

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

Specifiche tecniche su tipologie e caratteristiche dei prodotti, quantità minime oggetto di distribuzione, modalità di confezionamento e imballaggio, caratteristiche minime e modalità attuative degli interventi di distribuzione dei prodotti e delle misure di accompagnamento.

Sommario

1. OGGETTO	3
2. BENEFICIARI FINALI	3
3. ATTIVITÀ PRELIMINARI ALLE DISTRIBUZIONI	3
4. DISTRIBUZIONI REGOLARI E SPECIALI	4
4.1 Distribuzioni regolari	4
4.1.1 Frequenza delle distribuzioni regolari	5
4.1.2 Consegna dei prodotti nelle distribuzioni regolari	6
4.2 Distribuzioni speciali	7
4.3 Specifiche informative sui prodotti delle distribuzioni regolari e speciali	8
4.4 Calendario delle lavorazioni e delle distribuzioni	8
5. PRODOTTI	9
5.1 Latte alimentare	9
5.2 Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati	10
5.3 Formaggi	10
5.4 Regimi di qualità	12
5.5 Porzionatura	13
6. MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO	13
7. TRASPORTO E CONSEGNA DEI PRODOTTI	14
7.1 Caratteristiche degli automezzi e obblighi del personale addetto	14
7.2 Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna	16
8. CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E MATERIALI DI SUPPORTO AL CONSUMO	17
8.1 Etichettatura dei prodotti	18
8.2 Indicazioni facoltative	19
8.3 Bilinguismo	19
8.4 Materiali di supporto al consumo	20
9. STAFF TECNICO	20
10. ALTRE ATTIVITÀ CORRELATE	20

ALLEGATO 1
Allegato tecnico

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

1. OGGETTO

I progetti hanno l'obiettivo di 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 nell'ambito delle proprie iniziative.

I progetti prevedono le seguenti attività:

- a) la fornitura e distribuzione dei prodotti lattiero caseari previsti dalla Strategia nazionale agli alunni delle classi primarie degli istituti scolastici aderenti al Programma;
- b) la realizzazione di specifiche misure di accompagnamento, a favore degli alunni delle classi primarie degli istituti scolastici aderenti al Programma.

La fornitura e le distribuzioni dei prodotti (di seguito per brevità "le distribuzioni") di cui alla lettera a) afferiscono a due tipologie:

- (1) **distribuzioni regolari:** distribuzioni da effettuare secondo uno specifico calendario programmato dal beneficiario ed approvato dal Ministero presso gli istituti aderenti, nel rispetto del programma di distribuzione descritto nel Progetto;
- (2) **distribuzioni speciali:** distribuzioni da effettuare nell'ambito di giornate dedicate ai *Latte day* e di eventuali eventi speciali. Tale tipo di fornitura avviene presso la sede degli istituti comprensivi, salvo quanto diversamente disposto nel paragrafo 4.2. Le giornate dedicate (*Latte day* o giornate a tema) hanno carattere obbligatorio e devono coinvolgere tutti gli istituti comprensivi.

Le **misure di accompagnamento** di cui alla lettera b) sono volte al raggiungimento degli obiettivi di cui all'art. 23, comma 10 del regolamento (UE) n. 1308/2013 e devono essere attuate dal beneficiario secondo quanto previsto dal paragrafo 6 "Misure di accompagnamento" del presente Allegato e dall'articolo 2, commi 3 e 4, del Decreto direttoriale, di seguito "*Decreto*".

2. BENEFICIARI FINALI

I beneficiari finali delle attività sono gli alunni degli istituti scolastici aderenti al Programma, suddivisi per ambiti territoriali come da articolo 3, comma 3, del Decreto.

Il numero degli alunni iscritti, per ogni ambito territoriale, è fornito dal Ministero ai beneficiari contestualmente alla pubblicazione del Decreto di approvazione delle graduatorie.

3. ATTIVITÀ PRELIMINARI ALLE DISTRIBUZIONI

Il beneficiario, dopo la pubblicazione del decreto di approvazione delle graduatorie di cui all'art. 7 comma 8 del Decreto, provvede tempestivamente a svolgere le seguenti attività:

1. contattare gli istituti scolastici aderenti al Programma al fine di:
 - i. verificare l'anagrafica dell'istituto comprensivo e dei relativi plessi;

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

- ii. verificare il numero degli alunni partecipanti e la presenza di alunni con intolleranze o allergie ai prodotti distribuiti;
 - iii. acquisire il numero di alunni di ciascuna classe che partecipa al Programma;
 - iv. acquisire il nominativo del referente del progetto per l'istituto comprensivo;
 - v. informare gli istituti scolastici sulle attività che si intendono svolgere, fornendo il programma delle distribuzioni (calendario delle distribuzioni, elenco dei prodotti, referenze tipologiche, etc.), quello di realizzazione delle misure di accompagnamento e condividendo con idoneo anticipo il relativo calendario definitivo;
 - vi. verificare la disponibilità dell'istituto alla realizzazione delle attività previste nel progetto. In particolare, il beneficiario deve acquisire la disponibilità allo svolgimento delle distribuzioni regolari e delle distribuzioni speciali, nonché delle misure di accompagnamento. In caso di mancata accettazione, il beneficiario comunica tempestivamente al Ministero l'elenco degli istituti che non hanno espresso tale disponibilità;
2. realizzare, ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lett. g) del Regolamento (UE) 2017/40, un proprio registro informatico, contenente i nomi e gli indirizzi degli istituti scolastici e dei relativi plessi delle scuole primarie, nel quale registrare: il numero degli alunni che frequentano regolarmente la scuola, suddivisi per singola classe, i prodotti distribuiti e i relativi quantitativi, divisi per ciascuna distribuzione;
 3. dare comunicazione al Ministero, ai sensi dell'articolo 10, comma 1, del Decreto, dell'eventuale variazione del numero degli alunni partecipanti al Programma;
 4. trasmettere al Ministero, all'Organismo Pagatore AGEA (di seguito anche solo AGEA) ed eventualmente all'Organismo di controllo da questi indicato i calendari del programma di distribuzione e di svolgimento delle misure di accompagnamento.

