



Raggruppamento Temporaneo di Imprese **COF Capofila Lotti 6 e 8**

Progetto Frutta nelle scuole 2014 -2015

Linee guida per il personale scolastico

Il programma Frutta 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.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, il Raggruppamento Temporaneo d'Impresa denominato "RTI COF" si è aggiudicato la distribuzione di frutta nel Lotto 6, composto da Campania e Basilicata e nel Lotto 8 composto da Calabria e Sicilia.

Dove approfondire

Sul sito istituzionale del programma <http://www.fruktanellescuole.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

Il Raggruppamento Temporaneo d'Impresa RTI COF per "Frutta nelle Scuole" è composto come illustrato nella seguente tabella.

C.O.F. Srl	Mandataria	Calabria
OP Euroagrumi	Mandante	Sicilia
OP Monte	Mandante	Calabria
OP AgrinovaBio2000	Mandante	Sicilia
OP CJO	Mandante	Campania
OP Aposicilia	Mandante	Sicilia

B&F Srl	Mandante	Calabria
OP Rossa di Sicilia	Mandante	Sicilia
OP Natura	Mandante	Calabria

Ognuno dei componenti il Raggruppamento Temporaneo d'Impresa rappresenta un punto di riferimento per le produzioni frutticole e orticole dell'area geografica di provenienza e per la specializzazione produttiva. L'idea di base che ha guidato l'incontro delle organizzazioni 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 50 porzioni di frutta/ortaggi:

- **29 prodotti tal quali** (tra cui mandarini, arance, mele, pere, albicocche, pesche, clementine);
- **2 pronta all'uso/porzionato: 2 pomodoro**
- **4 spremute: 4 spremute d'arancia.**
- **1 centrifugato: 1 centrifuga di mela.**
- **8 pronte all'uso/porzionate: 8 mela in IV gamma.**
- **1 pronta all'uso/porzionato: 1 kiwi in IV gamma.**
- **1 pronta all'uso/porzionato: 1 melone in IV gamma.**
- **1 pronta all'uso/porzionato: 1 anguria in IV gamma.**
- **1 pronta all'uso/porzionato: 1 fragola in IV gamma.**
- **2 pronta all'uso/porzionato: 2 carota in IV gamma.**

Tutti i prodotti sono di categoria I°. Inoltre, hanno altre caratteristiche qualitative derivanti dai metodi di coltivazione utilizzati. 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.*

Modalità di conservazione del prodotto

Le caratteristiche dell'area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti , contraddistinta dall'apposito cartellino identificativo fornito dalla RTI COF "DEPOSITO per lo STOCCAGGIO TEMPORANEO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI del Programma "Frutta nelle scuole" (scaricabile anche dal sito www.mementoservizi.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.)
- identificate, utilizzando l'apposito cartello, fornito via mail e scaricabile dal portale dell'aggiudicatario, riportante la dicitura: "STOCCAGGIO TEMPORANEO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI del Programma "Frutta nelle scuole" 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 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 gennaio 2014 a giugno 2015.

Con un preavviso di almeno 5 giorni prima dell'avvio del programma, l'RTI 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 – l'RTI invierà tutte le settimane la conferma delle consegne per il periodo successivo.

Non sarà possibile scegliere altre forniture di frutta: il tipo di frutta da portare, infatti, è definita contrattualmente tra l'RTI aggiudicatario e la 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
- il giorno precedente il consumo (solo per i prodotti tal quali)

Quando saranno consegnati due o più prodotti, **uno dovrà essere consumato il giorno stesso, gli altri il giorno o i giorni successivi**. Nel DDT (documento di trasporto) sarà riportato in primis il frutto da consumare per primo e dopo i frutti da consumare i giorni successivi.

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, a tutti gli insegnanti che coadiuveranno alla distribuzione assistita
- 3 provvedere allo smaltimento degli imballi

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

Di seguito una breve descrizione dei prodotti ortofrutticoli previsti:

Riepilogo della modalità di distribuzione e numero di distribuzione sotto il profilo della qualità dei prodotti e della quantità offerta .

