

## Progetto “Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2019/2020”

### Linee guida per il personale scolastico

#### Completamento del programma Frutta e verdura nelle scuole.

Il programma, finanziato a livello europeo e promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca, con il Ministero della Salute, con le Regioni e con il CREA/NUT, prevede la fornitura e la distribuzione di prodotti ortofrutticoli nonché di alcune misure di accompagnamento, in favore degli allievi degli Istituti scolastici di primo grado italiani con l’obiettivo di promuovere una corretta alimentazione che privilegi il consumo di frutta e verdura in coerenza con la strategia intersettoriale del “Guadagnare salute”.

Come comunicato dal MIPAAF, è stata approvata la rimodulazione progettuale per il completamento delle attività distributive in conformità alle attuali norme antiCovid.

Sul sito istituzionale del programma “Frutta e Verdura nelle Scuole”, <http://www.fruttanellescuole.gov.it/>, è rinvenibile il materiale informativo utilizzabile dal corpo docente per l’espletamento della propria e fondamentale attività educativa.

#### Caratteristiche del servizio: I prodotti oggetto di distribuzione.

Nel corso del periodo di esecuzione per la conclusione del progetto entro il 30/09/ ogni alunno riceverà le porzioni di ortofrutta previste dall’offerta tecnica oggetto di aggiudicazione; le predette porzioni saranno suddivise tra distribuzioni regolari e distribuzioni speciali; le distribuzioni speciali saranno “cestini della frutta” da portare a casa accompagnati contestualmente o separatamente da opuscolo informativo, didattico e ludico.

Tutti i prodotti distribuiti saranno di I categoria e godranno delle caratteristiche qualitative derivanti dai metodi di coltivazione utilizzati; inoltre, in ragione dei diversi regimi di certificazione (Global gap, SQNPI, IGP, LGNPI, ecc), il prodotto fornito verrà sottoposto a diversi rigorosi controlli qualitativi atti a garantire la qualità e la sicurezza alimentare dello stesso.

In merito ai prodotti che verranno forniti è opportuno rappresentare che il prodotto qualificato **“TAL QUALE”** è un prodotto che ha subito un processo di lavorazione e lavaggio tale da renderlo pronto al consumo. I prodotti consegnati a scuola per il consumo in classe saranno prodotti non manipolabili come trasformati o prodotti freschi consegnati in modalità monodose. I prodotti consegnati per il consumo a casa arriveranno a scuola in cestini sigillati. Questa modalità operativa permette di ridurre al minimo qualsivoglia possibile contaminazione

Ciò posto, è bene rammentare quanto segue.

**Sarà cura e responsabilità dell’Istituto Scolastico verificare che gli alunni non siano allergici e/o intolleranti agli specifici frutti e/o ortaggi e/o trasformati e/o prodotti comunque distribuiti comunicando il tutto all’aggiudicatario. Sarà cura e responsabilità dell’Istituto Scolastico non distribuire**

## Progetto “Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2019/2020”

**e non far consumare agli alunni i frutti e/o gli ortaggi e/o i trasformati e/o i prodotti ai quali siano allergici o intolleranti.**

### **Modalità di conservazione del prodotto.**

Le caratteristiche dell'area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti, contraddistinta dall'apposito cartello identificativo riportante la dicitura “PRODOTTO DA DISTRIBUIRE” fornito da OPNATURA sito 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 avendo cura, qualora presenti, di spegnere i caloriferi/termosifoni ivi presenti;
- 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.);
  - 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.

Il prodotto consegnato per il consumo nei giorni successivi rispetto alla consegna, nella specie “tal quale” o “prodotti trasformati” (es. succo, essiccato, frullato), è idoneo ad essere adeguatamente conservato in un'area con le caratteristiche sopra descritte.

### **Calendario di distribuzione.**

Le attività di distribuzione dei prodotti si svolgeranno nel periodo settembre 2020 e saranno previste circa 3 consegne con prodotti da consumare a scuola e con prodotti da portare a casa.