4. DISTRIBUZIONI REGOLARI E SPECIALI

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

La distribuzione del prodotto all'alunno dovrà essere sempre assistita da apposito personale. Per “**distribuzione assistita**” si intende, in linea con gli obiettivi previsti dalla normativa unionale di riferimento, l'insieme delle attività di somministrazione dei prodotti e di assistenza fornita all'alunno al momento del consumo del prodotto, unitamente alle attività di informazione e di sensibilizzazione per una corretta modalità di consumazione.

I prodotti lattiero caseari che possono essere forniti nell'ambito delle distribuzioni regolari e speciali sono elencati nel paragrafo 5 al presente Allegato.

4.1 Distribuzioni regolari

Per distribuzione regolare si intende il complesso delle distribuzioni di base proposte dal beneficiario. Per l'anno scolastico 2025/2026, le distribuzioni regolari prevedono la distribuzione diretta di **16 porzioni** unitarie agli alunni delle classi primarie di tutti i plessi degli

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

istituti comprensivi aderenti al Programma, salva espressa variazione in aumento autorizzata dall'Amministrazione nelle fattispecie di cui all'articolo 10, comma 2 del Decreto.

Il **programma di distribuzione** deve essere strutturato nel rispetto indicazioni di seguito riportate:

1. Rispetto delle tipologie di prodotto e delle quantità di distribuzioni indicate nella Tabella n. 1, secondo quanto di seguito specificato:
 - i. **prevalenza di latte fresco** per una percentuale non inferiore al 50% del numero delle porzioni distribuite;
 - ii. distribuzioni di **almeno tre porzioni di yogurt** e/o altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati (di seguito per brevità yogurt anche nel caso di prodotti delattosati);
 - iii. distribuzione di **almeno tre porzioni di formaggi**;
 - iv. distribuzione di **prodotti delattosati**, per gli alunni allergici o intolleranti al lattosio;
 - v. **succo 100% frutta**, quale merenda alternativa per gli alunni allergici o intolleranti anche ai prodotti delattosati.

Tabella 1 - Distribuzioni regolari: quantità e tipologie

Distribuzioni regolari	Distribuzioni minime	Tipologie
16	8	latte alimentare
	3	yogurt
	3	formaggi

2. Le **modalità di somministrazione** del prodotto agli alunni, nel corso delle distribuzioni regolari, devono essere coerenti con le seguenti disposizioni e perseguire anche la finalità di riduzione dell'impatto ambientale:

- i. il **latte alimentare** può essere consegnato sia in confezioni monoporzione da 150 ml sia in confezioni pluriporzione da 0,5 litri a 2 litri. In quest'ultimo caso, per la porzionatura e la somministrazione sono utilizzati bicchieri con capacità media non inferiore a 200 ml, costituiti da materiali conformi a quanto indicato nel successivo par. 8.4;
- ii. lo **yogurt** è consegnato in confezioni monoporzione da 125gr;
- iii. i **formaggi** devono essere consegnati in confezioni monoporzione o pluriporzione ma con le dosi unitarie già porzionate.

4.1.1 Frequenza delle distribuzioni regolari

La programmazione delle distribuzioni regolari dovrà essere impostata nel periodo compreso tra il 17 novembre 2025 e il 5 giugno 2026, nel rispetto delle seguenti indicazioni relative alla frequenza:

1. ogni mese deve essere prevista la consegna e la distribuzione di almeno un prodotto, ad eccezione dei mesi di novembre 2025 e di giugno 2026;

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

2. nella settimana in cui è prevista la consegna è distribuito un unico prodotto, salvo quanto previsto nel successivo punto 3;
3. nei mesi di novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo, per una sola volta per ciascun mese, nella settimana in cui è prevista la consegna, è possibile distribuire due prodotti. Tali prodotti dovranno essere consumati dagli alunni in due giornate consecutive, tenendo conto della loro deperibilità, secondo quanto indicato nella seguente Tabella 2;
4. sono vietate le consegne effettuate nel giorno del venerdì o del sabato per consumi da effettuarsi nella settimana successiva;
5. il consumo dei prodotti non deve avvenire in concomitanza con il pasto principale degli alunni.