ALBICOCCA INTEGRATA (n.1 distribuzione, mese di Maggio/Giugno)

La distribuzione sarà effettuata in confezione monodose , garantendo un peso minimo di 160 gr.

Il prodotto Albicocca sarà di origine italiana, proverrà da O.P. appartenenti all'RTI, che sono altamente specializzate nella produzione prodotti certificati Globalgap e per tanto seguiranno disciplinari tecnici di produzione secondo quanto previsto dal GlobalGAP . Il prodotto verrà reso disponibile per la distribuzione da O.P. altamente specializzate nella scelta, pulizia e lavorazione della materia prima. Le albicocche che verranno distribuite saranno di categoria 1°, con calibro compreso tra 40/50 mm, appartenenti alla varietà *Ninfa e Cafona*. Verranno acquistate dalle O.P. della Regione Calabria e Sicilia- Puglia – facenti parte

dell'RTI quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

Pesche Percoche e Nettarine INTEGRATA TAL QUALE (n.2 distribuzioni, mese di Maggio/Giugno)

Il prodotto **pesche/nettarine**, origine italiana, proverrà da O.P. appartenenti all'RTI, che sono altamente specializzate nella produzione prodotti CERTIFICATI GlobalGAP e per tanto seguiranno disciplinari tecnici di produzione secondo quanto previsto dal GLOBALGAP. Il prodotto verrà reso disponibile per la distribuzione da O.P. altamente specializzate nella scelta, pulizia e lavorazione della materia prima. Il prodotto acquistato sarà di categoria 1°Calibro B, varietà: Flaminia, Fayette. Il prodotto verrà acquistato quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

ARANCIA TAL QUALE (n.7) distribuzioni, mese di Gennaio-Maggio)

La distribuzione sarà effettuata in confezione pluridose, garantendo un peso minimo per porzione di 160 gr.

L'**arancia** sarà di origine italiana, proverrà da O.P. appartenenti all'RTI, che sono altamente specializzate nella produzione e lavorazione di arance . Le Op fornitrici sono dotati sia di certificazione Biologica secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 889/08 e contestualmente aderiscono al consorzio dell'indicazione geografica protetta "Arancia Rossa di Sicilia" (Reg. CE1107 del 12/06/96), Il prodotto sarà di categoria I, origine Italia/Sicilia e certificato sia ai sensi del Reg. CE 834/07 e 889/08 che ai sensi del disciplinare IGP "Arancia Rossa di Sicilia" appartenente alle cultivar:..*Tarocco Comune, Tarocco Catania*.

ARANCIA Integrata DA SPREMUTA (n. 4 distribuzione, Gennaio-Aprile)

La distribuzione sarà effettuata in confezione pluridose, garantendo un peso minimo per porzione di 350 gr.

L'**Arancia** sarà di origine italiana, proverrà da O.P. appartenenti all'RTI, che sono altamente specializzate nella produzione di arance e che posseggono la certifica global o superiore (BIO) come centri di lavorazione e che per tanto seguiranno disciplinari tecnici di produzione secondo quanto previsto dal disciplinare global Il prodotto sarà di categoria I, appartenenti alle cultivar: Moro, Tarocco, Sanguigno, Il prodotto sarà fornito dalle OP appartenenti all'RTI, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

MELA IGP CENTRIFUGATA (n.1 distribuzioni, marzo/aprile)

La distribuzione sarà effettuata in confezione pluridose, garantendo un peso minimo di centrifugato per porzione di 200 gr.

La mela sarà fornita dalle OP appartenenti all'RTI, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara. Il Prodotto proviene da aziende che sono dotati sia di certificazione Biologica secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 889/08 e contestualmente rispettano il disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Mela Alto Adige" inoltre sono dotate di certificazione IFS. Il prodotto acquistato sarà di categoria I° e certificato ai sensi del disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Mela Alto Adige" appartenente alle cultivar: Braeburn.