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

**Non sarà possibile scegliere il tipo di frutta da distribuire: il tipo di frutta e/o di verdura in distribuzione è, infatti, oggetto di accordo contrattuale tra l'aggiudicatario, OP NATURA e la stazione appaltante, il MIPAAF.**

**N.B. Nel calendario suindicato, oltre la data e il 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 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 precedenti a quello previsto per il consumo (solo per i prodotti “tal quali” così come da elenco autorizzato dalla stazione appaltante e pubblicato negli atti di gara e per i prodotti trasformati). Si specifica che i prodotti trasformati (succo, mousse, ecc.) potranno essere consegnati e stoccati per un massimo di 5 giorni (per esempio consegna il giovedì e consumo il lunedì).

Quando saranno consegnati due o tre prodotti, **uno dovrà essere consumato il giorno stesso, gli altri i giorni successivi così come indicato nel calendario inviato alla scuola e riportato nel DDT** (documento di trasporto).

**Il Referente del Programma del Plesso o il Collaboratore Scolastico apporrà la propria firma LEGGIBILE e la data di ricevimento della consegna** sul documento di trasporto.

L’Istituto Scolastico per lo svolgimento del progetto **si avvale di personale interno; il personale incaricato** dovrà:

1. procedere alla distribuzione dei prodotti ortofrutticoli forniti dall’aggiudicatario in confezioni idonee al consumo scolastico e al consumo a casa.
2. provvedere alla raccolta e/o smaltimento degli imballi primari e secondari.

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

Ogni alunno riceverà:

- 1 cestino di uva (da consumare a casa);
- 1 cestino di pere (da consumare a casa);
- 1 cestino di kiwi (da consumare a casa);
- 1 porzione pere (da consumare in classe);
- 1 porzione di mele essiccate confezionato in monodose (da consumarsi in classe);
- 1 porzione di uva confezionato in monodose da consumare in classe);
- 2 porzione di Frullati confezionati in brix da 1 Litri (da consumare in classe);

I prodotti consegnati per il consumo a casa saranno utilizzati da ogni alunno per applicare il percorso dello studio dei cinque sensi illustrato nei Flyer messo a disposizione dall’aggiudicatario

Cestini da portare a casa

## Progetto “Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2019/2020”

Le distribuzioni speciali del tipo “cestini della frutta”, **contenenti pluriporzioni da portare a casa, saranno tre da distribuirsi, rispettivamente, uno all’inizio dell’esecuzione del progetto uno nella seconda distribuzione e l’altro alla fine dello stesso**; ogni cestino sarà composto al massimo da **6 porzioni da 160 gr** di frutta come previsto dall’offerta rimodulata.

I cestini della frutta arriveranno presso le scuole già formati e associati a tali distribuzioni speciali sono, altresì, previsti dei flyer informativi da portare a casa.

### **Prodotti da consumare a scuola**

I prodotti da consumare a scuola saranno o prodotti trasformati o prodotti tal quali confezionati in modalità da ridurre al minimo eventuali contatti.

### **Misure di accompagnamento.**

Al fine di far acquisire ai bambini la piena consapevolezza dell’importanza di una sana e corretta alimentazione caratterizzata da un adeguato consumo di frutta e verdura sono, altresì, previste altre misure per fornire ulteriori spunti di riflessione ed esperienze formative.

Nel dettaglio:

#### **1. Giochi alla scoperta dei cinque sensi (laboratori sensoriali)**

Al fine di sensibilizzare bambini, genitori ed insegnanti sul tema dell’alimentazione sana ed equilibrata saranno previsti dei momenti didattici formativi per la correlazione dei cinque sensi e il consumo della frutta attraverso l’ausilio di materiale realizzato e distribuito a tale scopo, **non sarà utilizzato personale esterno.**

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. Gli opuscoli verranno distribuiti ed illustrati dagli insegnanti a scuola. I giochi previsti si possono svolgere anche a casa grazie all’ausilio dei cestini consegnati per il consumo a casa.

