



*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

## **Capitolato tecnico**

---

### Sommario

<b>1</b>	<b>PREMESSA .....</b>	<b>1</b>
1.1	La natura del servizio .....	2
1.2	Definizioni ed acronimi.....	3
<b>2</b>	<b>I DESTINATARI DEL SERVIZIO.....</b>	<b>4</b>
2.1	La programmazione delle distribuzioni.....	5
<b>3</b>	<b>I PRODOTTI DA FORNIRE E DISTRIBUIRE.....</b>	<b>6</b>
3.1	La stagionalità dei prodotti distribuiti .....	8
3.2	Tipologie dei prodotti, classificazione, qualità e modalità distributiva .....	8
3.3	I regimi di qualità .....	8
3.4	Le modalità distributive .....	11
3.5	Specifiche delle modalità distributive .....	12
3.6	Le caratteristiche merceologiche.....	14
3.7	La porzione unitaria .....	15
<b>4</b>	<b>LE DISTRIBUZIONI DEI PRODOTTI: ULTERIORI DISPOSIZIONI.....</b>	<b>16</b>
4.1	Le distribuzioni regolari .....	16
4.2	Le distribuzioni speciali .....	18
4.3	Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto.....	19
4.4	Consegna e accettazione della merce .....	20
4.5	Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna .....	20
<b>5</b>	<b>CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGI .....</b>	<b>21</b>
5.1	Etichettatura dei prodotti .....	22
5.2	Bilinguismo .....	23
5.3	Le indicazioni facoltative .....	24
<b>6</b>	<b>SOMMINISTRAZIONE DEL PRODOTTO E “DISTRIBUZIONE ASSISTITA”.....</b>	<b>24</b>
<b>7</b>	<b>LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO .....</b>	<b>25</b>
7.1	Laboratori sensoriali: indicazioni operative .....	26
7.2	Visite alle fattorie didattiche: indicazioni operative .....	28
<b>8</b>	<b>STAFF TECNICO.....</b>	<b>29</b>
<b>9</b>	<b>ATTIVITÀ' DIVERSE .....</b>	<b>29</b>

# Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

## Capitolato tecnico

---

Le caratteristiche e le tipologie dei prodotti e dei servizi descritti nel presente capitolato tecnico, coerenti con la Strategia nazionale del Programma destinato alle scuole in Italia (per brevità *Strategia nazionale*), valida dal 1 agosto 2017 al 31 luglio 2023, sono afferenti ai prodotti e ai servizi oggetto del bando di gara pubblicato sulla GUUE il 26 luglio 2017 e sulla GURI il 31 luglio 2017. Attraverso il bando di gara la stazione appaltante seleziona, per ciascun lotto, gli operatori economici sottoscrittori dell'accordo quadro con il quale sarà regolamentata l'erogazione del servizio per l'intero periodo previsto dalla Strategia nazionale nell'ambito del Programma Frutta e verdura nelle scuole (per brevità di seguito *Programma*).

Le indicazioni contenute in questo documento costituiscono la base per la formulazione:

- a) dell'offerta tecnica per la fornitura dei prodotti e dei servizi oggetto del bando di gara valido per la selezione degli aggiudicatari che sottoscriveranno l'accordo quadro per il periodo 2017-2023;
- b) dell'offerta tecnica nell'ambito del confronto competitivo tra gli aggiudicatari di ogni singolo lotto, promosso dalla stazione appaltante per gli anni scolastici successivi all'A.S. 2017/2018.

La stazione appaltante ha la facoltà di modificare tali requisiti per il sopraggiungere di variazioni normative, di modifica della Strategia nazionale, di variazioni delle risorse finanziarie disponibili o di fatti emergenti dalle attività di monitoraggio per i quali è necessario variare elementi tecnici al fine di conseguire gli obiettivi indicati nella Strategia nazionale.

### 1.1 La natura del servizio

---

Oggetto del bando di gara sono i seguenti servizi:

1. fornitura e distribuzione dei prodotti previsti dalla Strategia nazionale agli alunni degli istituti scolastici primari aderenti al Programma;
2. realizzazione di specifiche misure di accompagnamento, a favore degli alunni degli istituti scolastici primari aderenti al Programma.

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

- a) **distribuzioni regolari**: distribuzioni da effettuare 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;
- b) **distribuzioni speciali**: distribuzioni da effettuare nell'ambito di giornate dedicate ai Frutta day, delle misure di accompagnamento e di eventuali eventi speciali. Tale fornitura avviene presso la sede degli **Istituti comprensivi**, con un numero di specie in ogni caso **non inferiore a tre**.

**Le giornate dedicate** (Frutta day o giornate a tema) hanno carattere obbligatorio e devono coinvolgere tutti gli Istituti comprensivi.

# Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

## Capitolato tecnico

---

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

Il presente capitolato tecnico reca prescrizioni e indicazioni operative volte a perseguire il reale obiettivo del Programma: svolgere una funzione di **educazione al consumo** e di informazione per una **corretta alimentazione da parte degli allievi delle scuole primarie, coerentemente** con l'obiettivo della campagna di educazione alimentare promossa dalle Autorità europee con i nuovi regolamenti.

E' volontà dell'amministrazione proponente richiamare l'attenzione, pertanto, sulla nuova impostazione delle distribuzioni che vede esaltato il momento 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.

### 1.2 Definizioni ed acronimi

---

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. *Aggiudicatario* o *Affidatario*: il soggetto cui sarà affidata l'esecuzione dell'incarico oggetto della presente gara;
4. *RUP*: Responsabile Unico del Procedimento;
5. *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;
6. *Programma nazionale*: Programma destinato alle scuole periodo 1 agosto 2017- 31 luglio 2023;
7. *Programma* : Programma *Frutta e verdura nelle scuole*
8. *Codice degli appalti*: dlgs 50/2016 recante recante Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonche' per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture
9. *Ministero o stazione appaltante*: Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
10. *AGEA* : Agenzia per le erogazioni in Agricoltura; svolge funzioni di organismo pagatore;
11. *Sito o sito internet*: il sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali: [www.politiheagricole.it/](http://www.politiheagricole.it/) sezione Gare;
12. *Istituto comprensivo*: E' quell'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 DESTINATARI DEL SERVIZIO**

---

Il servizio da rendere è a favore degli alunni degli istituti scolastici aderenti al Programma il cui elenco definitivo, per ciascun lotto, sarà fornito agli aggiudicatari contestualmente al Decreto ministeriale *di aggiudicazione* da parte della stazione appaltante.

L'elenco provvisorio degli istituti aderenti al Programma è rinvenibile sul Sito internet.

