



C.O.F. Srl Aggiudicataria Lotti 6 e 8

Progetto e Verdura Frutta nelle scuole 2015 -2016

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 C.R.E.A., prevede la fornitura di frutta 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 C.O.F. Srl si è aggiudicata la distribuzione di frutta nel Lotto 6, composto da Campania e Molise e 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 C.O.F. srl ha partecipato attivamente al Programma Comunitario Frutta nelle Scuole fin dai suoi albori ed ha eseguito i servizi e le forniture appaltate con grande serietà ed efficienza. La notevole esperienza e capacità di riuscita delle complesse parti che compongono le varie attività del programma, e la conoscenza capillare del territorio di competenza data dall'attività primaria dell'azienda C.O.F. Srl (produzione, commercializzazione e distribuzione di ortofrutta in I° e IV° Gamma (insalate pronte) attraverso la DO, la GDO, con proprio marchio Ortomania © e private label) permette di mettere a "frutto" l'esperienza storica acquisita nella gestione ed esecuzione del progetto per il lotti 6 e 8.

L'idea di base che ha guidato C.O.F. Srl è infatti l'attuazione della strategia posta alla base del programma "Frutta nelle Scuole" con un approccio che permetta di coniugare le esigenze educative di carattere generale con le specificità produttive e le vocazionalità di ogni singolo territorio.

Caratteristiche del servizio I prodotti oggetto di distribuzione

Nel corso del periodo ogni alunno riceverà 36 porzioni di frutta/ortaggi:

- Albicocca
- Anguria
- Arancia
- Fragola
- Kiwi
- Mandarino
- Mela
- Melone
- Pera
- Pesca
- Carota
- Pomodorino

Modalità distributive:

- estratto
- spremuta
- IV gamma
- porzionato
- mousse
- succo di frutta
- tal quale

Tutti i prodotti sono di categoria I°.

Inoltre, hanno altre caratteristiche qualitative derivanti dai metodi di coltivazione utilizzati: integrato, biologico, IGP, biologico e IGP.

Nel seguito una breve descrizione delle diverse qualità di prodotti che porteremo.

Qualità dei prodotti

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

È un marchio di origine attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agricoli e alimentari connotati territorialmente, tali che almeno una fase del processo produttivo avviene in una determinata area geografica.

Anche i prodotti IGP devono rispettare rigide regole contenute nei disciplinari di produzione e soggette alla periodica verifica di conformità da parte di un organismo di controllo indipendente.

Biologico

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito e disciplinato a livello comunitario dal

Regolamento CE 834/07, dal Regolamento di applicazione CE 889/08 e, a livello nazionale, dal D.M. 220/95. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La difesa delle colture si ottiene attraverso una serie di azioni preventive, selezionando specie resistenti alle malattie e utilizzando tecniche di coltivazione quali:

- la rotazione delle colture: si evita di coltivare per più stagioni consecutive sullo stesso terreno la stessa pianta. In questo modo, da un lato s'impedisce ai parassiti di trovare l'ambiente favorevole al loro proliferare, e dall'altro si utilizzano in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno;
- la piantumazione di siepi ed alberi, che ricreano il paesaggio, danno ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e fungono da barriera fisica a possibili inquinamenti esterni;
- la consociazione, che consiste nel coltivare contemporaneamente piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra.

Biologico e IGP

Alcuni prodotti IGP oltre al disciplinare di identificazione geografica protetta seguono anche tutti i processi richiesti dalle colture biologiche, per cui hanno un elevato grado di qualità.

Al contempo risultano un prodotto peculiare per caratteristiche organolettiche e culturali.

Produzione integrata

La produzione integrata è un sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

Infatti, privilegia l'uso di mezzi tecnico-agronomici che siano il più naturali possibili, una parziale sostituzione delle sostanze chimiche che possano avere un maggiore impatto sull'agroecosistema, l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che abbiano un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori.

