

Spett.le ISTITUTO COMPRENSIVO
Istituto Scolastico: STATALE 1° MONTESARCHIO
c.f. 92057630623
Con sede nel Comune di MONTESARCHIO
In persona del Dirigente Scolastico p.t., l.r.p.t.
Dott./ssa MARIA ROSARIA DANIANO
Codice meccanografico Istituto: BNICRS400A
PEC: bnicrs400a.pec@istruzione.it
EMAIL: bnicrs400a@istruzione.it
Cellulare referente Scolastico: 3286550348

OGGETTO: Comunicazione/convenzione Programma comunitario "Latte nelle scuole" A.S. 2024/2025 Ambito territoriale 7 – CAMPANIA e MOLISE

Gentilissimo/a Dirigente Scolastico dell'Istituto,
con la presente la società **CAMPOLONGO s.p.a.** è lieta di comunicarLe di essere beneficiario del programma di cui in oggetto (**Ambito territoriale 7 – CAMPANIA e MOLISE**) relativa all'esecuzione del Decreto direttoriale n. 0577564 del 31.10.2024 avente ad oggetto i servizi e le forniture per la distribuzione di latte alimentare e prodotti lattiero-caseari agli allievi degli Istituti scolastici di primo grado italiani e delle misure di accompagnamento, nell'ambito del Programma comunitario "Latte nelle scuole", per l'A.S. 2024/2025.

Come a Lei noto, avendo il Suo Spettabile Istituto Scolastico presentato domanda di adesione, obiettivo generale del Programma è realizzare una campagna di educazione al consumo e di informazione, per una corretta alimentazione degli allievi delle scuole primarie, dei prodotti lattiero-caseari, coerentemente con l'obiettivo della riforma delle precedenti campagne di educazione alimentare avviata dall'Unione europea.

L'impostazione del Programma integra la usuale distribuzione del prodotto all'alunno con momenti di consumo collettivo, di esperienza sensoriale e di maggiore coinvolgimento dell'Istituto scolastico con i suoi insegnanti e le sue strutture in una azione educativa volta a lasciare un ricordo positivo nell'alunno.

Al fine di rafforzare il messaggio, accanto alla distribuzione dei prodotti, verranno proposte misure educative di accompagnamento.

La Strategia nazionale del Programma individua negli insegnanti gli "attori fondamentali" per stimolare, attraverso l'azione didattica ed educativa, una corretta dieta alimentare.

I docenti potranno avvalersi di tutte le informazioni disponibili sul sito istituzionale www.lattenellescuole.it, dei materiali messi a disposizione dal Programma stesso e di una piattaforma digitale messa a disposizione dal beneficiario.

Il decreto direttoriale prevede che a ciascun alunno vengano forniti e distribuiti latte alimentare e prodotti lattiero-caseari come da offerta tecnica approvata dal MASAF.

A ciascun Istituto Scolastico, invece, devono essere garantiti i seguenti servizi:

1. manifesto pubblicitario del Programma di cui al Reg. (UE) n. 2017/40, art. 12, da affiggere sull'entrata principale delle scuole, il cui format verrà fornito ai beneficiari dal MASAF;
2. depliant informativo sul programma "Latte nelle Scuole" rivolto agli alunni e alle loro famiglie da distribuire a tutti gli alunni.

L'allegato 1 del decreto direttoriale prevede che il personale impiegato nella somministrazione del prodotto nel corso delle distribuzioni regolari, è messo a disposizione dalla scuola che dovrà provvedere alla

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e PIVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

distribuzione del prodotto agli alunni nel rispetto delle porzioni indicate in etichetta e sul documento di trasporto. Tale previsione comporta la **responsabilità a livello operativo della scuola** e, in particolare, per le attività:

1. di distribuzione dei prodotti oggetto della fornitura da eseguirsi come da offerta tecnica, con particolare attenzione alla verifica della quantità del prodotto oggetto di distribuzione;
2. distribuzione assistita agli alunni diversamente abili;
3. distribuzione agli alunni intolleranti ed allergici al lattosio, ai prodotti lattiero caseari nonché agli altri prodotti precedentemente e tempestivamente indicati nella scheda anagrafica compilata da codesto spettabile Istituto, dei prodotti specifici sostitutivi per essi previsti;
4. sensibilizzazione degli alunni, per il tramite del materiale informativo fornito dal MASAF e/o sue strutture incaricate, al consumo in classe dei prodotti, in sostituzione della merenda abituale;
5. affissione del Manifesto che pubblicizza la realizzazione del Programma Latte nelle scuole dell'Istituto;
6. raccolta degli imballaggi impiegati per la distribuzione dei prodotti, qualora presenti, e successiva consegna degli stessi al beneficiario; resta di competenza dell'Istituto Scolastico lo smaltimento dei rifiuti organici derivanti dagli scarti e dal consumo dei prodotti distribuiti;
7. utilizzo della piattaforma digitale per le misure di accompagnamento.

L'attività di coordinamento nell'Istituto dovrà essere svolta esclusivamente dall'insegnante referente del Programma o da altri insegnanti indicati dal Dirigente scolastico, preferibilmente scelti fra i referenti per l'educazione alimentare.

§§§

Al fine di garantire il rispetto non solo della normativa comunitaria e nazionale, ma anche delle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti e, quindi, di raccolta differenziata al cui rispetto è tenuto ciascun Istituto Scolastico e, quindi, il beneficiario, le cui modalità potrebbero essere differenti a seconda della collocazione delle singole sedi del medesimo Istituto Scolastico in ambiti territoriali differenti, quindi, nel territorio di Comuni diversi, ogni Istituto e Plesso provvederà allo smaltimento degli imballaggi primari e secondari negli appositi cassonetti o mediante consegna agli operatori addetti alla raccolta porta a porta nel rispetto dei calendari locali.