Il **numero di riferimento** degli alunni di ciascun lotto per l'intero periodo dell'Accordo quadro è indicato nella tabella 1 del disciplinare di gara (paragrafo 3.3); mentre il **numero di riferimento** degli alunni di ciascun lotto per l'appalto specifico dell'anno scolastico 2017/2018 è indicato nella tabella 2 del Disciplinare di gara

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

1. contattare i singoli **Istituti scolastici comprensivi** e relativi plessi aderenti al Programma al fine di verificare:
  - la loro anagrafica, il numero degli alunni e dei relativi plessi coordinati;
  - la loro disponibilità all'esecuzione del Programma nei modi indicati dall'aggiudicatario nella propria offerta tecnica, che deve essere condivisa con gli stessi ancorché in forma sintetica. Al riguardo occorre recepire la loro disponibilità allo svolgimento delle giornate speciali o frutta day, costituendo esse un momento essenziale del programma educativo. In caso di non accettazione, l'aggiudicatario comunica tempestivamente alla stazione appaltante/RUP l'elenco degli istituti che non hanno espresso tale disponibilità. La stazione appaltante avrà la facoltà di sostituire i predetti istituti con altri.
2. aggiornare la relativa anagrafica ed il numero degli alunni partecipanti, contribuendo in questo all'aggiornamento della Banca Dati degli Istituti scolastici aderenti al Programma gestita dalla stazione appaltante;
3. 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 distribuiti, suddivisi per ciascuna distribuzione: ciò nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 6, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2017/40;
4. informare la stazione appaltante e il RUP in caso di difformità riscontrata, su base regionale, del numero di alunni rilevati rispetto al numero degli alunni indicati nel bando di gara. Il Responsabile Unico del procedimento valuta ed autorizza le eventuali compensazioni, all'interno del lotto aggiudicato, rispetto alle indicazioni espresse nell'offerta tecnica. Se le variazioni riscontrate sono nel range del +/- 2% del numero di riferimento del lotto, nulla è dovuto e nulla è trattenuto all'aggiudicatario. In caso di un numero di alunni maggiore del 2%, il RUP ha la facoltà di utilizzare eventuali economie del bando per richiedere all'aggiudicatario – tramite atto di sottomissione - la relativa fornitura alle medesime condizioni dell'offerta tecnica, fino al limite del quinto del valore del bando, oppure di proporre una rimodulazione delle eventuali distribuzioni aggiuntive proposte dal concorrente per consentire il coinvolgimento nel programma il maggior numero di alunni riscontrati. Per valori superiori si applica una compensazione pari al maggior valore eccedente la soglia del 2%, utilizzando i dati medi indicati nella tabella 4.1 allegata all'offerta economica;

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

5. chiedere l'indicazione nominativa del Responsabile d'Istituto e proporre la stipula della Convenzione tipo di cui all'Allegato 8;
6. portare a conoscenza degli Istituti scolastici la proposta attuativa dell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione, il programma di distribuzione (calendario delle distribuzioni; elenco dei prodotti e referenze tipologiche; ...), fornendo con idoneo anticipo, e comunque la settimana precedente la prima distribuzione, il relativo calendario definitivo;
7. trasmettere alla stazione appaltante, al RUP e ad AGEA i calendari del programma di distribuzione al fine della loro pubblicazione sul sito web istituzionale [www.fruttanellescuole.gov.it](http://www.fruttanellescuole.gov.it).

### 2.1 La programmazione delle distribuzioni

---

La distribuzione dei prodotti presso le scuole primarie aderenti avverrà nel rispetto del calendario scolastico e delle prescrizioni operative di seguito indicate.

#### A. Distribuzioni regolari

---

Esse prevedono la distribuzione diretta di 28 porzioni unitarie a tutti gli alunni delle classi primarie degli Istituti comprensivi e dei plessi scolastici aderenti al Programma.

Le eventuali distribuzioni aggiuntive proposte dall'aggiudicatario si aggiungono alle 28 distribuzioni regolari delle quali rispettano i criteri di composizione e gestione.

Per **distribuzioni regolari** si intendono, pertanto, il complesso delle distribuzioni di base e delle distribuzioni aggiuntive.

La programmazione delle distribuzioni regolari dovrà essere impostata nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- a) **il Programma** deve essere strutturato su tre cicli, legati alle stagioni climatiche (autunno; inverno; primavera) ed essere effettuate secondo le modalità e le tipologie di cui al Prospetto 1

**Prospetto 1 – Distribuzioni regolari: quantità e modalità**

Distribuzioni regolari	Distribuzioni minime e massime	Tipologie
<b>28</b>	11 - 20	distribuzioni di prodotti frutticoli freschi tal quale, interi,
	4 - 7	distribuzioni di prodotti orticoli e frutticoli freschi in IV gamma;
	2 - 6	distribuzioni di prodotti orticoli freschi;
	2 - 4	distribuzioni di prodotti orticoli e frutticoli trasformati

Le eventuali **distribuzioni aggiuntive** saranno ripartite in modo uniforme tra le quattro tipologie di prodotto e i tre periodi stagionali.

In caso di ritardato avvio delle attività per cause non imputabili all'aggiudicatario, il RUP potrà procedere alla riprogrammazione delle distribuzioni nel rispetto dei seguenti criteri e fattori:

## **Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**

### **Capitolato tecnico**

---

- i. rispetto della stagionalità dei prodotti;
  - ii. congruità dei costi di acquisizione della materia prima;
  - iii. aderenza agli obiettivi generali del Programma;
- b) le **distribuzioni regolari** dovranno rispettare, nella scelta dei prodotti, il periodo di stagionalità di cui al prospetto 3;
- c) prevalenza dei prodotti freschi rispetto ai prodotti trasformati per una percentuale non inferiore all'88% e comunque nel rispetto delle prescrizioni di cui al prospetto 1;

#### **B. Distribuzioni speciali**

---

Esse devono essere effettuate nell'ambito della **4 giornate dedicate** realizzate presso la sede di tutti gli Istituti comprensivi aderenti al Programma.

E' obbligo dell'aggiudicatario il coinvolgimento degli istituti comprensivi aderenti, avendo tuttavia la facoltà di scelta della sede operativa più consona allo scopo, da concordare con il dirigente scolastico.

Eventuali non disponibilità dell'istituto allo svolgimento delle predette iniziative sono da comunicare formalmente al RUP che ha la facoltà di comunicare soluzioni equiparate.

La programmazione delle 4 **distribuzioni speciali** dovrà essere impostata nel rispetto delle seguenti prescrizioni, oltre che di quelle specifiche indicate nel paragrafo 4.2 del presente Capitolato:

- a) la **prima distribuzione speciale** deve essere svolta prima dell'avvio delle distribuzioni regolari, all'inizio del Programma di distribuzione con una fornitura non inferiore a due specie di frutta e di una specie orticola;
- b) le successive tre distribuzioni devono essere programmate e svolte con regolarità durante l'anno scolastico, nel rispetto della stagionalità dei prodotti;
- c) la distribuzione di prodotti freschi, in numero di porzioni, non deve essere inferiore al 50%;
- d) prevedere la distribuzione anche degli altri prodotti (miele, olive da mensa, legumi, frutta in guscio;...) previsti dalla Strategia nazionale, con la distribuzione minima di almeno: 2 (due) specie di frutta in guscio; 2(due) porzioni di prodotti trasformati.