Tabella 2 – Tempi di consegna e consumo

Prodotti*	Tempi di consegna e di consumo
• Latte alimentare • Yogurt • Formaggi a pasta semi dura e molle	Consegna il giorno del consumo
• Formaggi a pasta dura ed extra-dura • Yogurt	Consegna il giorno antecedente il giorno di consumo

- Vds.paragrafo 5

4.1.2 Consegna dei prodotti nelle distribuzioni regolari

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

1. le operazioni di scarico del prodotto nel luogo di destinazione interno alla sede centrale dell'istituto comprensivo e alle sedi dei relativi plessi, ove presenti, avvengono durante l'orario di apertura degli istituti scolastici ed entro le ore 10.00 del primo giorno di somministrazione (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. Qualora la consegna non avvenga nelle modalità dinanzi indicate, il beneficiario può concordare con l'istituto la ripetizione della distribuzione;
2. il prodotto deve essere consegnato, 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:
 - i. il numero delle confezioni monoporzione e delle confezioni pluriporzione per ogni tipologia di prodotto;
 - ii. il lotto di confezionamento per ciascun prodotto consegnato;
 - iii. il materiale necessario al consumo.

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

4.2 Distribuzioni speciali

Il numero delle distribuzioni speciali è pari a **3 (tre)**. Non è possibile prevedere nel progetto un numero maggiore di distribuzioni speciali, salva espressa variazione autorizzata dall'Amministrazione nelle fattispecie specifiche di riduzione significativa del numero degli alunni di cui all'articolo 10, comma 2 del Decreto.

Ciascuna distribuzione speciale, finalizzata a creare un momento ludico di consumo collettivo, assicura la consegna a ciascun alunno di n. **2 porzioni** di prodotti:

- n. **1** porzione di latte oppure n. 1 porzione di yogurt;
- n. **1** porzione di formaggio.

Agli alunni intolleranti o allergici al lattosio sono distribuiti prodotti delattosati. Per gli alunni intolleranti o allergici anche ai prodotti delattosati, viene distribuito succo al 100% frutta quale merenda alternativa.

Le distribuzioni speciali devono essere effettuate nell'ambito delle **3 giornate dedicate**, attendendosi alle seguenti disposizioni:

1. la prima distribuzione speciale deve essere svolta entro i primi due mesi di esecuzione del programma di distribuzione, tra novembre e dicembre 2025; la seconda tra gennaio e aprile 2026; la terza tra maggio e giugno 2026;
2. nel corso della prima distribuzione speciale i prodotti devono essere consegnati unitamente a un *flyer* illustrativo del Programma, rivolto alla famiglia dell'alunno e finalizzato ad informare gli allievi e i loro genitori sull'avvio e sulle caratteristiche dello stesso. Tale *flyer* potrà essere personalizzato anche dal beneficiario e deve essere stampato e distribuito da questi. Il testo è reso disponibile dal Ministero. Le successive distribuzioni speciali devono essere caratterizzate da un tema coerente con il Programma, a scelta del beneficiario;
3. le distribuzioni speciali devono coinvolgere tutti gli istituti comprensivi dell'ambito territoriale di riferimento aderenti al Programma. Devono essere di norma realizzate presso la sede centrale degli istituti comprensivi coinvolti. È tuttavia facoltà del beneficiario proporre una sede operativa alternativa più consona allo scopo, da concordare con il dirigente scolastico;
4. le distribuzioni speciali devono coinvolgere tutti gli alunni delle classi primarie dell'istituto comprensivo, compresi quelli dei plessi distaccati; laddove il numero degli alunni sia superiore a 200, potranno essere svolte più sessioni – anche nell'ambito della stessa giornata – al fine di coprire l'intera popolazione scolastica di riferimento;
5. i prodotti sono consegnati in confezioni pluriporzione, per la porzionatura sul luogo di distribuzione. La porzionatura è effettuata al momento da personale fornito dal beneficiario, che consegna:
 - i. a ciascun alunno, i necessari supporti al consumo, realizzati in materiali conformi a quanto indicato al successivo paragrafo 8.4, da una capacità adatta a contenere i quantitativi di prodotto indicati nel paragrafo 5.5 (tabella 5);

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

- ii. contenitori adatti al recupero dei materiali di supporto e/o di eventuale prodotto non consumato o scarti propri del prodotto; questi contenitori sono di materiale riciclabile e/o riutilizzabile e comunque biodegradabile.
6. lo yogurt (anche nel caso di prodotti delattosati) deve essere conforme alle specifiche riportate nel paragrafo 5.2 e a quanto di seguito riportato:
- i. essere contenuto in yogurtiere, preparate antecedentemente alla somministrazione;
 - ii. essere fornito unitamente a un supporto informativo visibile che indichi:
 - a. se il prodotto proviene da latte vaccino intero o da latte parzialmente scremato;
 - b. la specie animale di provenienza;
 - c. l'assenza di lattosio;
 - d. il valore nutrizionale medio per 100 g;
 - e. l'utilizzo obbligatorio entro la giornata
7. il **peso minimo** o il **volume dei prodotti** da consegnare sono indicati nel paragrafo 5.5 (tabella 5).

4.3 Specifiche informative sui prodotti delle distribuzioni regolari e speciali

Per ciascun prodotto distribuito il beneficiario è tenuto a predisporre una specifica scheda tecnica, da allegare al progetto, contenente le seguenti informazioni:

- 1. il quantitativo del prodotto distribuito;
- 2. la procedura di tracciabilità adottata e i relativi documenti giustificativi;
- 3. se trattasi di prodotto di qualità certificata oppure di prodotto a denominazione di origine (DOP e IGP), oppure di prodotto biologico (BIO);
- 4. l'origine geografica del prodotto;
- 5. l'eventuale numero di controlli suppletivi programmati in termini di analisi di laboratorio sui residui dei farmaci veterinario o cariche batteriche;
- 6. le modalità di confezionamento del prodotto;
- 7. informazioni sugli eventuali imballaggi utilizzati per la distribuzione dei prodotti agli alunni (materiale, modalità di apertura, modalità di smaltimento, etc.);

La scheda tecnica deve essere trasmessa, oltre che al Ministero, agli istituti scolastici partecipanti prima della distribuzione del prodotto ed elaborata in modo da poterne consentire la pubblicazione su apposita sezione del sito "Latte nelle scuole".