§§§

Al fine di garantire la buona esecuzione delle attività del programma ci si atterrà alle schede anagrafiche – contenenti tanto i dati sulle articolazioni dell'Istituto che sul numero complessivo degli alunni e sul numero degli alunni allergici o intolleranti - compilate da codesto Spettabile Istituto e già restituite timbrate e firmate allo scrivente beneficiario.

§§§

Le attività previste saranno disciplinate dalle disposizioni e prescrizioni del Decreto direttoriale n. 0577564 del 31.10.2024, e, in generale, da tutti gli allegati, dai decreti integrativi del programma, dalle comunicazioni MASAF e della presente comunicazione/convenzione.

La scuola provvede al corretto svolgimento delle proprie competenze come specificato dal decreto direttoriale, del programma e della presente comunicazione e sarà responsabile del corretto svolgimento delle attività di propria competenza in base a tutta la documentazione predetta.

§§§

Per le distribuzioni speciali è stato previsto come da allegato 1 del decreto il coinvolgimento di tutti gli Istituti comprensivi e dei loro plessi, con la facoltà di scelta della sede operativa più consona allo scopo, eventuali spese per lo spostamento degli alunni verso la sede prescelta per lo svolgimento delle distribuzioni speciali non sono a carico del soggetto beneficiario.

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e P.IVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

In caso di impossibilità di movimentazione di tutti gli alunni nel plesso prescelto, il beneficiario garantirà comunque la distribuzione speciale dei prodotti ai singoli plessi ma l'attività con personale del beneficiario sarà svolta solo nel luogo indicato nel file allegato all'anagrafica.

§§§

Il responsabile di Istituto è tenuto a comunicare al beneficiario i nominativi degli incaricati che coopereranno per lo svolgimento delle attività.

Vorrà, cortesemente, pertanto, comunicare i nominativi dei soggetti incaricati compilando la parte che segue, avendo cura di restituire la presente:

Referente del programma
1. Dott./ssa e/o Sig./ra CRISCI (cognome) ELISABETTA (nome)
3286950348 (numero cellulare) elisabetta.crisci55@gmail.com (email);
Cora

Altri incaricati
2. Dott./ssa e/o Sig./ra _____ (cognome) _____ (nome)
_____ (numero cellulare) _____ (email);
3. Dott./ssa e/o Sig./ra _____ (cognome) _____ (nome)
_____ (numero cellulare) _____ (email);
4. Dott./ssa e/o Sig./ra _____ (cognome) _____ (nome)
_____ (numero cellulare) _____ (email).

A) Distribuzione assistita dei prodotti

Il personale scolastico incaricato dall'Istituto dello svolgimento delle attività dovrà:

- 1) ricevere il prodotto, secondo il calendario concordato; tale prodotto dovrà pervenire presso gli Istituti Scolastici e relativi plessi entro le ore 10,00 del giorno di consegna o comunque entro l'ora concordata con l'Istituto e in tempo utile per il consumo dello stesso in occasione di un consumo mattutino o pomeridiano;
- 2) ricevere l'eventuale materiale di consumo e/o materiale per l'esecuzione del programma e/o i contenitori (box isotermitici) e piastre eutettiche o borse gel refrigerate;
- 3) Il Responsabile d'Istituto o il referente del programma o, in caso di assenza di entrambi, i facenti funzione devono sottoscrivere i documenti di trasporto dei prodotti (D.d.T.) avendo cura altresì di apporre il timbro della scuola nonché la data e l'ora;
- 4) provvedere alla somministrazione/distribuzione dei prodotti lattiero caseari, unitamente ai supporti al consumo resi disponibili dal beneficiario e dei progetti informativi per il consumo in aula o a casa in ragione delle istruzioni ricevute con l'inoltro del calendario di distribuzione e nelle linee guida allegate alla presente;
- 5) assistere al consumo dei prodotti distribuiti agli alunni, valutandone sia la qualità che la quantità.

Il Responsabile d'Istituto:

- 1) sarà preventivamente informato a cura del beneficiario in merito alle finalità ed ai contenuti del Programma, con particolare riguardo ai prodotti oggetto della distribuzione;
- 2) sarà preventivamente informato del calendario di distribuzione dei prodotti nonché di ogni variazione ad esso apportata, concordando le date e i periodi di realizzazione delle distribuzioni;
- 3) è tenuto a comunicare tempestivamente, sia a mezzo email che per le vie brevi, eventuali provvedimenti locali che dovessero comportare la chiusura dell'Istituto Scolastico.

Gli interventi indicati saranno svolti dal personale scolastico nominato dall'Istituto.

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e PIVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

Il beneficiario si impegna, a proprie spese, ad assicurare il rispetto della normativa vigente indicando le prescrizioni e procedure operative, tramite l'invio di un apposito fascicolo informativo (linee guida).
Il consumo del prodotto avviene all'interno dell'Istituto Scolastico sotto la supervisione dell'insegnante o del personale incaricato dall'istituto scolastico e/o del personale del beneficiario incaricati della distribuzione.

B) Elementi organizzativi

Le attività di distribuzione dei prodotti si svolgeranno entro la conclusione dell'anno scolastico 2024/2025. L'istituto scolastico assicura la presenza e la sorveglianza degli alunni agevolando e supportando gli stessi nel consumo dei prodotti e distribuendo il materiale, i gadget e quant'altro messo a disposizione dal beneficiario.

Il beneficiario comunica alle scuole il calendario di distribuzione con un preavviso da 2 a 5 giorni come previsto da decreto Prot. Uscita N. 0577564 del 31.10.2024.