### **3 I PRODOTTI DA FORNIRE E DISTRIBUIRE**

---

Le specie frutticole e orticole fornibili nell'ambito delle **distribuzioni regolari** sono elencate nel Prospetto 2.

**Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**  
**Capitolato tecnico**

---

**Prospetto 2**

**Elenco dei prodotti frutticoli e orticoli distribuibili nell'ambito del Programma**

<b>Prodotti frutticoli</b>	
Actinidia (Kivi)	Mandarino
Albicocca	Mela
Anguria	Melone
Arancia	Pera
Ciliegia	Pesca
Clementina	Percoca e nettarina
Fico d'india	Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina)
Fragola	Susina
Limone (soltanto come ingrediente)	Uva da tavola
Loto (kaki e cacomela)	
<b>Prodotti orticoli</b>	
Carota	Cetriolo/cetriolini
Pomodorino da mensa	Zucche e/o zucchine
Finocchio	Miscugli di prodotti orticoli freschi in IV gamma, anche con limitate quantità di prodotti frutticoli freschi, di cui all'allegato I, parte IX del Regolamento (UE) 1308/2013,
<b>Prodotti frutticoli trasformati (2)</b>	
Mousse di frutta 100%	Succhi di frutta 100%
<b>Prodotti orticoli trasformati</b>	
(allegato 1, parte X, del Regolamento (UE) 1308/2013, Voce NC ex 710); singoli o in combinazione	
Legumi cotti in acqua o a vapore	Ortaggi cotti in acqua o a vapore

I prodotti aggiuntivi che possono essere distribuiti nell'ambito delle **distribuzioni speciali** sono:

- a) olive da tavola -verdi e nere- [lettera g) di cui all'articolo 1 del Regolamento (UE) 1308/2013];
- b) olio extravergine di oliva , da utilizzare solo come ingrediente nelle preparazioni dei prodotti durante le misure di accompagnamento [lettera g) di cui all'articolo 1 del Regolamento (UE) 1308/2013];
- c) miele: (lettera v) di cui all'articolo 1 del Regolamento (UE) 1308/2013);
- d) frutta in guscio, con il seguente ordine di priorità: Nocciole, Noci, Pistacchi, Mandorle, Castagne.

Eventuali altri prodotti, per essere distribuiti, dovranno essere autorizzati dal Comitato tecnico previsto nella Strategia nazionale.

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).



# Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

## Capitolato tecnico

---

### 3.1 La stagionalità dei prodotti distribuiti

---

La distribuzione delle specie ortofrutticole è vincolata al rispetto dei periodi indicati nel **Prospetto 3**.

### 3.2 Tipologie dei prodotti, classificazione, qualità e modalità distributiva

---

I prodotti distribuibili sono classificati in 5 classi valoriali (A+,A, B, C, D), come da **Prospetto 4**.

A ciascuna classe valoriale è attribuito un punteggio (**indice valoriale**) che tiene conto del valore medio di mercato, della stagionalità dei prodotti e delle caratteristiche del prodotto valutate in relazione agli obiettivi del Programma.

### 3.3 I regimi di qualità

---

Ogni prodotto distribuito deve essere classificato e individuabile in base allo specifico **regime di qualità**, certificata e non, a cui appartiene.

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 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, sia a livello nazionale che regionale; per i prodotti ortofrutticoli 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;
- e) **regimi equivalenti** a livello internazionale di certificazione delle aziende fornitrici dei prodotti ortofrutticoli.



**Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**  
**Capitolato tecnico**

**Prospetto 3- Periodi vincolanti di distribuzione dei prodotti ortofrutticoli**

SPECIE	Mesi								
	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
<b>Frutticoli freschi</b>									
Actinidia (Kiwi)									
Albicocca									
Anguria									
Arancia									
Ciliegia									
Clementina									
Fico d'india									
Fragola									
Loto (kaki)									
Mandarino									
Mela									
Melone estivo e invernale									
Pera									
Percoca e nettarina									
Pesca									
Piccoli frutti									
Susina									
Uva da tavola									
<b>Ortaggi freschi</b>									
Carota									
Pomodorino da mensa									
Finocchio									
Zucche e zucchine									
Cetriolo /cetriolini									
Misticanze prodotti orticoli									
<b>Prodotti frutticoli e orticoli trasformati</b>									
Mousse di frutta 100%									
Succhi di frutta 100%									
Ortaggi cotti in acqua e vapore									
Legumi cotti in acqua e vapore									
<b>Altri prodotti (solo in distribuzioni speciali)</b>									
Olive da mensa									
Miele									
Castagne									
Mandorle									
Nocciole									
Noci									
Pistacchi									

Programma Frutta e verdura a.s. 2017-2023

**Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**  
**Capitolato tecnico**

**Prospetto 4 – Prodotti distribuibili: attribuzione di indici valoriali**

<b>Prodotti frutticoli freschi</b>	<b>Classe di appartenenza</b>	<b>Indice valoriale</b>
1. Limone ed olio extravergine di oliva: (solo come ingrediente)	=	=
2. Ciliegia	A+	1,45
3. Fragola	A+	
4. Albicocca	A+	
5. Piccoli frutti (lamponi, ribes, more, mirtilli, uva spina)	A+	
6. Anguria	A	1,25
7. Melone	A	
8. Loto (kaki)	A	
9. Pera	A	
10. Actinidia (Kiwi)	A	
11. Fico d'India	B	1,00
12. Percoca e nettarina	B	
13. Pesca	B	
14. Susina	B	
15. Uva da tavola	B	
16. Arancia	D	0,7
17. Clementine	D	
18. Mandarini	D	
19. Mela	D	
<b>Prodotti orticoli freschi</b>	<b>Classe di appartenenza</b>	
20. Pomodorino da mensa	A	1,25
21. Carota <i>come baby carrots o come stick</i>	A	
22. Carota	B	1,00
23. Finocchio	B	
24. Zucche e zucchine	B	
25. Cetriolo/Cetriolini	B	
<b>Prodotti trasformati</b>	<b>Classe di appartenenza</b>	
26. Mousse di frutta al 100%	C	0,8
27. Succhi di frutta 100%	C	
28. Legumi cotti in acqua o a vapore	C	
29. Ortaggi cotti in acqua o a vapore	C	
<b>Altri prodotti (solo nelle distribuzioni speciali)</b>	<b>Classe di appartenenza</b>	
30. Frutta in guscio (Nocciole, Noci, Pistacchi, Mandorle, Castagne)	A	1,25
31. Miele	A	
32. Olive da tavola denocciolate	B	1,0

La distribuzione di prodotti appartenente a **regimi di qualità certificata** comporta l'onere per

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

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 (da esibire e fornire in caso di controllo campionario dei residui di fitofarmaci sui prodotti).

