



Progetto e Verdura Frutta nelle scuole 2018/19



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 Forestali e del Turismo (MIPAAFT), 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 MIPAAFT, a seguito dell'espletamento della gara su bando MIPAAFT, 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.fruttanellescule.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 le porzioni di frutta e ortaggi come da offerta aggiudicata suddiviso per distribuzioni regolari e distribuzioni speciali quali cestino della frutta da portare a casa e laboratorio sensoriale effettuato con l'ausilio di un opuscolo informatico didattico e ludico.

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.**

Sarà cura e responsabilità dell'Istituto Scolastico verificare che i bambini non siano allergici e/o intolleranti agli specifici frutti e/o ortaggi e/o trasformati distribuiti.

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 sopra indicate, devono essere:
 - sollevate da terra,
 - stoccate in assenza o lontane da sostanze pericolose (detergenti e cere per pavimento, vernici, rifiuti in genere ecc.)
 - 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 tal quale o prodotti trasformati (es. succo, essiccato, frullato) 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 maggio a giugno 2019.

Con un preavviso di almeno 5 giorni prima la OP NATURA invierà a tutte le scuole il calendario con le consegne previste settimanalmente.

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 MIPAAFT 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 e per i prodotti trasformati)

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.

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.

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 MIPAAFT. 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 i plessi degli 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, con l'ausilio di materiale realizzato e distribuito a tale scopo.

I laboratori sensoriali, sfruttando i cinque sensi (vista, tatto, olfatto, gusto e udito), prevedono attività di didattica interattiva attuata mediante un opuscolo che stimoli gli alunni ad una attenzione, sia alimentare che comportamentale, nei confronti di frutta e verdura.

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".

Progetti educativi.

La OP NATURA intende realizzare dei progetti educativi che coinvolgano il 100% dei bambini.

Tali progetti saranno finalizzati ad iniziative informative (flyer/opuscoli/materiale didattico) coerenti con le finalità del programma sulla:

- educazione alimentare sana ed equilibrata,
- proprietà nutrizionali e caratteristiche dei prodotti offerti, nonché delle diverse tipologie di somministrazione
- attività ludiche/educative da svolgere in classe.

Così facendo si potrà rendere durevole il messaggio nel programma e il materiale informativo/formativo potrà essere portato a casa e condiviso con le famiglie.

A tal proposito la scrivente distribuirà:

- n.1 flyer informativo con le caratteristiche dei 4 prodotti dei cestini;
- n.1 opuscolo sulla educazione alimentare e i 5 sensi con attività gioco da svolgere a scuola.

Per qualsiasi cosa non esitate a contattarci ai seguenti recapiti:

Province	Codice	Recapito	Email
PA; TP	Operatore 1	+39 377 3817354	natura.fns1@gmail.com
ME; EN; RC; VV	Operatore 2	+39 377 3827680	natura.fns2@gmail.com
CT; SR; CZ; KR	Operatore 3	+39 377 3831307	natura.fns4@gmail.com
CL; AG; RG; CS	Operatore 4	+ 39 392 6650562	natura.fns5@gmail.com

Riferimenti generali, lamentale o informazioni tecniche:

natura.fns1@gmail.com - Operatore 1 +39 377 3817354

SCHEDE TECNICHE

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 da portare a casa.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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 TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap, quindi proveniente da fornitori qualificati. Le arance 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 nelle distribuzioni regolari oppure da portare a casa nelle buste consegnate dall'aggiudicatario per le distribuzioni speciali.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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 per le

distribuzioni regolari oppure da portare a casa nelle buste consegnate dall'aggiudicatario per le distribuzioni speciali oppure da consumare a scuola nel laboratorio sensoriale.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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 PRONTA AL CONSUMO

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. La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono inoltre certificazioni UNI EN ISO 9001/2015 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.

MELE GLOBAL GAP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Alto Adige) e certificazione qualità della provincia autonoma di Bolzano, Global Gap, 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 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 piano di analisi aziendale 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.

KIWI GLOBAL GAP TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. I kiwi saranno distribuiti in confezione da portare a casa grazie alle buste distribuite dall'aggiudicatario.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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 TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione Global Gap, 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 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 piano di analisi aziendale 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 piano di analisi aziendale 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 oppure da consumare a scuola nel laboratorio sensoriale.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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 GLOBAL GAP PRONTA AL CONSUMO

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono inoltre certificazioni UNI EN ISO 9001/2015 e/o BRS-IFS.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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 TAL QUALE

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione Global Gap quindi proveniente da fornitori qualificati. I pomodorini saranno distribuiti in confezione tali da essere portate a casa come cestino.

Il prodotto sarà sottoposto a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali come da piano di analisi aziendale 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.

SUCCO DI FRUTTA 100% Global Gap + IGP

Il prodotto sarà di origine Italia e certificazione GLOBAL GAP + IGP, quindi proveniente da fornitori qualificati. Il succo di frutto mela 100% sarà distribuita in confezione pluridose da distribuire 125 ml a bambino. 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 piano di analisi aziendale 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.

FRULLATO DI FRUTTA 100%

Il prodotto sarà di origine Italia e formato 50% mela e 50% pera. Il frullato 100% sarà distribuito in confezione monodose da distribuire uno a bambino. 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 piano di analisi aziendale 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.

ESSICCATO



Progetto e Verdura Frutta nelle scuole 2018/19



Il prodotto innovativo petali di mela essiccate sarà distribuito in confezione monodose 20 g da distribuire uno a bambino. 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 piano di analisi aziendale 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.

ALLEGATO 1: Presa visione del documento informativo

OP NATURA soc. coop. agr. Aggiudicataria Lotto 8
Progetto Frutta nelle scuole 2018 -2019

Linee guida per il personale scolastico

Polistena, 06/05/2019

Gentile Dirigente Scolastico/Referente del Progetto Frutta nelle Scuole,
voglia cortesemente restituire il presente documento ALLEGATO 1 alle "Linee guida
per il personale scolastico" timbrato e firmato per presa visione all'indirizzo mail
fruttanellescuole@opnatura.com

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

OP NATURA soc. coop. agr.

TIMRO E FIRMA PER PRESA VISIONE

PALERMO
E. SALGARI
PALERMO
Il Dirigente Scolastico
Maria Pizzolanti