C) Uso delle strutture scolastiche

La scuola, al fine di favorire la realizzazione del Programma, assicura la disponibilità delle seguenti servizi e strutture:

- affissione in maniera permanente, in modo visibile e leggibile all'ingresso principale dell'istituto, del Manifesto che pubblicizza la realizzazione del Programma "Latte nelle scuole" nell'istituto di cui al Reg. (UE) n. 2017/40;
- accesso ai locali dei mezzi di scarico per la consegna e il deposito dei prodotti predisponendo locali idonei all'uso richiesto;
- locali idonei ad essere adibiti a deposito dei box isotermitici per i prodotti ed affissione all'ingresso del predetto locale di deposito e sui box di cartello riportante il logo del Programma con la seguente dicitura **"Programma "Latte nelle scuole" Anno scolastico 2024/2025. Prodotto da distribuire"** trasmesso insieme alle linee guida tramite email o presente sulla piattaforma digitale;
- fornitura di energia elettrica e dei servizi di smaltimento dei prodotti "umidi" derivanti dal consumo dei prodotti oggetto di consumo.

§§§

La presente comunicazione, unitamente agli allegati alla stessa, dovrà essere compilata nelle parti richieste e restituita - onde consentire la buona esecuzione del decreto direttoriale - tempestivamente al beneficiario, debitamente sottoscritta dal Dirigente Scolastico, mediante inoltro all'indirizzo di posta elettronica specifico del beneficiario destinato alle comunicazioni del programma e riportato di seguito.

§§§

Si precisa, altresì, che al termine della presente, viene resa l'informativa sulla privacy ai sensi dell'art. 13 Reg.UE n. 679/2016 con annessa autorizzazione o negazione del consenso al trattamento che dovrà essere spuntata.

La prestazione del consenso – che deve essere resa dal Dirigente Scolastico, dal responsabile del programma e dagli altri soggetti incaricati i cui nomi, cognomi e numeri di telefono verranno inseriti nella parte suindicata i quali avranno tutti cura di compilare il format presente al termine dell'informativa - è necessaria all'esecuzione del decreto direttoriale predetto e del programma europeo posto a fondamento dello Stesso, pertanto, qualora non si intenda prestare il consenso si prega il Dirigente Scolastico di indicare quali responsabili ed incaricati del programma dei nominativi diversi.

§§§

Si inoltrano in allegato alla presente:

- Allegato 1: Linee guida per il Personale Scolastico;
- Allegato 2: "Presenza visione del documento informativo "Linee guida per il personale scolastico"
- Allegato 3: cartellino stoccaggio

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e PIVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

§§§

Il beneficiario può essere contattato ai seguenti recapiti:

CAMPOLONGO S.P.A. (P.IVA 05779340651)

Sede legale in Via Filaro 25/B – 84033 – Montesano sulla Marcellina (SA)

Operatore1	latte1@caseificiocampolongo.it	3760942838
Operatore2	latte2@caseificiocampolongo.it	3892553690

Montesano sulla Marcellina (SA), li 19/02/2025

CAMPOLONGO S.P.A.
(P.IVA 05779340651)

In persona Amministratore Unico l.r.p.t.

Campolongo S.P.A.
Via Filaro 25, 84033
Montesano sulla Marcellina (SA)
P. IVA : 05779340651

Per presa visione ed accettazione di quanto esposto.

ISTITUTO SCOLASTICO I.C. 3^o MONTESARCHIO

In persona del Dirigente Scolastico p.t.

Dott./ssa MARIA ROSARIA DAMIANO

MONTESARCHIO (luogo), li 21/02/2025 (data)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Maria Rosaria Damiano

(timbro Istituto Scolastico e firma
Dirigente Scolastico)

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e PIVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo 679/2016 e consenso

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (di seguito GDPR), e in relazione ai dati personali di cui il beneficiario entrerà nella disponibilità con la compilazione della comunicazione che precede, Vi comunichiamo quanto segue:

Titolare del trattamento e responsabile della protezione dei dati personali Titolare del trattamento è **CAMPOLONGO S.P.A.** (P.IVA 05779340651) Sede legale in Via Filaro 25/B - 84033 - Montesano sulla Marcellina (SA) PEC: campolongospa@pec.it, in persona del l.r.p.t. sig Gallo Catiello (c.f. GLLCLL51B06F625H) nato a Montesano sulla Marcellana (SA) il 06/02/1951;

Il Titolare può essere contattato mediante PEC all'indirizzo PEC: campolongospa@pec.it,

Il beneficiario non ha nominato un responsabile della protezione dei dati personali (RPD ovvero, data protection officer, DPO).

Finalità del trattamento dei dati

Il trattamento è finalizzato alla corretta e completa esecuzione del *Programma comunitario "Latte nelle scuole"*, per l'A.S. 2024/2025 - in relazione all'ambito territoriale 7 - **CAMPANIA e MOLISE**

- **Pubblica amministrazione: Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF).**

I dati personali potranno essere trattati a mezzo sia di archivi cartacei che informatici (ivi compresi dispositivi portatili) e trattati con modalità strettamente necessarie a far fronte alle finalità sopra indicate.

Base giuridica del trattamento

La sede legale del beneficiario che tratta i dati personali lecitamente, laddove il trattamento:

- sia necessario all'esecuzione del programma o all'adempimento di obblighi di legge.

Conseguenze della mancata comunicazione dei dati personali.

Con riguardo ai Suoi dati personali indicati nella comunicazione che precede, la mancata comunicazione degli stessi impedisce l'esecuzione del programma.