Ad ogni distribuzione di prodotto certificato ai sensi dei seguenti **regimi di qualità certificati** è assegnato un **indice valoriale**, come di seguito indicato:

**Prospetto 5 – Regimi di qualità certificati e relativo indice valoriale**

Regime di qualità certificato	Indice valoriale (RQ)
Prodotto biologico (BIO)	<b>0,30</b>
Prodotti a denominazione di origine (DOP+IGP)	<b>0,25</b>
Prodotto BIO + DOP/IGP	<b>0,35</b>
Prodotto SQNPI certificato	<b>0,20</b>
Prodotto SQNPI certificato + DOP/IGP	<b>0,30</b>

### 3.4 Le modalità distributive

---

Nelle **distribuzioni regolari** sono ammesse solamente le seguenti modalità distributive:

- a) intero, tal quale;
- b) IV gamma;
- c) trasformato al 100% di prodotto orticolo, frutticolo o misto tra le specie ammissibili.

Nelle **distribuzioni speciali** sono ammesse le seguenti modalità distributive:

- a) intero, tal quale;
- b) IV gamma;
- c) spremuto;

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

- d) centrifugato ed estratto;
- e) porzionato;

con l'obbligo che **ogni distribuzione speciale** debba prevedere:

- i. almeno una spremuta e un centrifugato o un estratto;
- ii. almeno uno o più prodotti porzionati.

Ad ogni distribuzione di prodotto è assegnato un **indice valoriale** che tiene conto della modalità di distribuzione, come indicato nel prospetto 6:

**Prospetto 6 – Indice valoriale delle modalità distributive**

Modalità distributiva	Indice valoriale (MD)
<b>Distribuzione regolare</b>	
Prodotto orticolo o frutticolo intero tal quale	1,0
Prodotto orticolo e frutticolo IV gamma	1,3
Prodotto trasformato	1,0
<b>Distribuzione specifica</b>	
Prodotto intero tal quale	1,0
Prodotto porzionato in istituto	1,4
Prodotto IV gamma	1,3
Prodotto spremuto (solo agrumi)	1,4
Prodotto centrifugato o “estratto”	1,7

### 3.5 Specifiche delle modalità distributive

---

**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.

Nel caso di prodotti a denominazione di origine, valgono le misure minime previste dai relativi disciplinari.

**Prodotto IV gamma:** è il prodotto confezionato, etichettato e distribuito secondo le modalità indicate nel Decreto Interministeriale n. 3746 del 20 giugno 2014.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

Le porzioni rese in modalità di IV gamma, sono costituite prevalentemente da **una sola specie**. In caso di specie vegetali differenti, si attribuisce l'indice valoriale della specie con l'indice valoriale più basso.

L'aggiudicatario deve comunicare in maniera corretta e tempestiva, anche attraverso cartelli esplicativi di avviso, la necessità di attendere un tempo minimo necessario tra l'apertura della confezione e il consumo delle porzioni.

**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.
- iii. **Ortaggi e legumi cotti in acqua o al vapore:** prodotti orticoli elencati all'allegato I, parte IX del Regolamento (UE) 1308/2013, di cui alle voci : da NC 0702 a NC ex 709 e parte X, voce NC ex 710.

I prodotti trasformati 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.

**Prodotto porzionato in Istituto:** è il prodotto che viene tagliato e offerto, eventualmente sbucciato (anguria, melone, *actinidia*, *fico d'india*), agli alunni **esclusivamente** da personale a tale scopo contrattualizzato dall'aggiudicatario durante le giornate speciali (frutta day, eventi, laboratori sensoriali, misure di accompagnamento. 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 propri operatori;

**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 caratteristiche strutturali ed operative da allegare all'offerta tecnica.

Le porzioni rese come centrifugati possono essere costituite da una o più specie. **In caso di specie vegetali differenti, si attribuisce il coefficiente valoriale della specie con il coefficiente valoriale più basso.**

**Prodotto 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:

- la capacità oraria;
- garanzia di produzione,
- le caratteristiche strutturali ed operative da allegare all'offerta tecnica.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

Le porzioni rese come centrifugati possono essere costituite da una o più specie. **In caso di specie vegetali differenti, si attribuisce il coefficiente valoriale della specie con il coefficiente valoriale più basso.**

### 3.6 Le caratteristiche merceologiche

---

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>A</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. non sono ammissibili i prodotti coltivati secondo il metodo dell’agricoltura biologica ma forniti da aziende ancora “*in conversione*”.

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 – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

#### 3.7 La porzione unitaria

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

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

La **porzione unitaria minima** è differenziata in funzione del tipo di distribuzione (valori in peso netto):

**Prospetto 7 - Pesetti minimi delle porzioni unitarie**

TIPOLOGIA	DISTRIBUZIONE REGOLARE (PESO MINIMO)	DISTRIBUZIONE SPECIALE (PESO MINIMO)
Prodotti orticoli e frutticoli distribuiti tal quale. La porzione dei prodotti quali la mela, la pera e l'arancia deve essere inderogabilmente costituita da un monofrutto; da consumarsi interi nella distribuzione regolare; interi o porzionati nella distribuzione speciale.	<b>160 gr</b>	<b>120 gr</b>
Prodotti orticoli e frutticoli distribuiti come "IV gamma". Sono incluse in questa tipologia anche le <i>baby carrots</i> ). Nella porzione costituita da più specie, queste devono appartenere alla stessa classe valoriale; altrimenti viene attribuita la classe valoriale più bassa del prodotto incluso	<b>120 gr</b>	<b>80 gr</b>
Prodotto trasformato "Mousse (purea) 100% frutta"	<b>100 gr</b>	<b>80 gr</b>
Prodotto trasformato "Succhi di frutta al 100%"	<b>100 gr o 125 ml</b>	<b>100 ml</b>
Spremuta, centrifugato, estratto: somministrazione di prodotto edibile/bevibile non inferiore a	<b>200 ml</b>	<b>150 ml</b>
Prodotto trasformato "Legumi o ortaggi cotti in acqua o a vapore" :	<b>100 gr</b>	<b>80 gr</b>
Frutta in guscio	=	<b>Min 20 gr; Max 25 gr;</b>
olive da tavola (verdi e nere), esclusivamente denocciolate e a peso sgocciolato	=	<b>Min 25 gr; Max 30 gr</b>
Miele	=	<b>Min 30 gr; Max 40 gr</b>



#### **4 LE DISTRIBUZIONI DEI PRODOTTI: ULTERIORI DISPOSIZIONI**

---

##### **4.1 Le distribuzioni regolari**

---

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle seguenti ulteriori disposizioni per lo svolgimento delle attività di distribuzione:

