

Linee guida per il personale scolastico

Il programma Frutta e verdura nelle scuole

Il programma, finanziato a livello europeo e nazionale, e promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), in collaborazione con il MIUR, il Ministero della Salute e le Regioni, e in collaborazione con il CREA/NUT, prevede la fornitura di prodotti ortofrutticoli agli alunni delle scuole primarie ed una serie di misure di accompagnamento rivolte agli stessi alunni, agli insegnanti e alla intera comunità scolastica, con l'obiettivo di promuovere una corretta alimentazione che privilegi il consumo di frutta e verdura, in coerenza con la strategia intersettoriale "Guadagnare salute".

Come comunicato dal MIPAAF, a seguito dell'espletamento della gara su bando MIPAAF, la OP NATURA si è aggiudicata la distribuzione di frutta nel Lotto 8 composto da Calabria e Sicilia.

Dove approfondire

Sul sito istituzionale del programma <http://www.fruttanellescuole.gov.it/> è a disposizione una grande quantità di materiale informativo che potrà essere di grande aiuto al corpo docente per un'azione educativa di ampio respiro.

Presentazione dell'aggiudicatario

La Organizzazione di Produttori NATURA Soc. Coop. Agricola nasce a Polistena (RC) nella Piana di Gioia Tauro con l'obiettivo di potenziare, valorizzare e concentrare l'offerta della produzione dei soci. Negli anni si è visto il forte apprezzamento della qualità del prodotto fornito da questa Organizzazione che è stato un elemento distintivo e che ha stimolato la stessa alla partecipazione, a questo importante progetto. All'interno dell'OP NATURA ritroviamo diversi sistemi di qualità in atto tra quelle di maggiore rilievo: GLOBAL G.A.P., SQNPI, BIOLOGICO, IGP, ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Caratteristiche del servizio: I prodotti oggetto di distribuzione

Nel corso del periodo ogni alunno riceverà 38 porzioni di frutta/ortaggi:

- N. 28 distribuzioni di prodotti ortofrutticoli, tal quali interi;
- N.7 distribuzioni di prodotti di IV gamma;
- N.3 distribuzioni di prodotti trasformati: mousse-purea 100% frutta.

Tutti i prodotti sono di categoria I. Inoltre, hanno altre caratteristiche qualitative derivanti dai metodi di coltivazione utilizzati e a seconda dei diversi regimi di certificazione (Global gap, biologico, SQNPI, IGP, ecc) il prodotto viene sottoposto a diversi rigorosi controlli qualitativi atti a garantire la qualità e la sicurezza alimentare dello stesso.

Si sottolinea che il prodotto **TAL QUALE ha subito un processo di lavorazione e lavaggio tale da renderlo pronto al consumo.**

Oltre alle distribuzioni ordinari sono previste n. 4 distribuzioni speciali:

- la prima di benvenuto, in cui verrà consegnato anche un flyer informativo sul programma e dei sacchetti per poter portare a casa (SOLO PER QUESTA VOLTA) il prodotto ortofrutticolo non consumato in classe;
- le altre 3 comprendono attività di estrazione/centrifugazione e/o porzionatura di prodotto ortofrutticolo con apposito personale contrattualizzato dall'aggiudicatario.

Modalità di conservazione del prodotto

Le caratteristiche dell'area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti, contraddistinta dall'apposito cartellino identificativo fornito dalla OP NATURA con la dicitura "PRODOTTO DA DISTRIBUIRE" (scaricabile anche dal sito www.opnatura.com), sono le seguenti:

- deve essere 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;
- le cassette contenenti i prodotti ortofrutticoli per poter essere stoccate correttamente nei locali con le caratteristiche sopraindicate, devono essere:
 - sollevate da terra,
 - stoccate in assenza o lontane da sostanze pericolose (detergenti e cere per pavimento, vernici, rifiuti in genere ecc.)