Modalità di conservazione del prodotto

Le caratteristiche dell'area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti, contraddistinta dall'apposito cartellino identificativo fornito dalla C.O.F. srl "DEPOSITO per lo STOCCAGGIO TEMPORANEO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI del Programma "Frutta nelle scuole", 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.)
- identificate, utilizzando sempre l'apposito cartello riportante la dicitura: "DEPOSITO per lo STOCCAGGIO TEMPORANEO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI del Programma "Frutta nelle scuole" da posizionare sulla porta dell'area dove si trova il 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 la mattina per il consumo durante la pausa mattutina; 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 marzo 2016 a giugno 2016.

Con un preavviso di almeno 5 giorni prima dell'avvio del programma, la C.O.F. Srl invierà a tutte le scuole un calendario provvisorio con le consegne previste. Tale calendario è costruito tenendo conto degli obblighi derivanti dal bando, della stagionalità dei prodotti, delle festività dichiarate dall'istituto: tendenzialmente, ciascun plesso sarà servito in un medesimo giorno della settimana.

Il calendario è detto provvisorio perché sono sempre possibili modifiche alle date e ai giorni di consegna. Tali modifiche possono derivare da molte cause diverse: giorni di chiusura non comunicati precedentemente e conseguente recupero della consegna in un giorno differente; ritmi della natura ed eventi naturali che possono modificare i tempi di maturazione dei prodotti e consigliarne la distribuzione in periodi differenti da quanto pianificato, ecc.

Per questo motivo – come previsto dal bando – la C.O.F. Srl invierà tutte le settimane la conferma delle consegne per il periodo successivo.

Non sarà possibile scegliere altre forniture di frutta: il tipo di frutta in distribuzione, infatti, è definita contrattualmente tra la C.O.F. Srl aggiudicatario e il MIPAAF stazione appaltante.

N.B. Nel calendario, oltre la data e 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
- il giorno precedente il consumo (solo per i prodotti tal quali)

Quando saranno consegnati due prodotti, **uno dovrà essere consumato il giorno stesso, l'altro il giorno successivo**. Nel DDT (documento di trasporto) sarà riportato in primis il frutto da consumare per primo e dopo il frutto da consumare il giorno successivo.

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

Come detto precedentemente, è molto importante che i **prodotti pronti all'uso (tagliati a fette) siano consumati il giorno della consegna**.

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

- 1 indossare un'apposita pettorina fornita dagli aggiudicatari
- 2 procedere alla distribuzione dei prodotti ortofrutticoli, forniti dall'aggiudicatario in confezioni monodose sigillate, o in confezioni pluridose sigillate (con film protettivo) a tutti gli insegnanti che coadiuveranno alla distribuzione assistita
- 3 provvedere alla raccolta e/o smaltimento degli imballi

I prodotti distribuiti sono "igienicamente idonei e mondati" secondo i requisiti di legge.

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, nelle giornate di consegna della frutta. 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. MISURA 1, 3,4 - VISITE in FATTORIE DIDATTICHE, AZIENDE AGRICOLE, CENTRI DI LAVORAZIONE O DI TRASFORMAZIONE, MUSEI DEDICATI ALL'ALIMENTAZIONE O ALL'AGRICOLTURA, ORTI BOTANICI O MERCATI DEGLI AGRICOLTORI

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.

2. MISURA 2 - SEMINARI DIDATTICO/LUDICI - Attività didattiche accompagnate da attività pratiche e dimostrative

L'obiettivo è sensibilizzare i bambini e fornire strumenti di approfondimento agli insegnanti ed alle famiglie attraverso la realizzazione di seminari sul tema dell'alimentazione sana e equilibrata. Obiettivo è anche creare momenti di consumo collettivo a livello di intero istituto. Gli eventi divulgativi/scientifici saranno realizzati, durante tutto l'arco dell'anno scolastico, con l'ausilio di personale qualificato e/o esperti provenienti dal comparto ortofrutticolo e non, nel quale abbiano maturato esperienze di gestione diretta. La data ed il tipo di evento sarà sempre deciso con il dirigente scolastico e/o con il referente del progetto.