Conservazione dei dati

I Suoi dati personali, oggetto di trattamento per le finalità sopra indicate, saranno conservati per il periodo di durata dell'esecuzione del Programma Latte nelle scuole a.s. 2024/2025 e, successivamente, per il tempo in cui il beneficiario sia soggetto a obblighi di conservazione ai sensi e per gli effetti della normativa vigente e degli atti relativi alla procedura predetta.

Comunicazione dei dati

I Suoi dati personali potranno essere comunicati a:

1. Ministero e organi di controllo;
2. A soggetti pubblici per l'adempimento di obblighi di legge ed all'Autorità Giudiziaria sempre in relazione all'esecuzione del Programma predetto.

Profilazione e Diffusione dei dati

I Suoi dati personali non sono soggetti a diffusione né ad alcun processo decisionale interamente automatizzato, ivi compresa la profilazione.

Diritti dell'interessato

Tra i diritti a Lei riconosciuti dal GDPR rientrano quelli di:

- chiedere al beneficiario l'accesso ai Suoi dati personali ed alle informazioni relative agli stessi; la rettifica dei dati inesatti o l'integrazione di quelli incompleti; la cancellazione dei dati personali che La riguardano (al verificarsi di una delle condizioni indicate nell'art. 17, paragrafo 1 del GDPR e nel rispetto delle eccezioni previste nel paragrafo 3 dello stesso articolo); la limitazione del trattamento dei Suoi dati personali (al ricorrere di una delle ipotesi indicate nell'art. 18, paragrafo 1 del GDPR);
- richiedere ed ottenere dal beneficiario - nelle ipotesi in cui la base giuridica del trattamento sia il contratto o il consenso, e lo stesso sia effettuato con mezzi automatizzati - i Suoi dati personali in un formato strutturato e leggibile da dispositivo automatico, anche al fine di comunicare tali dati ad un altro titolare del trattamento (c.d. diritto alla portabilità dei dati personali);
- opporsi in qualsiasi momento al trattamento dei Suoi dati personali al ricorrere di situazioni particolari che La riguardano;
- revocare il consenso in qualsiasi momento, limitatamente alle ipotesi in cui il trattamento sia basato sul Suo consenso per una o più specifiche finalità e riguardi dati personali comuni (ad esempio data e luogo di nascita o luogo di residenza), oppure particolari categorie di dati (ad esempio dati che rivelano la Sua origine razziale, le Sue opinioni politiche, le Sue convinzioni religiose, lo stato di salute o la vita sessuale). Il trattamento basato sul consenso ed effettuato antecedentemente alla revoca dello stesso conserva, comunque, la sua liceità;
- proporre reclamo a un'autorità di controllo (Autorità Garante per la protezione dei dati personali - www.garanteprivacy.it).

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e P.IVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

Io sottoscritt CRISI ELISABETTA Codice fiscale: CRSLBT71R55D96BN

acconsente a che il beneficiario ponga in essere le attività sopra descritte per le quali il consenso rappresenti la base giuridica del trattamento e, per tale motivo,

Presta il consenso

Nega il consenso

Salerno (luogo), 21-02-2025 (data)

Elisabetta Crisi (firma)

Io sottoscritt _____ Codice fiscale: _____

acconsente a che il beneficiario ponga in essere le attività sopra descritte per le quali il consenso rappresenti la base giuridica del trattamento e, per tale motivo,

Presta il consenso

Nega il consenso

_____ (luogo), _____ (data)

_____ (firma)

Io sottoscritt _____ Codice fiscale: _____

acconsente a che il beneficiario ponga in essere le attività sopra descritte per le quali il consenso rappresenti la base giuridica del trattamento e, per tale motivo,

Presta il consenso

Nega il consenso

_____ (luogo), _____ (data)

_____ (firma)

Io sottoscritt _____ Codice fiscale: _____

acconsente a che il beneficiario ponga in essere le attività sopra descritte per le quali il consenso rappresenti la base giuridica del trattamento e, per tale motivo,

Presta il consenso

Nega il consenso

_____ (luogo), _____ (data)

_____ (firma)

Seguono Allegati

CAMPOLONGO S.P.A.

Via Filaro, 25/B - 84033 Montesano sulla Marcellana (Sa) Italia

Tel +39 0975 863212 | Fax 0975 866022

campolongospa@pec.it | info@caseificiocampolongo.it

Reg. Imprese di Salerno C.F. e P.IVA 05779340651 | R.E.A. SA 473344



www.caseificiocampolongo.it

ALLEGATO 1

Linee guida per il Personale Scolastico

Il programma Latte nelle scuole

Il Programma Latte nelle scuole è la campagna di educazione alimentare sul consumo di latte e prodotti lattiero caseari destinata agli allievi delle scuole primarie, finanziata dall'Unione europea e realizzata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Attraverso degustazioni guidate di latte e prodotti lattiero caseari (yogurt e formaggi), l’iniziativa intende accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di educazione alimentare, per insegnar loro ad inserire nell’alimentazione quotidiana questi prodotti, conservandone poi l’abitudine per tutta la vita.

Vedasi il sito <https://www.lattenellescuole.it/> per approfondimenti

L’azienda Campolongo spa è risultata beneficiaria del contributo ai sensi del decreto direttoriale n. 0577564 del 31/10/2024 per l’ambito territoriale 7 come comunicato dal MASAF e pubblicato sul sito <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22278>

Presentazione del beneficiario

Alle pendici dei Monti della Maddalena, in una verde ed estesa valle circondata tutt’intorno da crinali di montagne lussureggianti, da oltre trenta anni, l’azienda “Campolongo” svolge ogni giorno alacremente la sua attività lavorativa. Suddetta valle è denominata “Vallo di Diano”, la quale è stata inserita nella prestigiosa rete mondiale di Riserve della Biosfera, riconosciute dall’ UNESCO.