MANDARINI Integrati TAL QUALE (n. 4 distribuzione, Febbraio-Marzo)

La distribuzione sarà effettuata in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr.

I Mandarini saranno di origine italiana e verranno acquistati da O.P. facenti parte dell'RTI ,certificate GLOBALGAP / EUROPGAP, ISO 90001:2008 seguendo quindi il disciplinare di produzione GLOBALGAP, . Il prodotto , varietà Avana e Tardivo di Ciaculli sarà di categoria "superiore"o di I° Categoria. Il prodotto verrà acquistato quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

CLEMENTINE TAL QUALE (n.3 distribuzioni, mese di Gennaio)

La distribuzione sarà effettuata in confezione Monodose , garantendo un peso minimo per porzione di 160 gr.

IL clementino sarà di origine italiana/Calabria, proverrà da O.P. appartenenti all'RTI, che sono altamente specializzate nella produzione e lavorazione di clementine . Le Op fornitrici sono dotati sia di certificazione Biologica secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 889/08 e contestualmente aderiscono al consorzio dell'indicazione geografica protetta "Clementine di Calabria", Il prodotto sarà di categoria I, certificato sia ai sensi del Reg. CE 834/07 e 889/08 che ai sensi del disciplinare IGP "Clementine di Calabria" appartenente alle cultivar:*Clementino Comun, Clementino Fedele.*

MELA TAL QUALE (n.8 distribuzioni, mese di Gennaio-Maggio)

La distribuzione sarà effettuata in confezione pluridose, garantendo un peso minimo per porzione di 160gr.

La mela sarà fornita dalle OP appartenenti all'RTI, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal

bando di gara . I Prodotto proviene da aziende che sono dotati sia di certificazione Biologica secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 889/08 e contestualmente rispettano il disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Mela Alto Adige" inoltre sono dotate di certificazione IFS. Il prodotto acquistato sarà di categoria I°, appartenente alle cultivar :Golden Delicius,

PERA IGP TAL QUALE (n.4 distribuzioni, da Gennaio-Maggio)

La distribuzione sarà effettuata in confezione pluridose, garantendo un peso minimo per porzione di 160gr.

La Pera sarà fornita dalle OP appartenenti all'RTI, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara . I Prodotto proviene da aziende che sono dotati di certificazione ai sensi il disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Pera dell'Emilia Romagna". Il prodotto acquistato sarà di categoria I°, appartenente alle cultivar: Abate, Conference, Decana.

FRAGOLA-Integrata pronta all'uso IV Gamma (n.1 distribuzione, mese di Aprile/Maggio)

La distribuzione sarà effettuata in confezione monodose, garantendo un peso minimo per porzione di 120gr.

La Fragola di origine italiana, proverrà da O.P. appartenenti all'RTI, che sono altamente specializzate nella produzione prodotti certificati Global e per tanto seguiranno disciplinari tecnici di produzione secondo quanto previsto da tale disciplinare. Il prodotto acquistato sarà di categoria I°, varietà Camarosa e Eris di calibro 22 mm e verrà acquistato quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara successivamente verrà confezionato in opifici certificate ai sensi della ISO 9001:2008 rendendolo pronto al consumo.

KIWI Integrato IV Gamma (pronto per l'uso N°1 distribuzioni, mese Febbraio/Aprile)

La consegna alle scuole verrà effettuata con prodotto tal quale il colli sigillati come previsto da bando e successivamente personale addetto provvederà alla realizzazione delle porzioni minime garantite di gr 120.

Il Kiwi sarà acquistata da aziende certificate GLOGALGAP, e sarà di categoria I°, appartenente alla varietà tipiche primaverile/estivo . Il prodotto verrà lavorato, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

MELA IV Gamma IGP (pronto per l'uso N° 8 distribuzioni, mese Gennaio – Aprile)

La distribuzione sarà effettuata in confezione monodose, garantendo un peso minimo per porzione di 120gr.