4.4 Calendario delle lavorazioni e delle distribuzioni

Il beneficiario, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio delle attività, invia al Ministero, all'Organismo Pagatore AGEA ed eventualmente all'Organismo di controllo da questi indicato, la segnalazione della sede operativa dello stabilimento e il calendario di massima delle lavorazioni, nonché e le eventuali variazioni dello stesso. Il beneficiario, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'inizio del programma di distribuzione, trasmette all'Amministrazione, ad

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

AGEA ed eventualmente all'Organismo di controllo da questi indicato un calendario provvisorio o definitivo – su base mensile e settimanale – di tutte le distribuzioni previste per gli istituti scolastici dell'ambito territoriale di riferimento, coerentemente con lo schema di programma presentato nel progetto. Tutte le variazioni ovvero il calendario definitivo, ove non trasmesso, sono comunicati entro 5 giorni dall'avvio delle distribuzioni.

5. PRODOTTI

I prodotti che possono essere forniti nell'ambito delle distribuzioni regolari e speciali sono:

- a. latte alimentare;
- b. yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati;
- c. formaggi;
- d. prodotti delattosati, per gli alunni allergici o intolleranti al lattosio;
- e. succo di frutta, quale merenda alternativa per gli alunni allergici anche ai prodotti delattosati. I succhi di frutta distribuiti devono essere succhi 100% frutta, 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.

Nell'ambito delle misure di accompagnamento può essere distribuito il prodotto “miele”, con una porzione dal peso compreso tra 30 e 40 gr.

5.1 Latte alimentare

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

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

- a) latte fresco intero pastorizzato di alta qualità;
- b) latte fresco pastorizzato;
- c) latte pastorizzato o latte pastorizzato microfiltrato;
- d) latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (*Extended Shelf-Life*);
- e) latte delattosato, con riduzione del tenore del lattosio del latte, mediante conversione in glucosio e galattosio.

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

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

Tabella 3 - Requisiti del latte alimentare vaccino

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

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

Fermo restando il consumo del latte il giorno della consegna, la sua durabilità residua deve rispettare i seguenti valori:

Tabella 4 -Durabilità residua dei prodotti compreso il giorno della consegna

Prodotti	Giorni
Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità	3
Latte fresco pastorizzato	3
Latte pastorizzato	3
Latte pastorizzato microfiltrato	5
Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL (<i>Extended Shelf-Life</i>)	15
Latte delattosato	15

5.2 Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati

Ai fini del presente allegato, per “*Yogurt, yogurt delattosato e altri prodotti lattiero-caseari fermentati*” si intendono i prodotti lattiero-caseari fermentati, aventi le seguenti caratteristiche minime:

- essere naturale, ovvero essere privo di coloranti e di conservanti;
- provenire da latte vaccino intero o parzialmente scremato, oppure da latte ovicaprino e/o di bufala;
- avere un contenuto di grassi pari o superiore al 3,2%, se proveniente da latte vaccino intero, oppure non superiore all'1%, se proveniente da latte vaccino parzialmente scremato;
- presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva non inferiore a 106 per grammo o di almeno 1.5x106 U.F.C./gr.;
- il livello massimo di zuccheri e/o miele aggiunti deve essere pari al 7% (art. 10 Reg. UE 2017/40).

Il prodotto deve inoltre:

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

5.3 Formaggi

Per *formaggi* si intendono quei prodotti, solidi o semisolidi, freschi o stagionati, derivati dalla trasformazione del latte - intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema - che proviene tipicamente da un animale da latte di origine vaccina, bufalina e ovicaprina.

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

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

1. consistenza della pasta (contenuto di acqua o umidità);
2. durata della stagionatura (durata del periodo di maturazione in condizioni specifiche di umidità relativa e di temperatura durante il quale avvengono le trasformazioni biochimiche e fisiche proprie di ogni tipologia di formaggio stagionato);
3. qualità del prodotto, certificata e non;
4. origine geografica rispetto all'ambito territoriale di distribuzione;
5. modalità di confezionamento in relazione al Programma.

Di seguito si riportano alcune specifiche per ciascuno dei parametri sopra citati:

1. Consistenza della pasta

Formaggi a pasta molle devono essere caratterizzati da:

- un contenuto di acqua compresa tra 45% e 65%, nel caso di formaggi;
- un contenuto di acqua non inferiore al 45% nel caso delle mozzarelle;
- una durabilità residua alla consegna non inferiore a 10 giorni;
- piccola pezzatura;
- consegna non oltre 48 ore dalla data di produzione.

Formaggi a pasta semidura, devono essere caratterizzati da:

- un contenuto di acqua compresa tra 35-45%;
- un contenuto di grassi sul secco variabile dal 40 al 50%;
- una durabilità residua alla consegna: non inferiore a 60 giorni.