Per l'organizzazione generale e la formazione dei responsabili degli eventi è previsto un coordinamento congiunto con il Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (C.R.E.A.).

Il target previsto è costituito da circa 150/250 studenti accompagnati dai loro insegnanti. In caso di esistenza di un' aula magna o altro spazio analogo per funzione (es. palestra) è ritenuto possibile aumentare il numero di partecipanti. Su richiesta del Dirigente scolastico, nella impossibilità di ospitare tutti gli studenti nello spazio individuato, la manifestazione potrà essere svolta 2 volte nello stesso Istituto.

Criteria per la pianificazione delle misure

Per la pianificazione delle misure, destinate ad un numero di scuole inferiore a quelle partecipanti al programma "Frutta e verdura nelle scuole", sarà cura della C.O.F. Srl contattare gli Istituti al fine di concordare l'esecuzione delle stesse.

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)

Controllo e monitoraggio del programma “Frutta nelle Scuole”

Nell'intero arco del progetto saranno effettuati da parte della C.O.F. Srl dei controlli di monitoraggio presso tutti gli istituti che rientrano nel programma. Incaricati interni, **delegati territoriali**, verificheranno il corretto svolgimento e l'efficacia del progetto, sia relativamente alla distribuzione assistita che alle misure d'accompagnamento, si prega di dar loro la massima accoglienza e collaborazione.

Potete contattarci usando i seguenti riferimenti

LOTTO 6 CAMPANIA E MOLISE

- e-mail: fns6@cofsrl.com

Convenzioni:

Telefono: 327.4351042 - 3881921490

Fax: 0963 1860005

e-mail: frutta6@fruttanellescuole.it

Logistica, assistenza alla distribuzione e Calendari

Telefono: 388.1962120 Provincia di Napoli

388.1981214 Provincie di Caserta e Salerno

345.5197629 Provincie di Avellino, Benevento

Seminari:

Telefono: 329.9264158

Fax: 0963 1860004

e-mail: seminari6@cofsrl.com

LOTTO 8 CALABRIA E SICILIA

- e-mail: fns8@cofsrl.com

Convenzioni:

Telefono: 327.4351042 – 388.1921490

Fax: 0963 1860005

e-mail: frutta8@fruttanellescuole.it

Logistica, assistenza alla distribuzione e Calendari

Telefono: 345.5197497 Provincie di Catanzaro, Vibo Valentia e Reggio Calabria
345.5197552 Provincie di Cosenza e Crotona
345.5197527 Provincie di Caltanissetta, Catania, Enna, Ragusa e Siracusa
342.5195022 Provincie di Agrigento, Messina, Palermo e Trapani.

Seminari:

Telefono: 329.9264158
Fax: 0963 1860004
e-mail: seminari8@cofsrl.com

INFORMAZIONI GENERALI E CALENDARI sono scaricabili anche dal
sito <http://www.fruttanellescuole.gov.it/>

**Per un'idea che *frutta*, buon progetto a tutti i partecipanti, grandi e
piccini !!**

Responsabile Comunicazione C.O.F. Srl

Dott. Pasquale Vazzana

Allegato 1 (presa visione del documento informativo)

C.O.F. Srl Aggiudicataria Lotti 6 e 8

Progetto Frutta nelle scuole 2015 -2016

Linee guida per il personale scolastico

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 e RESTITUIRE AI SEGUENTI INDIRIZZI,

LOTTO 6 CAMAPNIA E MOLISE mail: frutta6@fruttanellescuole.it oppure fax n. 0963 1860005

LOTTO 8 CALABRIA E SICILIA mail: frutta8@fruttanellescuole.it oppure fax n. 0963 186000

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

Responsabile Comunicazione C.O.F. Srl

Dott. Pasquale Vazzana

Spazio riservato alla scuole per timbro e firma