



Spreafico Francesco e F.lli S.p.A.

Progetto Frutta nelle scuole 2014 - 2015
Manuale 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, 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 di AGEA, Spreafico Francesco e F.lli Spa si è aggiudicata la distribuzione di frutta in Lazio, Marche e Sardegna.

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.

In particolare, si segnalano le **seguenti sezioni del sito**:

Conosci la frutta. Contiene tutto quanto c'è da sapere sulla frutta: da dove proviene, dove e come nasce e cresce, le varietà e la stagionalità. Nella sottosezione *Frutta dalla A alla Z* sono disponibili delle vere e proprie carte d'identità di ciascuna specie di frutto e ortaggio

Gioca con la frutta. Contiene una serie di consigli per la degustazione della frutta; idee e ricette per la realizzazione di piatti semplici e gustosi a base di frutta e verdura da realizzare in laboratori scolastici o in famiglia; idee per la realizzazione di giochi educativi finalizzati a legare semplicemente l'esperienza educativa di Frutta nelle scuole agli altri insegnamenti (es.: la frutta e l'arte, la frutta ed il mito, la frutta e la storia, ecc..)

Si segnala, inoltre, il sito di Benessere a Colori www.benessereacolori.it, nel quale è possibile trovare – tra le altre cose – alcuni giochi divertenti per scoprire il mondo della frutta.

Presentazione dell'aggiudicatario

Da una famiglia di produttori nel settore ortofrutticolo nasce, nel 1963, la "Spreafico Francesco & F.lli" come impresa di commercializzazione e distribuzione di ortofrutta, con sede in Dolzago (LC).

Dagli anni '70 i fratelli Spreafico hanno intrapreso, oltre all'attività commerciale, anche quella di produttori ortofrutticoli specializzati in Emilia, a Sala Bolognese, concentrandosi nella produzione di pere e mele. Successivamente l'attività di produzione frutticola, condotta presso proprie aziende agricole, altamente specializzate e di grandi dimensioni, nelle Regioni Emilia-Romagna, Lazio e Veneto è stata notevolmente ampliata ed estesa alle produzioni di kiwi, ottenute principalmente nell'area altamente vocata di Latina, ed orientata in generale all'innovatività varietale e all'eccellenza qualitativa del prodotto. La consistente attività di produzione di base è stato il primo passo per una forte integrazione verticale di filiera che si è poi estesa e consolidata attraverso rapporti stabili di collaborazione e valorizzazione commerciale con importanti Cooperative e Organizzazioni di Produttori (O.P.) ortofrutticoli in Emilia-Romagna e Lazio.

Negli anni '90 la Spreafico Francesco e F.lli S.r.l., credendo nella potenzialità del Kiwi, avvia un forte processo di specializzazione, concretizzato nel 1991 con l'acquisizione dello stabilimento di Santa Maria Codifiume, in Comune di Argenta (FE), destinato prevalentemente alla lavorazione di questo prodotto. Agli inizi degli anni 2000 la Spreafico si è strutturata come società per azioni e nel 2005 ha iniziato un cammino di internazionalizzazione della propria base produttiva con l'acquisizione dell'azienda agricola Santa Sofia in Cile.

Oggi la Spreafico si propone come azienda integrata verticalmente nella filiera ortofrutticola, in grado di sviluppare relazioni di partnership di lungo periodo con i propri interlocutori e di generare valore aggiunto dalla produzione al consumo finale, fornendo ai produttori collegati in filiera la certezza di collocamento del prodotto, prezzi remunerativi ed il vantaggio di un indirizzo e di un orientamento al mercato, suggerendo scelte produttive e varietali e rigidi protocolli di qualità.

Caratteristiche del servizio

I prodotti oggetto di distribuzione

Nelle tabelle che seguono sono illustrate le 56 distribuzioni proposte da Spreafico S.p.A¹.

La frutta pronta all'uso può essere

- *quarta gamma*, ovvero già tagliata e confezionata in busta
- *porzionata*, ovvero consegnata come un prodotto tal quale e da porzionare a cura del personale scolastico

Per la porzionatura del prodotto, il personale scolastico potrà avvalersi degli ausili al consumo (affetta-frutta e piattini) forniti dall'aggiudicatario.