- a) 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).
- b) le somministrazioni agli alunni sono programmate per un numero mediamente pari a 3 la settimana; eventuali variazioni devono essere autorizzate dal RUP che terrà conto del periodo di avvio delle distribuzioni e dell'eventuale numero aggiuntivo di distribuzioni offerte;
- c) il consumo dei prodotti non deve avvenire in concomitanza con il pasto principale degli alunni; a tal fine la consegna dei quantitativi di prodotto necessari alla distribuzione presso gli Istituti scolastici e i relativi plessi deve essere effettuata **entro le ore 10,00 del giorno indicato**; 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 dell'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) le attività di fornitura e distribuzione devono essere effettuate dall'aggiudicatario, assicurando le operazioni di scarico del prodotto, di norma, nel luogo di destinazione interno all'Istituto e/o relativi plessi. Eventuali deroghe o specifiche richieste dell'istituto scolastiche sono possibili solo se previste e regolamentate in modo esplicito nella Convenzione tra l'aggiudicatario e l'Istituto scolastico;
- e) consegnare il prodotto, nel rispetto delle disposizioni fiscali vigenti, al Responsabile d'Istituto o al Referente del Programma. L'addetto al trasporto è obbligato a far sottoscrivere i Documenti di Trasporto (D.d.T.) al Responsabile d'istituto o al referente del Programma, il quale vi apporrà la data di ricezione. I D.d.T. devono indicare, tra l'altro:
  - il numero delle confezioni unitarie e delle confezioni pluriporzione per ogni tipologia di prodotto;
  - il lotto di confezionamento per ciascun prodotto consegnato;
  - il materiale di consumo.

Qualora la consegna del prodotto avvenga fuori dall'edificio scolastico, in occasione dello svolgimento delle misure di accompagnamento, i documenti di cui sopra saranno sottoscritti dal docente responsabile o dal responsabile della struttura ove si svolge la misura di accompagnamento;

- f) predisposizione di una specifica **scheda tecnica per ciascun prodotto** contenente le informazioni come richieste nell'allegato dell'**offerta tecnica**.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

- g) 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;
- h) in caso di formale richiesta di sostituzione dei prodotti o di cambiamento del calendario, formalmente avanzata dall'istituto scolastico, la stessa deve preventivamente pervenire al R.U.P. e ad AGEA S.p.a. con relativa documentazione giustificativa da allegare alla richiesta ; il R.U.P., a suo insindacabile giudizio, ne valuta l'accettazione, avendo facoltà di autorizzare variazioni soprattutto a seguito di cause di forza maggiore;
- i) previo accordo con l'Istituto scolastico, la consegna di prodotti, per i quali non è necessario il rispetto della catena del freddo, può avvenire in giorni antecedenti la somministrazione agli alunni solamente nel rispetto dei seguenti criteri:
- previo accertamento, da parte dell'aggiudicatario, che presso l'istituzione scolastica vi sia un idoneo locale nel quale depositare il prodotto, secondo le tecniche della buona conservazione e con le caratteristiche esplicitate nella convenzione da stipulare con gli istituti;
  - il locale dovrà essere contraddistinto da apposito cartello affisso in maniera ben visibile sulla porta. Il cartello deve essere fornito dall'aggiudicatario e deve riportare il logo del Programma con la seguente dicitura: Programma "Frutta e verdura nelle scuole" Anno scolastico 2017-2018. Prodotto da distribuire."
  - I tempi di consegna sono regolamentati dal prospetto 8, con la precisazione che sono vietate le consegne effettuate nel giorno del venerdì o del sabato per consumi da effettuarsi nella settimana successiva:

#### Prospetto 8 – Indicazioni tecniche per la consegna agli istituti scolastici

Specie orticole e frutticole	Tempi di consegna
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ciliegie- Fragole- Piccoli frutti – Uva da tavola - Finocchio-</li><li>▪ Prodotti di <i>IV gamma</i></li><li>▪ Orticoli (cetrioli, cetriolini, zucche e zucchine)</li><li>▪ Tutti i prodotti certificati <i>Biologici</i></li></ul>	Consegna il giorno del consumo
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Actinidia - Albicocche– Arance – Clementine –Loti – Mandarini Melone - Percoche e nettarine - Pesca- Pomodorino – Susine</li></ul>	Consegna il giorno antecedente il giorno di consumo
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Arance - Carota - Mele – Pere</li><li>▪ Prodotti trasformati</li></ul>	Consegna due giorni prima del giorno di consumo

- j) l'aggiudicatario invia al RUP, all'Organismo Pagatore AGEA e all'Organismo di controllo da questi indicato, la segnalazione delle sede operativa dello stabilimento e il calendario di massima delle lavorazioni **almeno 5 giorni lavorativi** prima della consegna del prodotto così come le eventuali variazioni dello stesso. L'accertamento da parte dell'Organismo di controllo della mancata lavorazione nei giorni prefissati nel calendario, in assenza di idonea preventiva comunicazione, verrà rilevata e verbalizzata in loco dai controllori nell'espletamento della propria attività istituzionale. I casi di forza maggiore dovranno essere documentati e preventivamente comunicati al RUP e ad AGEA che ne valuteranno le motivazioni dandone riscontro agli aggiudicatari.

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

#### 4.2 Le distribuzioni speciali

---

Il numero delle distribuzioni speciali assommano a 4 (quattro) e l'offerta tecnica proposta dal concorrente non può prevederne di aggiuntive.

Eventuali distribuzioni speciali aggiuntive potranno essere previste nel confronto competitivo tra gli aggiudicatari dei singoli lotti per gli anni successivi all'A.S. 2017/2018.

In caso di emissione di atto di sottomissione o di richiesta di servizi analoghi da parte della stazione appaltante, potranno essere richieste ulteriori forniture, in modo analogo a quelle avanzate in sede di offerta tecnica, da effettuarsi in casi di eventi speciali richiesti dalla stazione appaltante.

