fornitura di 2 porzioni di cui al punto b) del capitolo 1.3 e del Prospetto 5 del presente Capitolato Tecnico nell'ambito delle Misure di accompagnamento.

Il costo per l'acquisto e la fornitura delle due porzioni presso gli Istituti scolastici a sostegno delle predette misure è a carico dell'aggiudicatario dello specifico lotto.

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.

### **3.1 Attività di comunicazione**

---

Le attività di comunicazione poste in essere dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del par. 1) lettera b) art. 4 del regolamento delegato (UE) 2016/247 della Commissione, una volta definite e assegnate al soggetto attuatore, sono pubblicate sul sito internet [www.fruttanellescuole.gov.it](http://www.fruttanellescuole.gov.it)

L'aggiudicatario è tenuto ad esprimere formale impegno a sostenere l'attività di pubblicizzazione del programma con lo svolgimento delle seguenti attività:

- a. provvedere alla stampa degli specifici manifesti, **di cui all'articolo 10 del Regolamento (UE) 247/2016** che pubblicizza la realizzazione del Programma "Frutta e verdura nelle scuole" - il cui relativo file sarà reso disponibile dal Ministero - in numero pari o superiore al numero degli Istituti aderenti;
- b. distribuzione ed affissione dei manifesti in maniera permanente, in modo visibile e leggibile all'ingresso principale degli Istituti scolastici aderenti, facendosi controfirmare dal Responsabile di Istituto la debita ricevuta di consegna.

*Roma, 9 agosto 2016*

Il Capo del Dipartimento

*Luca Bianchi*

*Firmato digitalmente ai sensi del CAD*