Progetto e Verdura Frutta nelle scuole 2017/18



- identificate, utilizzando l'apposito cartello, fornito via mail e scaricabile dal portale dell'aggiudicatario, riportante la dicitura: "PRODOTTO DA DISTRIBUIRE" da posizionare sul prodotto stoccato.

Non sono necessari frigoriferi per la conservazione del prodotto: i prodotti di quarta gamma (tagliati a fette, gli unici che avrebbero bisogno di conservazione in frigorifero), infatti, saranno consegnati per essere consumati esclusivamente nel giorno di scarico entro massimo 2 ore dall'interruzione della catena del freddo; il prodotto consegnato per il consumo il giorno dopo (che non sarà mai di quarta gamma) si conserva bene in un'area con le caratteristiche sopra descritte.

Calendario di distribuzione

Le attività di distribuzione dei prodotti si svolgeranno nel periodo da novembre 2017 a giugno 2018.

Con un preavviso di almeno 5 giorni prima dell'avvio del programma, la OP NATURA invierà a tutte le scuole il calendario con le consegne previste.

La OP NATURA invierà tutte le settimane la conferma delle consegne per il periodo successivo.

Non sarà possibile scegliere altre forniture di frutta: il tipo di frutta e verdura in distribuzione, infatti, è definita contrattualmente tra la OP NATURA aggiudicatario e il MIPAAF stazione appaltante.

N.B. Nel calendario, oltre la data ed frutto previsto in consegna, sarà specificato il giorno di consumo per ciascun frutto. Il giorno di consumo di ogni frutto e/o ortaggio NON È MODIFICABILE in nessun modo e per nessuna ragione (shell-life reason). La presa visione di questo promemoria determina la piena consapevolezza di questa norma inderogabile.

Modalità di distribuzione

I prodotti saranno consegnati alla scuola con dei mezzi refrigerati, per mantenere la catena del freddo e garantire, in questo modo, una perfetta conservazione degli stessi.

La consegna potrà avvenire:

- la mattina, in tempo utile per il consumo dello stesso in occasione della pausa mattutina e/o pomeridiana
- uno o due giorni precedente il consumo (solo per i prodotti tal quali così come da elenco autorizzato da stazione appaltante e pubblicato negli atti di gara)

Quando saranno consegnati due o tre prodotti, **uno dovrà essere consumato il giorno stesso, gli altri i giorni successivi. Così come riportato nel calendario inviato alla scuola e così come riportato nel DDT (documento di trasporto), in primis il frutto da consumare per primo e dopo il frutto da consumare il giorno successivo, ecc.**

Il referente di plesso o collaboratore scolastico apporrà la propria firma e la data sul documento di trasporto.

Come detto precedentemente, è molto importante che i prodotti IV gamma (già tagliati a fette) siano consumati il giorno della consegna.

L'istituto **si avvale di personale interno per lo svolgimento delle attività, il personale incaricato** dovrà:

1. procedere alla distribuzione dei prodotti ortofrutticoli, forniti dall'aggiudicatario in confezioni monodose sigillate, o in confezioni pluridose protette con film protettivo a tutti gli insegnanti che coadiuveranno alla distribuzione assistita
2. provvedere alla raccolta e/o smaltimento degli imballi primari e secondari.

NB: Si ricorda che è necessario predisporre le cassette con sponde abbattibili per il ritiro che verrà effettuato regolarmente alla consegna successiva della frutta.

I prodotti saranno consegnati alla scuola con dei mezzi refrigerati, per mantenere la catena del freddo.

Di seguito si allegano le schede tecniche dei prodotti ortofrutticoli previsti.

Misure di accompagnamento

E' auspicabile che gli insegnanti utilizzino l'opportunità fornita dal programma per una azione educativa di più ampio respiro, anche sollecitati dal materiale informativo che sarà contemporaneamente distribuito a cura del MIPAAF. Tale materiale (locandine, poster, opuscoli, ecc.) sarà consegnato alle scuole a cura dell'aggiudicatario. Sono inoltre previste altre azioni, per fornire ulteriori spunti di riflessione ed esperienze formative dirette allo scopo di motivare maggiormente i bambini al consumo della frutta.