Formaggi a pasta dura ed extra-dura, devono:

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

2. Durata della stagionatura:

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

3. Denominazione dei Formaggi (qualità certificata):

- senza denominazione specifica;
- a Denominazione di Origine Protetta (DOP);
- a Indicazione Geografica Protetta (IGP);
- prodotto autorizzato ad usare la dicitura "Prodotto di montagna" (PdM);
- riconoscimento come "Specialità tradizionale garantita" (STG);
- PAT, ovvero prodotto inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Decreto 29 febbraio 2024, recante Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicato sulla GU n. n.61 del 13-03-2024).

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

5.4 Regimi di qualità

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

- a) regime dei **prodotti a denominazione di origine protetta** (DOP) e a **indicazione geografica protetta** (IGP), certificati ai sensi del Regolamento (UE) n. 1143/2024 dell'11 aprile 2024 del Parlamento europeo e del Consiglio e delle relative norme nazionali di recepimento;
- b) regime dei **prodotti biologici** (BIO), certificati ai sensi del Regolamento (UE) n. 848/2018 del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e delle relative norme nazionali di recepimento;
- c) regimi di **qualità** dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, riconosciuti dagli Stati membri:
 - latte "Alta qualità", riconosciuto e regolamentato dall'Italia con DM 185/91 e ss.mm.ii..

I prodotti possono altresì essere:

- a) riconosciuti come "Specialità tradizionale garantita" (STG);
- b) autorizzati ad usare la dicitura "Prodotto di montagna" (PdM);
- c) "Prodotto Agroalimentare Tradizionale" (PAT) (Decreto 29 febbraio 2024, recante Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicato sulla GU n. n.61 del 13-03-2024).

I prodotti alimentari oggetto di distribuzione devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi delle richiamate e vigenti norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (bollinatura sanitaria);
- b) essere confezionati in modo conforme alle norme di commercializzazione vigenti;
- c) essere etichettati in modo conforme alle norme di commercializzazione vigenti (per il latte nello specifico, rispetto delle previsioni di cui alla Legge 3 maggio 1989, n. 169 e legge 204/2004; DM 27 giugno 2002 - Etichettatura del latte fresco; D.M. 9/12/2016 e ss.mm.ii.), alle quali si aggiungono le specifiche previste dal presente capitolato (paragrafi 8.1 e 8.2);
- d) rispettare i giorni di vita residua o *shelf-life* indicati nella Tabella 4 del presente Allegato e in ogni caso avere, come regola generale, una vita residua non inferiore ai 2/3 della *shelf-life*, fatte salve indicazioni più specifiche
- e) rispettare la catena del freddo nelle attività di trasporto fino all'Istituto scolastico, con il vincolo di una temperatura media compresa **tra 0°C e + 4°C**;
- f) in caso di prodotti ottenuti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, i prodotti o la materia utilizzata non devono provenire o essere forniti da aziende ancora "in conversione".

I formaggi proposti previa porzionatura devono:

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

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

5.5 Porzionatura

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

- a) le stesse tipologie e la stessa quantità di prodotto;
- b) per ogni somministrazione, un quantitativo di prodotto **non inferiore alla porzione unitaria minima** come di seguito indicata.

Il peso o il volume della porzione unitaria di prodotto lattiero-caseario è così previsto in funzione della modalità distributiva:

Tabella 5 – Peso e/o volume della porzione unitaria

Prodotti lattiero-caseari	Distribuzioni regolari (pesi minimi)	Distribuzioni speciali (pesi minimi)
a) Latte alimentare	150 ml	150 ml
b) Yogurt	125 gr	125 gr
c) Formaggi a pasta molle	50 - 70 gr	50 - 70 gr
d) Formaggi a pasta semidura	33 - 40 gr	33 - 40 gr
e) Formaggi a pasta dura	28 - 35 gr	28 - 35 gr
f) Merenda alternativa (succhi 100 % frutta)	150 - 200 ml	150 - 200 ml

6. MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

In aggiunta alle distribuzioni regolari e speciali, il beneficiario realizza le misure di accompagnamento, di cui all'articolo 26 comma 2 del Regolamento (UE) n. 1380/2013, secondo le prescrizioni di cui all'articolo 2, commi 3 e 4 del Decreto.

Tali misure sono finalizzate a garantire l'efficacia del programma, informando, tra l'altro, i bambini su aspetti quali le sane abitudini alimentari, le filiere alimentari locali, la lotta agli sprechi alimentari e sull'importanza del corretto smaltimento degli imballaggi utilizzati.

Come previsto all'articolo 2, comma 3, del Decreto, il beneficiario è tenuto a produrre e distribuire **a tutti gli alunni partecipanti al programma** nell'ambito territoriale di riferimento i seguenti materiali:

- a. materiale informativo volto a promuovere la conoscenza dei bambini sulle sane abitudini alimentari, sulle filiere alimentari locali, sulla produzione sostenibile, sulla lotta agli sprechi alimentari e sull'importanza del corretto smaltimento degli imballaggi utilizzati;

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

- b. materiale promozionale coerente con il programma (borsette termiche, shopper, borracce etc ...).

Tali materiali sono consegnati durante l'esecuzione del programma nella fase iniziale del programma.