La mela sarà acquistata da aziende certificate GLOGALGAP, ISO 90001:2008, IFS, BRC, che seguono anche il disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Mela Alto Adige", e sarà di categoria I°, appartenente alla varietà Morgenduft-Braeburn. Il prodotto verrà lavorato, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara. Le aziende preposti alla lavorazione del prodotto risulteranno dotati di opifici dedicati alla produzione di ortofrutta di IV gamma e certificati ISO 9001:2008.

Melone Ingegrato IV Gamma (pronto per l'uso N°1 distribuzioni, mese Aprile/Maggio)

La consegna alle scuole verrà effettuata con prodotto tal quale il colli sigillati come previsto da bando e successivamente personale addetto provvederà alla realizzazione delle porzioni minime garantite di gr 120.

Il Melone sarà acquistata da aziende certificate GLOGALGAP, e sarà di categoria I°, appartenente alla varietà tipiche primaverile/estivo. Il prodotto verrà lavorato, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

Anguria Integrata IV Gamma integrata (pronto per l'uso N°1 distribuzioni, mese Giugno)

La consegna alle scuole verrà effettuata con prodotto tal quale il colli sigillati come previsto da bando e successivamente personale addetto provvederà alla realizzazione delle porzioni minime garantite di gr 120.

L'anguria sarà acquistata da aziende certificate GLOGALGAP, e sarà di categoria I°, appartenente alla varietà del mini melone. Il prodotto verrà lavorato, quando il grado di maturazione sarà ritenuto idoneo al consumo, in modo da garantire il prodotto qualitativamente gradito e rispondente a quanto previsto dal bando di gara.

CAROTA Integrata IV GAMMA (n.2 distribuzioni, Marzo-Maggio)

La distribuzione sarà effettuata in confezione monodose, garantendo un peso minimo per porzione di 120gr

Il prodotto di origine italiana deriverà da O.P. altamente specializzate in questa tipologia di produzione. Le aziende fornitrici risulteranno dotati di opifici dedicati alla produzione di articoli di IV gamma e certificati ISO 9001:2008

La Carota, origine italiana-sicilia, verrà acquistata da O.P. facenti parte dell'RTI. Il prodotto acquistato sarà di categoria I° e grado di maturazione idoneo al consumo, caratteristiche che rendono il prodotto qualitativamente e merceologicamente rispondente a quanto previsto del bando di gara. Il Prodotto proviene da aziende che sono dotate certificazione Globalgap.

Pomodorini Integrata (n.2 distribuzioni, mese di Maggio/Giugno)

La distribuzione sarà effettuata in confezione monodose, garantendo un peso minimo per porzione di 120gr

Il prodotto di origine italiana deriverà da O.P. altamente specializzate in questa tipologia di produzione. Le aziende fornitrici risulteranno dotate di opifici dedicati alla produzione dell'articolo e certificati ISO 9001:2008

Il pomodorino, origine italia-Sicilia, verrà acquistato da O.P. facenti parte dell'RTI. Il prodotto acquistato sarà di categoria I° e grado di maturazione idoneo al consumo, caratteristiche che rendono il prodotto qualitativamente e merceologicamente rispondente a quanto previsto del bando di gara. Le varietà utilizzate saranno il Ciliegino e il Datterino. Il Prodotto proviene da aziende che sono dotate di certificazione ai sensi del disciplinare Globalgap.