La realizzazione delle **distribuzioni speciali** dovrà attenersi alle seguenti disposizioni:

- a) coinvolgimento di **tutti gli istituti comprensivi** del lotto di riferimento, così come indicati nei prospetti 10 e 11 del presente capitolato; eventuali modifiche del loro numero conseguente alla verifica in sede operativa potrà essere apportata dal RUP che in tal senso potrà autorizzare variazioni con l'adozione di criteri compensativi;
- b) la prima giornata deve svolgersi prima dell'avvio delle distribuzioni regolari;
- c) la fornitura comprende almeno due specie frutticole e 1 orticola consegnate in un idoneo supporto utile al trasporto a casa del prodotto non consumato dall'alunno in classe, unitamente a un *flyer* illustrativo del Programma, rivolto alla famiglia dell'alunno e volto ad informare gli allievi e i loro genitori sull'avvio e sulle caratteristiche dello stesso. Tale Flyer potrà essere personalizzato anche dall'aggiudicatario e stampato da questi. Il testo è reso disponibile dalla stazione appaltante;
- d) le altre 3 giornate (giornate a tema) – **caratterizzate da un tema coerente con il Programma**, a scelta dell'aggiudicatario - dovranno svolgersi in corrispondenza delle tre "stagioni" :autunno, inverno, primavera;
- e) ciascuna delle tre distribuzioni tematiche dovranno avere le seguenti caratteristiche:
  - i. essere svolta nell'ambito di un istituto comprensivo, con il coinvolgimento di tutti gli alunni dell'istituto; laddove il numero degli alunni è superiore a 200, possono essere ripetute tante sessioni – anche nell'ambito della stessa giornata - quante sono necessarie a coprire l'intera popolazione scolastica di riferimento;
  - ii. ogni singola fornitura deve essere caratterizzata da non meno di **tre specie diverse**, di cui 1 orticola;
  - iii. fornitura di prodotti non compresi nelle distribuzioni regolari, con prodotti porzionati per esaltare la funzione del laboratorio sensoriale;
  - iv. prevedere almeno una spremuta e una centrifuga o un estratto;
  - v. ogni specie è fornita in quantità non inferiore al 10% della quantità standard di ogni singola distribuzione (come numero di porzioni);

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

- vi. il numero delle porzioni deve essere pari al numero degli alunni del lotto o multiplo;
  - vii. fornire la scheda tecnica illustrativa delle caratteristiche del prodotto;
- f) il porzionamento, le spremute, i centrifugati e gli 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 9 - Le distribuzioni speciali: parametri minimi per l'assistenza**

Modalità distributive nelle giornate a tema	N.ro operatori dell'aggiudicatario presenti	N.ro personale ATA assicurato dalla convenzione con l'Istituto
Prodotto porzionato in classe o in Istituto	1 ogni 200 alunni  Parametro di flessibilità: +/- 5%	2
Prodotto spremuto		
Prodotto centrifugato e/o estratto		
Prodotto tal quale		
Prodotto IV gamma		

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

- g) le distribuzioni di prodotti spremuti o centrifugati devono essere accompagnate da idonei materiali agevolanti il consumo (ad es.: bicchieri, posate) da fornirsi da parte dell'aggiudicatario. Detto materiale deve essere riciclabile, riutilizzabile o biodegradabile.

#### **4.3 Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto**

---

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 ad una temperatura **inferiore 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.

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.

#### **4.4 Consegna e accettazione della merce**

---

Il personale impiegato nella fornitura deve:

- a) possedere adeguata professionalità, soddisfare i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- b) avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci; in tal caso segnalare prontamente al centro di ascolto la criticità segnalata;
- c) segnalare all'aggiudicatario eventuali criticità riscontrate nella gestione e nella conservazione dei prodotti, soprattutto di quelli destinati ad essere consumati nel o nei giorni successivi; in tal caso è tenuto a verificare 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;
- d) essere dotato di idonei tesserini di riconoscimento che evidenzino la loro qualifica di operatori attivi per il Programma, unitamente a vestiario o componenti di vestiario che richiamino il Programma.

#### **4.5 Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna**

---

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

Per le consegne trisettimanali e bisettimanali, la sostituzione può essere eseguita entro le ore 10.00 del giorno lavorativo successivo oppure, d'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 la seguente procedura:

- 1) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta " in attesa di accertamento" nella quale devono essere indicate anche la data e l'ora di identificazione e le anomalie riscontrate. Nel caso in cui il prodotto sia particolarmente deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;
- 2) avvisare tempestivamente il centro di lavorazione dell'aggiudicatario, che è tenuto ad operare una verifica in loco o a dare indicazioni operative;
- 3) in caso di non risoluzione il responsabile di istituto segnala l'accaduto al RUP e ad Agea che attivano le opportune procedure di controllo ispettivo.

## **5 CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGI**

---

Ai fini di questo Bando si applicano le seguenti definizioni:

- a) **confezione unitaria:** confezione flow- packed e sigillata contenente uno o più frutti fino al raggiungimento della porzione unitaria per alunno;
- b) **confezione pluriporzione:** confezione contenente più porzioni da distribuire alla singola classe. È costituita da contenitore (cartone, legno, polietilene, rete ...) e da un supporto che assicuri la non violazione del prodotto prima della sua distribuzione agli alunni, e deve riportare **le etichette obbligatorie**. Nel caso della *rete tubolare* utilizzata per gli agrumi la trama deve essere sufficientemente fitta da limitare una eccessiva manipolazione esterna. Nel caso delle pellicole e delle vaschette, esse devono essere forate o microforate per consentire la traspirazione del prodotto. E' vietato l'uso di sacchetti di plastica non biodegradabile. Il prodotto da distribuire contenuto nella confezione pluriporzione deve appartenere alla medesima classe merceologica e avere la necessaria uniformità.
- 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 paragrafo 3.3, 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;
6. uva da tavola.

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

## **Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**

### **Capitolato tecnico**

---

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.

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

L'aggiudicatario della gara ha l'obbligo:

- a) del ritiro dell'imballaggio primario e secondario utilizzato per la distribuzione **entro la settimana successiva a quella 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.

#### **5.1 Etichettatura dei prodotti**

---

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 in caso di porzione unitaria; in caso di pluriporzione, il peso netto totale e il numero corrispondente di **porzioni da distribuire**;
- 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 Frutta e verdura nelle scuole – Annualità \_\_\_\_\_ - Prodotto non commerciabile*";
- g) il logo dell'Unione europea, del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Programma messo a disposizione dal Ministero; le dimensioni delle informazioni di cui alla presente lettera g) non devono essere inferiori a 1,5 mm;
- h) le indicazioni obbligatorie vigenti per:
  - i prodotti DOP e IGP, ai sensi del Regolamento (UE) 1151/2012;
  - 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 al Sistema di qualità certificato della produzione integrata (SQNPI).



## **Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**

### **Capitolato tecnico**

---

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: “Programma Frutta e verdura nelle scuole – Annualità \_\_\_\_\_ - 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, fatta salva specifica autorizzazione da parte del Ministero.

## **5.2 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 richiedono;
- b) francese, per gli Istituti scolastici della Regione Valle d'Aosta che lo richiedono;
- c) sloveno, per gli Istituti scolastici della Regione Friuli-Venezia Giulia che lo richiedono;

e, per le minoranze linguistiche provinciali,

- d) lingua ladina; lingua mochena; lingua cimbra.

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 accompagni 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 RUP può

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

autorizzare, su richiesta, uno specifico calendario di programmazione per questi Istituti.