#### **2. Progetti educativi.**

OP Natura al fine di rendere duraturo nel tempo il messaggio del programma “Frutta e Verdure nelle Scuole”, intende realizzare dei progetti educativi che coinvolgano il 90% dei bambini.

Tali progetti saranno finalizzati ad iniziative informative (flyer/opuscoli/materiale didattico) coerenti con le finalità del programma sui temi di seguito indicati:

- educazione alimentare sana ed equilibrata,
- sostenibilità ambientale, sprechi alimentari e riduzione dell’impatto ambientale;
- proprietà nutrizionali e caratteristiche dei prodotti offerti;
- attività ludiche/educative da svolgere in classe.

## Progetto “Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2019/2020”

A tal proposito OP Natura distribuirà oltre al flyer sulle proprietà nutraceutiche del centrifugato/frullato i seguenti materiali:

- n. 1 opuscolo per laboratorio sensoriale ed educazione alimentare;
- n. 1 opuscolo sugli sprechi alimentari e sulla riduzione dell’impatto ambientale.

**Per qualsiasi cosa non esitate a contattarci ai seguenti recapiti:**

### **Riferimenti generali, lamenti o informazioni tecniche:**

**392/6650591- 379/1436171 – 0966/930031 - e-mail: [natura.fns5@gmail.com](mailto:natura.fns5@gmail.com)**

Distinti saluti.

**Polistena, lì 26.08.2020**

**OP NATURA SOC. COOP.**

**Natura** Soc. Coop. Agricola  
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI  
Via Piero Mancini, 11  
89024 POLISTENA (RC)  
C. F. / P. IVA 02741250803

## Progetto “Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2019/2020”

### **ALLEGATO: SCHEDE TECNICHE**

#### **KIWI TAL QUALE**

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione Ignpi, quindi, proveniente da fornitori qualificati. I kiwi saranno distribuiti in confezione pluridose da portare a casa in confezione.

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 dal bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) ed il giusto grado di maturazione dello stesso.

#### **PERA TAL QUALE**

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione Global 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 saranno consegnate presso le scuole in confezione pluridose (cestini) da portare a casa e in confezioni monodose (160 gr ad alunno) da consumare in classe.

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 dal bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) ed il giusto grado di maturazione dello stesso.

#### **UVA TAL QUALE**

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia e certificazione Ignpi, quindi, proveniente da fornitori qualificati. L'uva sarà distribuita in confezione pluridose (cestini) da portare a casa e in confezioni monodose (160 gr ad alunno) da consumare in classe.

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 dal 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 Italiana e formato come da composizione riportata in etichetta. Il frullato 100% sarà distribuito in confezione pluridose (brik) da distribuire in classe in modo tale da garantire 125 ml a bambino.

La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e/o BRC-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 dal bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) ed il giusto grado di maturazione dello stesso.

#### **ESSICCATO**

Il prodotto innovativo petali di mela essiccate sarà distribuito in confezione monodose 20 gr da distribuire uno a bambino. La produzione sarà effettuata in opifici che possiedono certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e/o BRC-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 dal bando (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, ecc) e il giusto grado di maturazione dello stesso.

## Progetto “Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2019/2020”

### ALLEGATO 1: Presa visione del documento informativo

OP Natura Soc. Coop.

Progetto Frutta nelle scuole 2019 -2020

Linee guida per il personale scolastico + allegato schede tecniche

Gentile Dirigente Scolastico,

Vorrà, cortesemente e con ogni urgenza, restituire il presente documento, denominato “ALLEGATO 1” e costituente allegato al documento “Linee guida per il personale scolastico”, timbrato e firmato per presa visione ed accettazione, al seguente indirizzo e-mail: [natura.fns5@gmail.com](mailto:natura.fns5@gmail.com).

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

Distinti saluti.

**Polistena, lì 26.08.2020**

**OP NATURA SOC. COOP.**

TIMBRO E FIRMA PER PRESA VISIONE