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 - REALIZZAZIONE DI ORTI SCOLASTICI ATTRAVERSO APPOSITI KIT (serrette)

Il Kit per la realizzazione dell'orto scolastico sarà consegnato presso ogni plesso partecipante al programma. Il Kit avrà le caratteristiche previste dal MIPAAF: ogni kit sarà dotato di un serbatoio esterno d'acqua, attrezzi e supporti atti alla coltivazione; per la messa in opera ogni scuola riceverà terriccio e argilla (per il drenaggio) necessari a far partire la coltivazione e semi di diverse specie orticole e/o frutticole per la realizzazione di 2 cicli vegetativi. Ad ogni plesso sarà consegnato e/o inviato uno specifico manuale d'uso che descriva, a misura di bimbo, le buone pratiche culturali.

La misura d'accompagnamento ha l'obiettivo di completare il percorso educativo del bambino relativo ad una sana alimentazione facendogli scoprire di persona che tutti gli alimenti provengono dallo sviluppo di un ciclo biologico di un organismo vegetale o animale.

Tali attività saranno un importante ausilio alla didattica degli insegnanti usualmente svolta con libri e sussidiari e rappresentano l'ideale preparazione alla visita in fattoria in cui tali elementi saranno visti nel loro luogo di produzione.

2. MISURA 2 - SEMINARI APERTI ALLE FAMIGLIE ED AGLI INSEGNANTI - 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.A.).

Il target previsto è costituito da circa 150/200 studenti accompagnati dai loro insegnanti. In caso di esistenza di un' aula magna o altro spazio analogo per funzione (es. palestra con sedili) 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.

3. MISURA 3 - VISITE DIDATTICHE in 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 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. Per quanto attiene le visite alle aziende agricole e di trasformazione dell'ortofrutta, gli orti botanici e i musei dell'arte contadina, si preferiranno quelle strutture che hanno al loro interno personale in grado di gestire al meglio, da un punto di vista educativo, la visita didattica.

Criteria per la pianificazione delle misure

Per la pianificazione della seconda e terza misura, destinate ad un numero di scuole inferiore a quelle partecipanti al programma "Frutta nelle scuole", sarà cura dell'RTI COF contattare gli Istituti al fine di concordare l'esecuzione delle stesse.

I principi di selezione delle scuole saranno:

- La distribuzione territoriale
- 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 "RTI COF" 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

Misure d'accompagnamento e convenzioni

- Telefono: 09631936205 (4 linee)
- Fax: 09631930313 - fax@mementoservizi.com
- e-mail: frutta6@mementoservizi.com

Logistica e Calendari

- Telefono: 3246363667 Provincia di Napoli
3894540811 Provincie di Caserta, Potenza e Salerno
3393109490 Provincie di Avellino, Benevento e Matera
- e-mail: fns6@rticof.com

LOTTO 8

Misure d'accompagnamento e convenzioni

- Telefono: 09631936205 (4 linee)
- Fax: 09631930313 - fax@mementoservizi.com
- e-mail: frutta8@mementoservizi.com

Logistica e Calendari

- Telefono: 3287917531 Provincie di Cosenza, Catanzaro, Reggio Calabria, Crotona e Vibo Valentia.
3806575145 Provincie di Caltanissetta, Catania, Enna, Ragusa e Siracusa
3894549288 Provincie di Agrigento, Messina, Palermo e Trapani.
- e-mail: fns8@rticof.com

INFORMAZIONI GENERALI E CALENDARI sono scaricabili anche dal sito www.mementoservizi.com

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

Responsabile Comunicazione RTI COF Capofila
Dott. Pasquale Vazzana

allegato 1 al presente documento da restituire timbrato e firmato

Allegato 1 (presa visione del documento informativo)

Raggruppamento Temporaneo di Imprese **COF Capofila Lotto 6 e 8**
Progetto Frutta nelle scuole 2014 -2015

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 all’indirizzo mail frutta6@mementoservizi.it per il lotto 6, frutta8@mementoservizi.it per il lotto 8 o al fax 0963 1930313 / fax@mementoservizi.com

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

Responsabile Comunicazione RTI COF Capofila

Dott. Pasquale Vazzana

Spazio riservato alla scuole per timbro e firma