#### 5.3 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; eventuali deroghe devono essere richieste al RUP che le valuta su elementi forniti sia dall'aggiudicatario sia da altre fonti;
- 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 (quasi tutti i disciplinari dei prodotti DOP/IGP prevedono specifiche modalità di confezionamento e non tutti prevedono il monoporzione), il soggetto aggiudicatario ha le seguenti opzioni:
  - i. apporre il marchio consortile sulle etichette di accompagnamento dei prodotti distribuiti nell'ambito del Programma dietro specifica delega del Consorzio;
  - ii. non apporre sulle confezioni monoporzione dei prodotti di qualità certificati DOP e IGP il relativo logo; in tal caso è tenuto a:
    - dimostrare e a rendere accessibile l'intero processo di tracciabilità del prodotto adottato;
    - inserire sul Documento di trasporto (in arrivo e di consegna) del prodotto a denominazione il numero di lotto corrispondente.

## 6 SOMMINISTRAZIONE DEL PRODOTTO E “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 evidenzia:

- a) la **funzione informativa** di accompagnamento delle attività distributive che viene espletata dagli aggiudicatari con la fornitura e pubblicazione delle singole schede tecniche illustrative del prodotto (lettera f) del paragrafo 4.1), del flyer informativo rivolto agli alunni e alle loro famiglie in occasione della prima distribuzione speciale;

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

---

- b) la **funzione di sensibilizzazione e di formazione con l'attivazione della misura del laboratorio sensoriale**: la distribuzione di più prodotti, nelle diverse modalità di consumo (tal quale, IV gamma, porzionato, spremuto, estratto, centrifugato, estratto, trasformato), realizzata da personale preparato e riconoscibile nella sua funzione di operatore esterno che guida, suggerisce e propone, consente di vivere una **esperienza sensoriale** e di gusto certamente efficace, capace di stimolare la curiosità dell'alunno;
- c) allo stesso modo, la funzione delle visite alle fattorie didattiche ed **eventi speciali** nei quali viene consumato il prodotto in modo guidato e informato, che costituisce una altra modalità capace di associare conoscenza, gusto e informazione ed accrescere così la consapevolezza del consumo dei prodotti ortofrutticoli.

Ciò premesso, si palesa la necessità e le funzioni espletabili di personale dell'aggiudicatario in modo adeguato in concomitanza delle distribuzioni speciali e delle misure di accompagnamento.

La *distribuzione assistita* in classe, durante le distribuzioni regolari, 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 per il trasferimento e la successiva distribuzione del prodotto dal punto di consegna alla singola classe. 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 specifiche attività convenute tra l'aggiudicatario e l'istituto scolastico (utilizzo locali per deposito, smaltimento imballaggi, spese vive varie,....).

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

## 7 LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

---

Il Programma prevede che le misure di accompagnamento siano realizzate da:

- a) CREA, per quanto attiene quelle misure, di carattere orizzontale, mirate a rafforzare la dimensione educativa e informativa, dirette in particolar modo alle famiglie dell'alunno, al corpo insegnante e in parte anche all'alunno;
- b) Aggiudicatari del bando di gara, ai quali è richiesto di coniugare la distribuzione del prodotto con iniziative di valorizzazione e di enfaticizzazione del momento del consumo del prodotto, con iniziative essenzialmente volte a creare momenti emozionali con i laboratori del gusto.

Le Misure di accompagnamento realizzabili sono le seguenti:

- 1) realizzazione di esperienze di **laboratori sensoriali** nell'ambito dei quali svolgere attività ludiche o pratico-dimostrative volte ad esaltare e valorizzare il consumo dei prodotti

## **Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**

### **Capitolato tecnico**

---

ortofrutticoli, accompagnando il bambino alla scoperta del mondo della frutta e degli ortaggi;

- 2) organizzazione di visite a fattorie e/o masserie didattiche.

Le risorse assegnate per la realizzazione delle misure di accompagnamento non devono coprire i costi della distribuzione dei prodotti utilizzati nelle giornate dedicate o Frutta day o delle visite ma devono essere utilizzate per coprire le spese di realizzazione delle Misure. A tal fine è consentito che una o più delle **distribuzioni speciali** possano essere programmata a sostegno ed integrazione:

- a) dei laboratori sensoriali realizzati dall'aggiudicatario;
- b) delle visite alle fattorie didattiche;
- c) delle altre misure di accompagnamento realizzate dal CREA.

L'offerta tecnica dovrà contenere una specifica scheda illustrativa dei seguenti elementi:

- d) la scelta della o delle misure di accompagnamento; in caso di scelta di entrambe le misure, lo stesso istituto o plesso non può essere destinatario di entrambe le misure;
- e) le modalità di realizzazione del laboratori sensoriale che evidenzino chiaramente gli elementi di differenziazione della giornata dalla semplice distribuzione speciale. Il progetto di realizzazione della Misura deve illustrare il percorso formativo che intende sviluppare nonché la tempistica di svolgimento unitamente alla descrizione degli strumenti e delle risorse umane e/o professionali che saranno utilizzate;
- f) la quantificazione del numero di istituti e/o di alunni coinvolti.

#### **7.1 Laboratori sensoriali: indicazioni operative**

---

La realizzazione di un evento o giornata di **laboratorio sensoriale** deve coinvolgere tutti gli **istituti comprensivi** del lotto almeno una volta durante l'anno scolastico.

**I prospetti 10 e 11** recano una stima degli istituti comprensivi per ciascun lotto. Eventuali modifiche del loro numero conseguente alla verifica in sede operativa potrà essere apportata dal RUP che in tal senso potrà autorizzare variazioni con l'adozione di criteri compensativi. L'istituto comprensorio può essere sostituito anche da un singolo plesso purché non inferiore ai 100 alunni.

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

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

- ⇒ sensibilizzare i bambini e i genitori sul tema dell'alimentazione sana e equilibrata;
- ⇒ conquistare l'interesse e la collaborazione dei genitori al fine di amplificare e rendere durevole nel tempo il messaggio trasmesso attraverso le attività proposte;

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

- ⇒ favorire il dialogo fra genitori ed insegnanti sui temi di una alimentazione corretta, sana ed equilibrata con particolare riferimento ai prodotti ortofrutticoli;
- ⇒ aumentare la conoscenza della frutta e della verdura evidenziando le loro caratteristiche nutrizionali;
- ⇒ sensibilizzare i beneficiari della misura ad una più corretta gestione degli sprechi alimentari e del riciclo/riutilizzo degli alimenti.

L'attività potrà svolgersi all'interno dell'istituto scolastico (Aula magna, palestra o giardino della scuola) o altro locale idoneo concordato con l'Istituto.

I valori indicati nel **prospetto 10** sono riferiti all'intero periodo 2017/2023: essi sono stimati ed indicano il numero degli istituti comprensivi e dei plessi attesi.

I valori indicati nel **prospetto 11** sono riferiti all'A.S 2017/2018: essi derivano dal computo delle adesioni pervenute alla data di uscita del bando di gara. Possono pertanto subire modifiche che il RUP provvederà a riparametrare.