Più nel dettaglio:

1. Laboratorio sensoriale

Al fine di sensibilizzare bambini, genitori ed insegnanti sul tema dell'alimentazione sana ed equilibrata saranno realizzare dei laboratori sensoriali in tutti gli istituti comprensivi del lotto, attraverso delle giornate dedicate per vivere una esperienza sensoriale e di gusto che renda durevole nel tempo il messaggio del progetto Frutta e verdura nelle scuole.

Gli eventi divulgativi/scientifici saranno realizzati, durante tutto l'arco dell'anno scolastico, con l'ausilio di materiale didattico realizzato a tale scopo. La data ed il tipo di evento sarà sempre concordato con il dirigente scolastico e/o con il referente del progetto.

La scuola dovrà compilare apposito modulo di adesione scegliendo il/i plesso/i che intende far partecipare. Su richiesta del Dirigente scolastico, nella impossibilità di ospitare tutti gli studenti dei diversi plessi nello spazio individuato, la manifestazione potrà essere svolta 2 volte nello stesso Istituto.

I laboratori sensoriali, sfruttando i cinque sensi (vista, tatto, olfatto, gusto e udito), prevedono attività di didattica interattiva attuata mediante giochi e/o filmati e/o slides didattiche, con eventuale ausilio di supporti multimediali, che stimolino gli alunni ad una attenzione, sia alimentare che comportamentale, nei confronti di frutta e verdura, e che tocchino i seguenti punti basilari:

- alimentazione corretta, sana ed equilibrata, grazie soprattutto ai prodotti ortofrutticoli;
- informazioni sui prodotti ortofrutticoli, esaltandone le peculiari caratteristiche nutrizionali;
- sensibilizzazione sulla questione degli sprechi alimentari e del riciclo/riutilizzo degli alimenti.

In ogni laboratorio sensoriale saranno allestite, con la collaborazione delle scuole e delle famiglie, apposite aree interne della scuola da dedicare alla preparazione dei prodotti ortofrutticoli e successivi eventi di consumo collettivo per esaltare il "gusto".

Visita fattoria didattica

La particolare misura inserita nel progetto e dall'Azienda proponente, si colloca in quel particolare ed importante contesto in cui la didattica responsabilizza la pratica agricola, affidandole un rilevante ruolo pedagogico, di conoscenza del lavoro antico, del dialetto, del riconoscimento di piante spontanee e coltivate, il tutto a favorire il contatto diretto dei ragazzi con il mondo della produzione agricola, con i cicli dei prodotti alimentari. Obiettivo di questa misura d'accompagnamento è rappresentare "l'arte del fare", la storia e il percorso che i prodotti agroalimentari compiono prima di arrivare sulle nostre tavole. Le visite saranno effettuate con mezzi di trasporti noleggiati per l'occasione, pullman di circa 52/54 posti con tutte le comodità dei più moderni mezzi; massimi standard di sicurezza secondo le normative internazionali; autisti cordiali, competenti e motivati, tutti dotati di esperienza pluriennale. Gli Istituti ai quali sarà offerta questa misura saranno selezionati accuratamente, preferendo scuole che nelle passate annualità non abbiano già usufruito della stessa Misura, che si trovano nelle vicinanze di fattorie didattiche, aziende agricole, musei dell'arte contadina, aziende di lavorazione e/o trasformazione, mercati degli agricoltori o orti botanici. Infatti, riteniamo che il viaggio in pullman non debba superare i 30/45 minuti e all'interno delle aree provinciali di appartenenza. Le visite avverranno sotto la guida degli insegnanti delle classi partecipanti e alla presenza di personale dell'Azienda ospitante.