Inoltre, è necessario realizzare almeno una delle attività previste di seguito riportate, rivolte ad **almeno il 25% degli studenti partecipanti al programma** nell'ambito territoriale di riferimento:

- a. organizzazione di visite a fattorie, aziende didattiche o aziende e di attività analoghe volte ad avvicinare i bambini all'agricoltura;
- b. organizzazione di corsi di degustazione, realizzati da personale specializzato fornito dal beneficiario e svolti non in concomitanza con le distribuzioni regolari e speciali;
- c. organizzazione di corsi di formazione rivolti direttamente agli studenti;
- d. laboratori sensoriali realizzati da personale specializzato fornito dal beneficiario e svolti non in concomitanza con le distribuzioni regolari e speciali;
- e. giochi o attività di carattere ludico-didattico;
- f. organizzazione di iniziative divulgative sui temi della corretta alimentazione e della sostenibilità ambientale. Tali attività devono essere rivolte direttamente agli studenti;
- g. realizzazione e distribuzione di prodotti editoriali per bambini (libri con favole o fumetti sulla corretta alimentazione e simili).

I prodotti e le attività di cui ai punti elencati nel presente comma non possono consistere esclusivamente nello svolgimento di iniziative realizzate mediante l'utilizzo di strumenti di comunicazione digitale.

Per le attività di cui al presente paragrafo, al fine di garantire che le misure di accompagnamento siano adatte e coerenti al target di riferimento e che siano originali e stimolanti per i bambini, garantendo altresì l'unicità e valorizzazione di ciascun ambito territoriale, è fatto obbligo ai beneficiari di trasmettere all'Amministrazione i relativi progetti esecutivi prima della loro realizzazione. L'Amministrazione si riserva di richiedere la rimodulazione dei citati progetti/attività, qualora non risultassero conformi alle disposizioni del presente comma.

Le attività potranno essere svolte durante l'intero periodo di esecuzione del programma e, in accordo con il dirigente scolastico, potranno essere organizzate anche al di fuori dall'edificio scolastico.

Nell'ambito delle misure di accompagnamento può essere distribuito il prodotto "miele", con una porzione dal peso compreso tra 30 e 40 gr.

7. TRASPORTO E CONSEGNA DEI PRODOTTI

7.1 Caratteristiche degli automezzi e obblighi del personale addetto

Il trasporto, la distribuzione e la consegna dei prodotti devono avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

- a) le attività di fornitura e distribuzione sono a carico e sotto la responsabilità del beneficiario;
- b) la consegna dei prodotti (operazioni di scarico del prodotto) deve avvenire nel luogo di destinazione interno all'istituto e/o ai relativi plessi. Eventuali deroghe o specifiche richieste dall'Istituto scolastico sono possibili con l'accordo del beneficiario;
- c) il prodotto, nel rispetto delle disposizioni fiscali vigenti, deve essere consegnato al responsabile d'istituto o al referente del Programma per l'istituto. 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 per l'istituto, i quali vi apporranno la data e l'ora di ricezione. Qualora la consegna del prodotto avvenga fuori dall'edificio scolastico, come per esempio durante lo 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;
- d) i D.d.T. devono indicare, tra l'altro:
 - il numero delle confezioni monoporzione e delle confezioni pluriporzione per ogni tipologia di prodotto;
 - il peso netto totale del prodotto consegnato;
 - il lotto di confezionamento per ciascun prodotto consegnato;
 - il materiale ausiliario a supporto del consumo (posate, contenitori, tovaglioli, bicchieri...);
 - la/le date di scadenza del prodotto consegnato.Le caratteristiche del prodotto possono trovare indicazione sul D.d.T. oppure su documento a parte allegato al D.d.T.
- e) in caso di formale richiesta di sostituzione dei prodotti o di cambiamento del calendario, avanzata dall'istituto scolastico, la stessa deve preventivamente pervenire al Ministero e ad AGEA con relativa documentazione giustificativa da allegare alla richiesta; l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, ne valuta l'accettazione, avendo facoltà di autorizzare variazioni soprattutto a seguito di cause di forza maggiore;
- f) il beneficiario invia al Ministero, all'Organismo Pagatore AGEA e all'Organismo di controllo da questi indicato, il Calendario di Lavorazione contenente le indicazioni delle date e degli indirizzi delle sedi operative (stabilimento o piattaforma logistica), presso le quali saranno formate le partite di prodotto destinate al Programma;
- g) il beneficiario ha l'obbligo di fornire - per ogni classe – **contenitori per la raccolta differenziata**, agevolando la scuola allo smaltimento negli appositi cassonetti;
- h) il recupero dei prodotti eventualmente non consumati resta a carico del beneficiario che, ove non altrimenti utilizzabili, li destina allo smaltimento ai sensi delle vigenti norme;
- i) il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e refrigerati, che abbiano la capacità di conservare il prodotto per il quale è necessaria **una temperatura interna non superiore a 4 °C**;
- j) i mezzi devono essere dotati di idonei sistemi di rilevazione della temperatura, ovvero di Registratori di temperatura per il trasporto e la conservazione di prodotti alimentari

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

refrigerati. **La rilevazione di utilizzo di mezzi non refrigerati non conformi viene considerata infrazione grave e, come tale, sanzionata;**