Molti sono i prodotti Campolongo sia freschi che stagionati tra cui spicca il Caciocavallo Silano a marchio DOP riconosciuto dal “Consorzio di Tutela del Caciocavallo Silano”.

L’azienda rispetta scrupolosamente la normativa italiana HACCP per gli standard di igiene e qualità ed è certificata BRC-IFS

La Campolongo spa è dotata una struttura organizzativa preposta a vigilare e garantire elevati standard di qualità nell’esecuzione di ogni rapporto contrattuale e, in particolare, di quello di cui al decreto suindicato.

Al fine di garantire la corretta esecuzione del decreto, la struttura organizzativa del beneficiario ha individuato specifiche figure professionali dotate di comprovata esperienza maturata nelle pregresse annualità del programma di cui si avvale nell’esecuzione contrattuale ed ha organizzato uffici preposti al coordinamento e controllo dell’intera filiera distributiva al fine di garantire gli elevati standard qualitativi.

Caratteristiche del servizio: I prodotti oggetto di distribuzione

Nel periodo di esecuzione del Programma “Latte nelle Scuole” ogni alunno riceverà le seguenti tipologie di prodotti lattiero caseari:

- latte;
- yogurt;
- formaggio.

In alternativa, per i soggetti intolleranti, saranno distribuiti prodotti delattosati e, per gli allergici, succo 100% frutta.

Tutti i prodotti saranno sottoposti a diversi e rigorosi controlli atti a garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

Modalità di conservazione del prodotto in attesa della distribuzione

Le caratteristiche dell’area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti - contraddistinta da apposito cartellino identificativo fornito via email dalla scrivente con la dicitura **“Programma “Latte nelle Scuole” Anno Scolastico 2024/2025 – Prodotto da distribuire”** che l’Istituto Scolastico avrà cura di stampare e di affiggere sulla porta del locale dedicato e sui box dedicati - sono le seguenti:

- ubicata all’interno del plesso scolastico;
- gli ingressi di cui è provvista devono avere la possibilità di essere chiusi per evitare interventi non autorizzati sul prodotto;
- il locale deve essere protetto e precluso all’ingresso di infestanti (topi, insetti, ecc.) e con temperatura non eccessiva;
- le pareti e il soffitto devono essere in buono stato di manutenzione;
- il pavimento deve essere pulito;
- non devono essere presenti sostanze pericolose e/o nocive per i prodotti alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo detergenti, cere per pavimento, vernici, rifiuti in genere ecc.).

I polibox contenenti i prodotti lattiero caseari, al fine di consentire il corretto stoccaggio dei prodotti da distribuire, devono essere:

- sollevati da terra,
- conservati chiusi ermeticamente secondo le caratteristiche della scheda tecnica del polibox.

Non sono necessari frigoriferi per la conservazione del prodotto in quanto i polibox forniti, mantenuti chiusi ermeticamente e contenenti i ghiacciolini e/o buste di ghiaccio in gel forniti dal beneficiario sono in grado di mantenere la temperatura idonea per lo stoccaggio del prodotto in condizioni di sicurezza alimentare.

Saranno consegnati uno o più polibox in base al numero degli alunni per plesso nei quali dovranno essere conservati i prodotti da distribuire il **giorno della consegna e il giorno successivo** alla consegna.

Ogni polibox dovrà contenere i **ghiacciolini/buste di ghiaccio gel che saranno consegnati in concomitanza con i prodotti lattiero caseari** e riportati sui DDT.

Si specifica che il numero di ghiacciolini consegnati sarà in funzione del prodotto da stoccare, delle condizioni climatiche esterne (ad esempio diverso numero di ghiacciolini tra inverno e giugno) e della tipologia di gel utilizzato. Ogni consegna di prodotto sarà accompagnata da ghiacciolini congelati previo ritiro, al fine del ricongelamento, di quelli esausti (scongelati) che la scuola avrà cura di conservare tra una consegna e la successiva.

Per quanto concerne il **succo di frutta 100% mela** da 3 litri che sarà consegnato per i soggetti allergici si specifica che, come da dichiarazione del fornitore, è stato confezionato in asettico e in sottovuoto e avendo la margherita valvolare può essere conservato dopo l’apertura a temperatura ambiente fino a 4 settimane. Per cui il succo consegnato per ogni scuola dovrà essere consumato nelle settimane successive.

Calendario di distribuzione

Le attività di distribuzione dei prodotti si svolgerà da febbraio 2025 a giugno 2025.

Si specifica che gli istituti scolastici che hanno aderito sia al programma “Frutta e Verdura nelle scuole” che “Latte nelle scuole” potranno far consumare agli alunni i prodotti di entrambi i programmi ma in momenti

diversi della giornata.

La scrivente, unitamente all’invio della comunicazione a cui vengono allegati le presenti linee guida, si impegna a comunicare agli Istituti Scolastici il calendario delle distribuzioni/consegne previste e quello delle misure di accompagnamento, con un preavviso di 5 giorni.

I prodotti che verranno distribuiti sono quelli dell’offerta approvata dal MASAF, pertanto, agli Istituti Scolastici è preclusa la possibilità di scegliere le tipologie di prodotti da distribuire.

In relazione agli alunni intolleranti/allergici verranno forniti prodotti specifici alternativi privi del fattore generante l’intolleranza/allergia la cui quantità è correlata al numero di alunni intolleranti/allergici precedentemente e tempestivamente comunicato dagli Istituti Scolastici.