I principi di selezione delle scuole saranno: • La distribuzione territoriale; • Disponibilità dell'istituto; • La presenza di spazi adeguati; • Un'adeguata rotazione dei partecipanti (cercando di privilegiare le scuole che, in passato, non hanno usufruito delle misure stesse e aventi sede lontano da contesti rurali)

Per qualsiasi cosa non esitate a contattarci ai seguenti recapiti:

natura.fns1@gmail.com 392 6749363 Cosenza, Catanzaro e Crotone

natura.fns2@gmail.com 392 6749361 Catania, Ragusa e Siracusa

natura.fns3@gmail.com 392 6749364 Palermo

natura.fns4@gmail.com 392 6650566 Reggio Calabria, Messina e Vibo Valentia

natura.fns5@gmail.com 392 6745552 Agrigento - Caltanissetta - Enna - Trapani

Riferimenti generali, lamentale o informazioni tecniche:

fruttanellescuole@opnatua.com

392 6650591

ALBICOCCA GLOBAL GAP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le albicocche saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

ARANCIA BIO+IGP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Sicilia), certificazione biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08 e certificazione IGP “Arancia Rossa di Sicilia”, quindi proveniente da fornitori qualificati. Le arance BIO/IGP saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe un frutto a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

ARANCIA GLOBAL GAP+ IGP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Sicilia), certificazione global gap e certificazione IGP “Arancia Rossa di Sicilia”, quindi proveniente da fornitori qualificati. Le arance BIO/IGP saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe un frutto a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

CLEMENTINE BIO+IGP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Calabria), certificazione Biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08 e certificazione IGP “Clementine di Calabria”, quindi proveniente da fornitori

qualificati. Le clementine BIO/IGP saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe 2 frutti a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

MANDARINI BIO TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione Biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08, quindi proveniente da fornitori qualificati. I mandarini BIO saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe 2-3 frutti a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

MELE GLOBAL GAP/IGP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Alto Adige) e certificazione qualità della provincia autonoma di Bolzano, Global Gap, e certificazione IGP “Mele Alto Adige”, quindi proveniente da fornitori qualificati. Il numero di distribuzione per varietà fra quelle offerte potrà variare in base al periodo di inizio del programma distributivo e del giusto grado di maturazione.

Le mele Global Gap/IGP saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe un frutto a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

PERA GLOBAL GAP + IGP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Emilia Romagna) e certificazione IGP “Pere Emilia Romagna”, quindi proveniente da fornitori qualificati. La scelta della varietà sarà in funzione dell’avvio del programma distributivo e dal giusto grado di maturazione per la distribuzione.

Le pere IGP saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe un frutto a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

PESCA/NETTARINA GLOBAL GAP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna certificazione GLOBAL GAP quindi proveniente da fornitori qualificati. Le pesche/nettarine saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe 2 frutti a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

SUSINE GLOBAL GAP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le susine saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

CAROTE GLOBAL GAP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le carote saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe 2-3 frutti a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai

requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

CAROTE GLOBAL GAP + IGP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, certificazione IGP e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le carote saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose e poi distribuite in classe 2-3 frutti a bambino tali da garantire un peso minimo di 160 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

CAROTA STICK GLOBAL GAP PRONTA AL CONSUMO

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le carote saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 120 gr ad alunno. La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono inoltre certificazioni UNI EN ISO 9001/2008 e/o BRS-IFS.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

CAROTA STICK GLOBAL GAP + IGP PRONTA AL CONSUMO

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le carote saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 120 gr ad alunno. La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono inoltre certificazioni UNI EN ISO 9001/2008 e/o BRS-IFS.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

POMODORINO GLOBAL GAP PRONTO AL CONSUMO

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna e certificazione Global Gap quindi proveniente da fornitori qualificati

I pomodorini saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 120 gr ad alunno.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

MOUSSE DI FRUTTA 100% SQNPI+IGP

Il prodotto sarà di origine Italia e certificazione GLOBAL GAP + IGP, quindi proveniente da fornitori qualificati. La mousse sarà distribuita in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 100 gr ad alunno.

La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono certificazioni UNI EN ISO 9001/2008 e/o BRS-IFS.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da scheda tecnica allegata e sarà sottoposto a controllo qualitativo onde verificare la conformità ai requisiti richiesti da bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.