- k) i prodotti dovranno essere trasportati in contenitori puliti, di materiale lavabile, dotati di adeguata e igienica copertura. Per assicurare la massima igiene e sicurezza alimentare, in mancanza di frigoriferi e nel caso in cui i prodotti saranno consumati il giorno successivo alla consegna (yogurt e formaggio), il beneficiario fornirà alle scuole un numero idoneo di contenitori (box isotermici) e piastre eutettiche o borse gel refrigerate (buste ghiaccio o ghiaccio in gel) in grado di mantenere la temperatura per almeno 24-30 ore a partire dalla consegna dei prodotti. il beneficiario assicurerà che ad ogni consegna, le piastre/borse esaurite saranno ritirate e sostituite con altre congelate. Tali supporti rimarranno in dotazione della scuola per tutta la durata del Programma;
- l) gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. La rilevazione di condizioni non igieniche da parte dei controllori verrà rilevata e verbalizzata in loco dai controllori nell'espletamento della propria attività istituzionale;
- m) il personale incaricato della consegna della merce è tenuto a:
 - verificare periodicamente l'idoneità del locale di conservazione. A tal fine il beneficiario è tenuto a predisporre un idoneo supporto cartaceo, dove far rilevare le criticità riscontrate. Tale constatazione è lasciata in copia al referente dell'istituto scolastico;
 - avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione del referente del plesso/istituto scolastico sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci; in tal caso, l'addetto, dovrà segnalare prontamente la criticità al **punto di ascolto** (struttura di staff).

7.2 Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna

Il beneficiario 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 Allegato tecnico.

La sostituzione può essere eseguita entro le ore 10.00 del giorno lavorativo successivo alla consegna oppure, d'accordo con l'istituto, entro la settimana successiva. Il beneficiario 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;

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

2. avvisare tempestivamente il beneficiario, che è tenuto ad operare una verifica in loco o a dare indicazioni operative;
3. in caso di mancata risoluzione, il responsabile di istituto segnala l'accaduto all'Amministrazione e ad AGEA, che attivano le opportune procedure di controllo ispettivo.

Nel caso in cui l'istituto scolastico richieda la sostituzione di un prodotto a causa di allergie che interessano uno o più alunni partecipanti, il beneficiario è tenuto a sostituire il prodotto con un numero corrispondente di unità di prodotto delattosato o succo 100% frutta (in caso di allergie ai prodotti delattosati), sulla base del numero di alunni segnalati dalla scuola, e a parità di punteggio di valutazione attribuito secondo i criteri indicati nell'Allegato n. 3 all'Avviso.

Qualora, per ragioni di tutela della salute, l'istituto scolastico richieda la sostituzione del prodotto destinato a tutti gli alunni partecipanti, il beneficiario è tenuto a procedere alla sostituzione con un numero adeguato di prodotti.

In entrambi i casi, il beneficiario è tenuto a comunicare tempestivamente al Ministero la necessità di procedere alla sostituzione, allegando la richiesta formulata dall'istituto scolastico e indicando il prodotto sostitutivo.

8. CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E MATERIALI DI SUPPORTO AL CONSUMO

Ai fini del decreto si applicano le seguenti definizioni:

1. **confezione monoporzione:** confezione singola *flow-packed* e/o sigillata, contenente una singola porzione pronta al consumo;
2. **confezione pluriporzione:** imballaggio contenente più confezioni monoporzione da distribuire, *flow-packed* e/o sigillata. Ai fini del presente capitolato, nel caso del latte e dello yogurt è riferita al contenitore (in tetrapak, vetro o altro materiale idoneo) contenente più porzioni unitarie ed utilizzato per distribuire le singole porzioni agli alunni. Nel caso dei formaggi, la confezione pluriporzione contiene le dosi unitarie già porzionate;
3. **imballaggio secondario:** è il supporto che contiene le confezioni unitarie o le confezioni pluriporzione. È costituito da un contenitore (ad esempio cassette a sponde abbattibili, cestelli, scatole, etc.) che assicuri la non violazione del prodotto prima della sua distribuzione agli alunni, avente caratteristiche di resistenza meccanica tali da garantire la sicura protezione del prodotto durante le operazioni di trasporto, manipolazione e distribuzione;
4. **imballaggio terziario:** supporti (pallet, bancali) volti a facilitare la logistica e il trasporto di un certo numero di imballaggi secondari.

Tutti gli imballaggi di cui ai precedenti punti 1, 2 e 3 devono essere realizzati in materiale riciclabile e/o riutilizzabile e, in ogni caso, biodegradabile. Qualora, esclusivamente per le confezioni di cui ai punti 1 e 2 (o per parti di esse), gli imballaggi biodegradabili non siano di facile reperimento sul mercato, il richiedente può prevedere l'utilizzo di materiali riciclabili o riutilizzabili, previa trasmissione di apposita documentata relazione.

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

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

I contenitori ed i materiali utilizzati devono rispondere ai requisiti stabiliti nel D.M. 21 marzo 1973 e ss.mm.ii..

Il beneficiario ha l'obbligo di:

1. ritirare l'imballaggio primario, secondario e terziario utilizzato per la distribuzione entro la settimana successiva a quella di consegna o di somministrazione del prodotto;
2. smaltire, nei modi prescritti dalla vigente normativa, gli imballaggi utilizzati per la distribuzione.

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

8.1 .Etichettatura dei prodotti

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

1. nome del prodotto, tipologia di qualità del prodotto (Alta qualità, Biologico; DOP/IGP; ecc...), tipologia di trattamento applicato al prodotto (pastorizzato, latte delattosato, microfiltrato ecc...);
2. il marchio di produzione, il marchio di identificazione (ex bollo sanitario) e la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
3. il peso netto/volume unitario della confezione;
4. la data/lotto di confezionamento;
5. la data di scadenza del prodotto;
6. le indicazioni del paese di origine del prodotto con specifica del luogo di produzione, se del caso;
7. le indicazioni obbligatorie vigenti per:
 - i prodotti DOP e IGP e STG, ai sensi del Regolamento (UE)1143/2024;
 - i prodotti biologici, ai sensi del Regolamento (UE) n. 848/2018e s.m.i.;
 - i prodotti di cui ai regimi di qualità alimentare certificati.