Nel calendario che verrà inviato sarà indicata la data e la tipologia di prodotto da distribuire agli alunni.

Il giorno di consumo di ogni prodotto NON È MODIFICABILE in nessun modo e per nessuna ragione (shell-life reason) se non previa autorizzazione del beneficiario. La presa visione di questo promemoria determina la piena consapevolezza di questa norma inderogabile.

Modalità di distribuzione

La distribuzione verrà realizzata con una consegna settimanale a scuola da fine febbraio alla fine dell’anno scolastico. Alcune consegne saranno con doppio prodotto di cui il latte da consumare il giorno di consegna e lo yogurt o formaggio da consumare il giorno successivo alla consegna.

Il latte arriverà in confezioni da 1 litro e dovrà essere versato nei bicchieri forniti dal beneficiario (150 ml a bambino); lo yogurt arriverà in confezioni singole da 125gr e sarà consumato con l’ausilio dei cucchiaini forniti dal beneficiario; il formaggio della distribuzione regolare arriverà in buste già porzionato da distribuire un cubetto/porzione a bambino (28g); il formaggio della distribuzione speciale arriverà in forme o tranci da porzionare a scuola come indicato in etichetta.

Sono previste due distribuzioni speciali, la prima è prevista nelle prime settimane distributive, la seconda nel mese di maggio o entro la fine dell’anno scolastico.

La distribuzione speciale sarà effettuata con personale contrattualizzato del beneficiario nel plesso indicato nell’apposito modulo allegato al file di ricognizione e prevede lo spostamento dei bambini a spese della scuola presso il plesso indicato. Nel caso in cui la scuola (multiplesso) decida di non far convergere tutti i bambini in unico plesso, sarà comunque garantita la consegna del prodotto oggetto di distribuzione, seppur senza promoter.

Il decreto prevede anche una serie di misure di accompagnamento che sono descritte nel paragrafo dedicato, al fine di stimolare nei bambini la consapevolezza degli effetti positivi del consumo dei prodotti nonché la conoscenza dei processi produttivi.

Alla presente si allegano le schede tecniche dei prodotti che saranno distribuiti.

Organizzazione delle distribuzioni

I prodotti verranno consegnati all’Istituto Scolastico con mezzi refrigerati onde mantenere la catena del freddo e garantire la conservazione degli stessi.

Al fine di mantenere la catena del freddo ed assicurare la corretta conservazione dei prodotti, il personale incaricato dagli Istituti Scolastici, subito dopo la consegna, dovrà conservare i prodotti negli **appositi box in**

dotazione provvedendo alla sostituzione dei ghiacciolini.

La consegna potrà avvenire:

- la mattina, in tempo utile per il consumo in occasione della pausa mattutina e/o pomeridiana;
- il giorno precedente il consumo.

Come sopra esplicitato ad ogni consegna verranno consegnati uno o più prodotti per il consumo in classe di cui **uno dovrà essere consumato il giorno stesso di consegna e l’altro il giorno successivo come indicato e precisato nel calendario inviato agli Istituti Scolastici e nel DDT** (documento di trasporto).

Il Referente di plesso o collaboratore scolastico, alla ricezione dei prodotti, apporrà sul documento di trasporto (DDT) il timbro dell’Istituto Scolastico, la data, l’ora e la propria firma.

L’Istituto Scolastico si avvarrà di **personale interno**, indicato in convenzione, per lo svolgimento delle attività di propria competenza di seguito indicate:

1. presa in carico dei prodotti appena consegnati/scaricati nei luoghi preposti e loro stoccaggio nei polibox per come sopra precisato;
2. presa in carico dei materiali informativi e di supporto al consumo;
3. distribuzione del prodotto agli alunni per come sopra precisato;
4. raccolta e/o smaltimento dei rifiuti per come precisato nella convenzione;
5. svolgimento distribuzioni speciali nel luogo per come scelto in anagrafica.

Distribuzioni speciali

Per le distribuzioni speciali è stato previsto come da allegato 1 del decreto il coinvolgimento di tutti gli Istituti comprensivi e dei loro plessi, con la facoltà di scelta della sede operativa più consona allo scopo, da concordare con il Dirigente scolastico. In tale caso, eventuali spese per lo spostamento degli alunni verso la sede prescelta per lo svolgimento della distribuzione speciale non sono a carico del soggetto beneficiario. Qualora non risulti possibile per il plesso partecipare all’evento, le porzioni previste dovranno comunque essere distribuite agli alunni.

La distribuzione speciale prevede la distribuzione dei prodotti yogurt e formaggio porzionati.

Alla porzionatura provvederà personale appositamente contrattualizzato dal beneficiario (promoter) secondo le disposizioni previste nell’allegato 1 del decreto.

La scuola dovrà mettere a disposizione delle promoter un luogo idoneo a tale scopo, un piano di lavoro pulito e sanificato, accesso ai bagni e ai luoghi dove poter lavare le attrezzature in dotazione al personale.

L’attività del personale esterno sarà svolta nell’unico luogo prescelto dall’istituto; in caso di impossibilità di movimentazione dei bambini, si specifica che, comunque, tutti i plessi riceveranno i prodotti della distribuzione speciale senza le attività di porzionatura da parte di personale esterno.

La distribuzione speciale prevede un’attività di preparazione e un’attività di consumo di carattere collettivo pertanto la tempistica di realizzazione sarà sicuramente protratta rispetto alla normale pausa mattutina/pomeridiana.

Si raccomanda di attenzionare eventuali bambini allergici ai prodotti oggetto di somministrazione.