**Prospetto 10 Lotti di riferimento, Gruppo bersaglio e dati provvisori sugli istituti comprensivi aderenti-Periodo 2017/2023**

Numero di lotto	Regioni e P.A.	Gruppo bersaglio N.ro medio alunni su base annuale	N.ro istituti comprensivi attesi	N.ro plessi attesi (dato provvisorio)	N.ro medio alunni per istituto (dato provvisorio)
1	Piemonte – Liguria- Valle d'Aosta	561.600	1.553	4.353	362
2	<b>Lombardia</b>	<b>789.000</b>	<b>1.616</b>	<b>4.283</b>	<b>488</b>
3	Veneto – P.A. Trento e Bolzano	613.200	1.617	4.514	379
4	<b>Emilia Romagna - Marche- Friuli V.G.</b>	<b>516.000</b>	<b>1.366</b>	<b>3.194</b>	<b>378</b>
5	Lazio	750.000	1.748	4.030	429
6	<b>Campania – Molise</b>	<b>735.600</b>	<b>1.920</b>	<b>4.256</b>	<b>383</b>
7	Puglia - Basilicata	579.000	1.259	2.647	460
8	<b>Calabria - Sicilia</b>	<b>567.000</b>	<b>1.593</b>	<b>4.053</b>	<b>356</b>
9	Toscana - Umbria - Abruzzo	527.040	1.355	3.726	389
10	Sardegna	126.000	312	781	403
<b>Valori totali</b>		<b>5.764.440</b>	<b>14.339</b>	<b>35.838</b>	<b>402</b>

## Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

### Capitolato tecnico

Prospetto 11 Lotti di riferimento, Gruppo bersaglio e istituti comprensivi aderenti - A.S. 2017/2018

Numero di lotto	Regioni e P.A.	Gruppo bersaglio N.ro medio alunni su base annuale	N.ro istituti comprensivi attesi	N.ro plessi attesi (dato provvisorio)	N.ro medio alunni per istituto (dato provvisorio)
1	Piemonte – Liguria- Valle d'Aosta	93.600	259	725	362
2	Lombardia	131.500	269	714	488
3	Veneto – P.A. Trento e Bolzano	102.200	269	752	379
4	Emilia Romagna - Marche- Friuli V.G.	86.000	228	532	378
5	Lazio	125.000	291	672	429
6	Campania – Molise	122.600	320	709	383
7	Puglia - Basilicata	96.500	210	441	460
8	Calabria - Sicilia	94.500	266	676	356
9	Toscana - Umbria - Abruzzo	87.840	226	621	389
10	Sardegna	21.000	52	130	403
Valori totali		960.740	2.390	5.973	402

I valori sono resi per dare un **riferimento omogeneo** a tutti i concorrenti per il computo dei costi delle misure di accompagnamento. Ogni anno, l'aggiudicatario è tenuto alla verifica effettiva degli istituti e dei relativi plessi aderenti – come indicato nel paragrafo 2 del presente capitolato. Il numero definitivo degli istituti e dei plessi deve essere prontamente comunicato al RUP che in caso di scostamento non marginale opererà le dovute compensazioni.

#### **7.2 Visite alle fattorie didattiche: indicazioni operative**

Le **Visite alle fattorie didattiche**, concordate preventivamente con l'Istituto scolastico, dovranno:

- a) avere una durata non inferiore a 3 ore (escluso il tempo di viaggio);
- b) le fattorie didattiche devono essere scelte tra quelle inserite nello specifico elenco delle strutture riconosciute dalla Regione di riferimento. Qualora tale elenco non fosse disponibile, l'aggiudicatario concorderà con il referente della Regione o della Provincia Autonoma di riferimento la struttura sede della visita, avendo cura di evidenziare i criteri di conformità della stessa ai requisiti descritti nella Carta della qualità delle fattorie didattiche);
- c) prevedere la gestione del trasporto dall'Istituto scolastico alla fattoria didattica e viceversa, per il quale occorre obbligatoriamente aver previsto la stipula di idonee forme di assicurazione civile inerente lo svolgimento dell'iniziativa;
- d) preferire il coinvolgimento di quegli istituti aventi sede lontano da contesti rurali.

# Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023

## Capitolato tecnico

---

### 8 STAFF TECNICO

---

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

- a) il supporto per la programmazione delle distribuzioni e che costituisca il front office degli istituti scolastici;
- b) attraverso un referente delegato (il cui nominativo dovrà essere comunicato alla stazione appaltante e al RUP, unitamente ad un suo sostituto) il coordinamento costante con la stazione appaltante e con il RUP. Tale rappresentante avrà il compito di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente: ogni comunicazione, segnalazione o reclamo eseguito nei confronti del Referente indicato dall'aggiudicatario si intenderà eseguito all'aggiudicatario medesimo. Al Referente spetta il controllo delle funzioni e dei compiti stabiliti per il regolare funzionamento della distribuzione, mantenendo un contatto continuo sia con gli istituti sia con la stazione appaltante;
- c) il supporto per la programmazione e realizzazione delle giornate a tema, con professionalità adeguate alla progettazione di idonei percorsi didattici ed educativi che coinvolga tutti gli istituti comprensivi;
- d) le procedure di intervento allestite per la soluzione di eventuali criticità derivanti dalle attività distributive e dalle altre funzioni previste dal bando di gara.

### 9 ATTIVITÀ' DIVERSE

---

L'aggiudicatario di ogni singolo lotto è tenuto inoltre alla realizzazione delle seguenti attività:

- a) provvedere alla stampa degli specifici manifesti, di cui all'articolo 12 del Regolamento (UE) 2017/40 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 comprensivi, compresi i singoli plessi, 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.
- c) provvedere alla stampa di specifici supporti informativi (3 poster) realizzati dal Ministero o altri suoi enti che pubblicizzano aspetti legati agli obiettivi del Programma in numero almeno pari al numero delle classi partecipanti al Programma;
- d) le attività di distribuzione devono essere avviate nei tempi che saranno indicati nel contratto di aggiudicazione; in caso di mancato inizio della distribuzione nel termine di 40 giorni dall'avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione, il Ministero si riserva di revocare l'aggiudicazione di cui sopra e di procedere all'assegnazione ed aggiudicazione della predetta attività di distribuzione dei prodotti ortofrutticoli in favore dell'organizzazione la cui offerta tecnica si è classificata al secondo posto della graduatoria;
- e) è fatto divieto all'aggiudicatario di avvalersi della collaborazione di aziende che, nell'adempimento delle attività, si sono rivelate insolventi nei confronti delle



**Programma Frutta e verdura nelle scuole – Periodo 2017-2023**  
**Capitolato tecnico**

---

maestranze assunte con contratti temporanei per lo svolgimento delle attività citate nelle precedenti annualità;

- f) 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;
- g) tenere una contabilità separata delle spese sostenute per le distribuzioni e le misure di accompagnamento realizzate.

Roma, 31 luglio 2017