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

- 1.a) il nome e l'indirizzo del beneficiario e l'eventuale logo;
- 2.b) il numero di porzioni contenute nella confezione unitaria;
- 3.c) la dicitura: *“Programma destinato alle scuole – Latte nelle scuole – Annualità 2025-2026 - Prodotto non commerciabile”* utilizzando lo stesso font e le dimensioni delle altre informazioni;
- 4.d) il logo dell'Unione europea, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Programma forniti dal MASAF.

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

Gli **imballaggi secondari** devono essere contraddistinti da un'etichettatura che può essere a stampa, oppure "adesiva" (rimovibile per gli imballaggi riutilizzabili). In tal caso deve essere applicata almeno su 1 (uno) dei lati dell'imballaggio.

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

1. nome, indirizzo ed eventualmente logo del soggetto beneficiario;
2. nome del prodotto e tipologia di qualità del prodotto (biologico, DOP IGP, produzione integrata certificata);
3. dicitura: "Programma Latte nelle scuole – Annualità 2025-2026 - Prodotto non commerciabile", con caratteri di dimensioni visibili;
4. bandiera dell'Unione europea, logo del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, logo del Programma "Latte nelle scuole" messo a disposizione dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

È possibile combinare due diversi tipi di etichetta i quali, nel loro complesso, assicurano la presenza degli elementi minimi obbligatori. È vietato utilizzare il logo del Programma "Latte nelle scuole" al di fuori delle attività del medesimo, fatta salva specifica autorizzazione da parte del Ministero.

8.2 Indicazioni facoltative

Il beneficiario ha la facoltà di apporre propri marchi commerciali o marchi collettivi dei quali è legittimamente fruitore sulle confezioni unitarie e sugli imballaggi, alle condizioni e con le modalità di seguito descritte:

1. è vietato apporre loghi, marchi o segni distintivi di soggetti diversi da quelli partecipanti al Programma, eccezion fatta per i prodotti DOP e IGP.
2. oltre agli elementi obbligatori, l'etichettatura dei prodotti DOP e IGP, dei prodotti Biologici o di altri regimi di qualità contiene gli specifici elementi informativi come *"descritti nei disciplinari di produzione"*;
3. l'apposizione di marchi commerciali o marchi collettivi è possibile solo se realizzati in un formato grafico-visivo non superiore al formato utilizzato per le indicazioni obbligatorie.

8.3 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", i prodotti, su specifica richiesta degli istituti scolastici o del referente regionale, dovranno essere etichettati nelle seguenti lingue:

- tedesco, per gli istituti scolastici della provincia di Bolzano che lo richiedono;
- francese, per gli istituti scolastici della Regione Valle d'Aosta che lo richiedono;
- sloveno, per gli istituti scolastici della Regione Friuli-Venezia Giulia che lo richiedono;
- lingua ladina; lingua mochena; lingua cimbra (per le minoranze linguistiche provinciali).

ALLEGATO 1

Allegato tecnico

È possibile 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.

I beneficiari dovranno individuare gli istituti scolastici ed invitarli a formalizzare tale opzione di scelta all’inizio del programma distributivo.

8.4 Materiali di supporto al consumo

In tutti i casi (distribuzioni regolari e speciali) in cui la somministrazione del prodotto agli alunni preveda la sua porzionatura, il beneficiario è tenuto a fornire a ciascun alunno i necessari ausili al consumo. Tali supporti (tovaglioli, tovagliette, posate, bicchieri, contenitori) sono realizzati esclusivamente in materiale biodegradabile.

9. STAFF TECNICO

Il beneficiario dovrà allestire e mantenere per tutta la durata del Progetto un idoneo staff tecnico che garantisca:

1. il supporto per la programmazione delle distribuzioni e che costituisca il front office degli istituti scolastici;
2. attraverso un referente delegato (il cui nominativo dovrà essere comunicato al Ministero, unitamente ad un suo sostituto), il coordinamento costante con il Ministero. Tale rappresentante avrà il compito di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente: ogni comunicazione, segnalazione o reclamo eseguito nei confronti del Referente indicato dal beneficiario si intenderà eseguito al beneficiario 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 il Ministero;
3. 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;
4. le procedure di intervento allestite per la soluzione di eventuali criticità derivanti dalle attività distributive e dalle altre funzioni previste dal decreto e dal presente Allegato.

10. ALTRE ATTIVITÀ CORRELATE

Il beneficiario di ogni singolo ambito territoriale è tenuto inoltre alla realizzazione delle seguenti attività:

1. provvedere alla stampa degli specifici manifesti, di cui all’articolo 12 del Regolamento (UE) 2017/40 che pubblicizza la realizzazione del Programma “Latte 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;
2. 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;

ALLEGATO 1
Allegato tecnico

3. le attività di distribuzione devono essere avviate nei tempi indicati nel Progetto e comunque non oltre 40 giorni dall'avvenuta comunicazione della concessione del contributo; in caso di mancato inizio della distribuzione nei termini indicati, il Ministero si riserva di revocare la concessione del contributo e di procedere all'assegnazione dello stesso in favore del richiedente il cui Progetto si è classificato al secondo posto della graduatoria.