Misure di accompagnamento

Le misure di accompagnamento sono parte integrante del programma “Latte nelle Scuole” e hanno la funzione

di raggiungere tutti i bambini dell’ambito territoriale di riferimento e le loro famiglie, creando una reale interattività atta a sviluppare la consapevolezza sulle sane abitudini alimentari ed aumentare la conoscenza sui processi produttivi e sulle produzioni locali.

Tra gli obiettivi primari vi è dunque quello di educare i bambini nella conquista di un atteggiamento consapevole e positivo verso una vasta gamma di alimenti ed essere una ulteriore significativa occasione di crescita e di coinvolgimento di tutto il contesto socio educativo (scuola, famiglia, comunità locale), impegnato a promuovere il benessere degli alunni mediante esperienze ed iniziative condivise e mirate.

La corretta esecuzione delle misure di accompagnamento sarà verificata entro la fine dell’anno scolastico tramite questionari di consapevolezza accessibili sulla piattaforma dedicata online agli alunni, alle famiglie, ai docenti, ai referenti del programma e ai dirigenti degli istituti scolastici.

La scrivente ha predisposto un kit di misure di accompagnamento tra loro connesse e interconnesse, attuate in diverse modalità e tipologia così suddivise:

1. Materiale informativo:

Sarà consegnato in concomitanza della prima distribuzione speciale per ogni bambino e inviato tramite email a tutti i referenti scolastici, nonché reso accessibile tramite piattaforma online alle scuole e alle famiglie, un flyer informativo in cui saranno presenti informazioni su “Sane abitudini alimentari” e su “Sostenibilità ambientale, lotta agli sprechi e corretto smaltimento degli imballaggi”.

2. Materiale promozione (gadget):

Sarà consegnata ad ogni bambino entro la fine dell’anno scolastico una tovaglietta con loghi e claims tipici del programma da poter utilizzare sia a scuola che a casa. Ogni volta che utilizzeranno la tovaglietta i bambini si ricorderanno del programma e dei suoi messaggi educativi. Il riutilizzo della tovaglietta servirà per sensibilizzare alunni e famiglie sulla sostenibilità ambientale e sullo spreco nelle diverse forme, educando quindi ad un impiego consapevole dei prodotti e dei materiali.

3. Corsi di formazione:

Per ogni istituto sarà effettuato un corso di formazione da parte dei delegati territoriali; al fine di coinvolgere tutti i bambini dei diversi plessi, si invitano i plessi che non saranno movimentati a collegarsi in videoconferenza all’evento dell’istituto. **A tal proposito si esortano le scuole a predisporre il necessario per la videoconferenza tra l’istituto e i singoli plessi (computer o apparecchio digitale con videocamera, connessione internet, ecc.).** Il delegato/call center contatterà le scuole per fissare la data dell’evento.

Si chiede la collaborazione delle insegnanti a sensibilizzare la partecipazione all’evento dei genitori per condividere con i propri figli un momento di crescita e formazione.

Gli argomenti principali del corso saranno i seguenti:

- alimentazione sana ed equilibrata;
- sostenibilità ambientale, spreco e riciclo;
- prodotti lattiero-caseari e in particolare prodotti locali del territorio.

Inoltre in tale occasione il delegato sarà pronto a chiarimenti e delucidazioni anche sulle altre misure di accompagnamento.

4. Attività ludico didattiche:

Sarà consegnato ad ogni bambino e disponibile sulla piattaforma online del beneficiario un taccuino ludico didattico in cui attraverso attività ludico didattiche saranno presenti spunti di riflessione sulle buone abitudini alimentari e sulla sostenibilità ambientale; e sarà presente anche uno spazio dedicato ad appunti e commenti sia da parte dei bambini che dei genitori.

5. Tutorial degustazione

Le attività di degustazione rappresenteranno un momento ludico, fornendo stimoli specifici e invogliando i bambini a porsi in relazione con il cibo.

Sarà reso disponibile sulla piattaforma online del beneficiario un video tutorial sulla degustazione dei prodotti oggetto della seconda distribuzione speciale in cui saranno presenti oltre alla descrizione dei prodotti e alle loro caratteristiche anche come degustarli al meglio.

6. Video processo produttivo

Sarà reso disponibile in piattaforma per permette una visione asincrona e, quindi, negli orari più consoni all’organizzazione scolastica e ai genitori, un video sul processo produttivo di un prodotto oggetto di distribuzione. Così i bambini, i genitori e gli insegnanti potranno venire a conoscenza dei singoli passaggi intercorsi dalla stalla alla tavola e avere una maggiore conoscenza dei processi produttivi.

Contatti

Per qualsiasi dubbio, chiarimento necessità e problematica i contatti di riferimento sono i seguenti:

CAMPOLONGO S.P.A. (P.IVA 05779340651)

Sede legale in Via Filaro 25/B – 84033 – Montesano sulla Marcellina (SA)

Operatore1	latte1@caseificiocampolongo.it	3760942838
Operatore2	latte2@caseificiocampolongo.it	3892553690

Servizio dedicato alle MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

In relazione alle misure di accompagnamento, le quali, giusta approvazione del MASAF, sono state affidate alla società “**Memento Società Cooperativa**”, sono previsti dei recapiti dedicati e gestiti direttamente dalla predetta ai quali vi potrete rivolgere per qualsiasi dubbio e/o esigenza.

Di seguito i recapiti espressamente dedicati alle misure di accompagnamento.

Operatore 1	misurelatte@mementoservizi.it	3501696907
-------------	--	------------

Si rappresenta, altresì, che per questioni esclusivamente legate alle misure di accompagnamento potrete essere contattati da soggetti incaricati dalla “**Memento Società Cooperativa**”.

Montesano sulla Marcellina (SA), li 19/02/2025

CAMPOLONGO S.P.A.
(P.IVA 05779340651)
In persona Amministratore Unico l.r.p.t.

Campolongo S.P.A.
Via Filaro 25, - 84033
Montesano sulla Marcellina (SA)
P. IVA :05779340651

SCHEDA TECNICA LATTE AQ	
Tipologia Prodotto	Latte fresco Alta qualità
Trattamento termico	Pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Ambito territoriale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	(6+1) giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Il latte fresco intero di Alta Qualità è prodotto in allevamenti locali, opportunamente selezionati e sottoposti a continui controlli sanitari. Il delicato processo di pastorizzazione preserva il gusto e le preziose proprietà nutrizionali. È un prodotto altamente selezionato, le cui caratteristiche soddisfano anche i consumatori più esigenti.

SCHEDA TECNICA LATTE BIO	
Tipologia Prodotto	Latte Biologico
Trattamento termico	Latte ESL biologico
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	30 giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Il latte fresco intero biologico proviene solo da allevamenti certificati biologico. Colore bianco, odore delicato e caratteristico, sapore moderatamente dolce

SCHEDA TECNICA LATTE DELATTOSATO	
Tipologia Prodotto	Latte delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Certificazione	ESL
Shelf life	30gg
Temperatura di conservazione	0/+4°C

SCHEDA TECNICA YOGURT	
Tipologia Prodotto	Yogurt naturale
Trattamento termico	Yogurt da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Ambito territoriale
Ingredienti	Latte intero e fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	42 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Consistenza vellutata e un tipico colore bianco

SCHEDA TECNICA YOGURT BIO	
Tipologia Prodotto	Yogurt da latte biologico
Trattamento termico	Yogurt bianco da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Certificazione	Biologico
Ingredienti	Latte intero*, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus). *biologico
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Colore Bianco lucido, sapore gradevole, leggermente acidulo con la nota aromatica caratteristica dello yogurt naturale, consistenza cremoso al cucchiaino, assenza di separazione di siero

SCHEDA TECNICA YOGURT DELATTOSATO	
Tipologia Prodotto	Yogurt delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte scremato senza lattosio, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CACIOCAVALLO SILANO DOP	
Tipologia Prodotto	Formaggio a denominazione di origine DOP
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta dura
Certificazione	Caciocavallo silano DOP
Stagionatura	Fino a 60gg oppure > 60gg
Origine materia prima	Ambito territoriale
Ingredienti	Latte bovino, caglio e sale.
Porzione unitaria	28gr
Confezionamento	Per distribuzione speciale
Shelf life	180 giorni
Temperatura di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a +20/25°C.
Caratteristiche tipiche del prodotto	Formaggio duro (come da parametri da Allegato 1) a pasta filata a forma ovoidale con testina alla quale vengono messi i legacci per una corretta tenuta, peso compreso tra 1 kg e 2.5 kg. Esso viene ottenuto nel rispetto del processo produttivo previsto dal Disciplinare di Produzione Caciocavallo silano DOP. Sapore aromatico, fusibile in bocca, gusto leggermente piccante; crosta edibile, sottile e liscia ma resistente di marcato colore paglierino; pasta compatta, con presenza di occhiatura di colore giallo paglierino più carico all’esterno e meno carico all’interno.

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CACIOTTA PAT	
Tipologia Prodotto	Caciotta PAT
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta semidura
Certificazione	CACIOTTA PAT “Prodotto Agroalimentare Tradizionale” DEL LAZIO
Origine materia prima	Lazio
Porzione unitaria	33g
Confezionamento	Per distribuzione speciale
Shelf life	70 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Formaggio grasso, fresco, di breve e media stagionatura. Forma cilindrica a facce piane, con scalzo convesso, alto 6-7 cm. Formaggio documentato presso gli archivi della Centrale del Latte di Rieti, la tecnica produttiva è stata però tramandata solo verbalmente. È ancora oggi uno dei principali prodotti del mercato caseario regionale. Ha origine dal latte raccolto localmente.

SCHEDA TECNICA SUCCO 100% FRUTTA	
Denominazione prodotto	Succo 100%
Descrizione prodotto	Dissetante, sano, freschissimo e goloso, pronto da bere
Ingredienti	100% succo (senza zuccheri aggiunti, senza conservanti)
Confezione	Pluriporzione da distribuire 150 – 200 ml a bambino
Shelf-life	12 mesi, dopo l’apertura consumare entro 4 settimane

LA DIREZIONE SCOLASTICA
 ha autorizzato la distribuzione del prodotto



ALLEGATO 2

“Presenza visione del documento informativo “Linee guida per il personale scolastico””

Gentile Dirigente Scolastico/Referente del Programma Latte nelle Scuole a.s.
2024/2025,

Vorrà cortesemente restituire, unitamente alla comunicazione/convenzione debitamente sottoscritta dal Dirigente Scolastico, l’ALLEGATO 2 denominato “**Presenza visione del documento informativo “Linee guida per il personale scolastico”**” avendo cura di apporre data, timbro e firma del Dirigente Scolastico attestante la presa visione per presa visione mediante inoltro, previa scansione, del predetto allegato all’indirizzo di posta elettronica: latte1@caseificiocampolongo.it , latte2@caseificiocampolongo.it

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

Cordiali Saluti.

Montesano sulla Marcellina (SA), li 19/02/2025

Campolongo **CAMPOLONGO S.P.A.**
Via Filare 25, 84033
Montesano sulla Marcellina (SA)
(P.IVA 05779340651)
In persona Amministratore Unico l.r.p.t.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Maria Rosaria Damiano

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Damiano", written over the printed name of the school director.



timbro e firma del
Dirigente Scolastico