		modalità di distribuzione	confezionamento	qualità	numero distribuzioni	Peso in grammi
Frutta fresca tal quale						
	Albicocca	Tal quale	Monodose	Lotta integrata	1	160
	Arancia	Tal quale	Pluridose	Lotta Integrata	2	160
				Bio + DOP/IGP/STG*	10	160
	Clementina	Tal quale	Pluridose	Lotta Integrata	1	160
				Bio + DOP/IGP/STG*	3	160
	Loti	Tal quale	Pluridose	Lotta integrata	1	160
	Mandarino	Tal quale	Pluridose	Lotta integrata	2	160
	Mela	Tal quale	Pluridose	Bio + DOP/IGP/STG*	7	160
				Lotta Integrata	2	160
	Pera	Tal quale	Pluridose	Lotta integrata	5	160
	Pesca	Tal quale	Monodose	Lotta integrata	1	160
	Susina	Tal quale	Monodose	Lotta integrata	1	160

¹ Il numero e la qualità dei prodotti potrebbero subire delle variazioni, in seguito ad accordi contrattuali tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante

		modalità di distribuzione	confezionamento	qualità	numero distribuzioni	Peso in grammi
Frutta fresca pronta all'uso						
	Pera	Pronto all'uso	Pluridose	Lotta integrata	6	120
	Mela	Pronto all'uso	Pluridose	Lotta integrata	5	120
	Uva	Pronto all'uso	Monodose	Lotta integrata	1	120

		modalità di distribuzione	confezionamento	qualità	numero distribuzioni	Peso in grammi
Ortaggi freschi pronti all'uso						
	Carota	Pronto all'uso	Monodose	Lotta integrata	3	120
	Mix Sedano bianco Carota	Pronto all'uso	Monodose	Lotta integrata	1	120

		modalità di distribuzione	confezionamento	qualità	numero distribuzioni	ml
Centrifughe e Spremute fatte al momento						
	Mela	Centrifuga	Pluridose	Lotta integrata	2	200
	Arancia	Spremuta	Pluridose	Lotta integrata	2	200

Qualità dei prodotti

DOP (*Denominazione di Origine Protetta*)

È un marchio di tutela giuridica della denominazione attribuito dall'Unione Europea agli alimenti con caratteristiche qualitative che dipendono fortemente dal territorio in cui sono prodotti. In particolare, per potersi fregiare del marchio DOP tutte le fasi di produzione e trasformazione di un prodotto alimentare devono avvenire all'interno di un'area geografica ben individuata.

Tutti i prodotti DOP sono prodotti in conformità ad un disciplinare, il cui rispetto è garantito da Organismi di controllo.

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.

STG (*Specialità Tradizionale Garantita*)

È un marchio che come obiettivo la valorizzazione di una composizione o metodo di produzione tradizionale di un prodotto, senza alcun riferimento all'origine.

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.*

Lotta integrata

È una pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mettendo in atto diversi accorgimenti quali:

- *l'uso di fitofarmaci poco o per niente tossici per l'uomo e per gli insetti utili;*
- *la lotta agli insetti dannosi tramite tecniche ecocompatibili quali la confusione sessuale (uso di diffusori di feromoni), l'inserimento di altri insetti che siano predatori naturali di quelli dannosi alle coltivazioni, fitofarmaci selettivi (che eliminano solo alcuni insetti), ecc.;*
- *fitofarmaci che possono essere facilmente denaturati dall'azione biochimica del terreno e dall'aria;*
- *l'uso di varietà colturali maggiormente resistenti;*
- *l'uso della rotazione colturale;*
- *particolare attenzione ed eliminazione di piante infette.*
- *particolare attenzione ed eliminazione di piante infette.*

Modalità di conservazione del prodotto

Le caratteristiche dell'area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti 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 o due giorni 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 potranno svolgersi nel periodo da gennaio 2015 a giugno 2015.

Con un preavviso di almeno 5 giorni prima dell'avvio del programma, l'aggiudicatario 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.

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'aggiudicatario 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'aggiudicatario e la stazione appaltante.

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 del prodotto in occasione della pausa mattutina
- durante tutta la mattinata, per i prodotti da consumare **il giorno dopo o due giorni dopo** (solo per i prodotti tal quali)

Quando saranno consegnate **due porzioni di frutta**, nel documento di trasporto sarà possibile leggere la data di consumo prevista per i prodotti.

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

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

Il personale scolastico incaricato dello svolgimento delle attività dovrà:

1. procedere alla distribuzione dei prodotti ortofrutticoli, forniti dall'aggiudicatario in confezioni monodose sigillate o in confezioni pluridose
2. procedere alla porzionatura dei prodotti pronti all'uso da porzionare, mediante gli appositi strumenti forniti dall'aggiudicatario (affetta-frutta)
3. collaborare con il personale direttamente incaricato dall'aggiudicatario per lo svolgimento delle spremiture di agrumi previste nel bando (tale collaborazione dovrà limitarsi a tutte quelle operazioni che non comportano un contatto diretto con il prodotto o l'uso delle macchine spremitrici)
4. collaborare allo smaltimento degli imballi primari e secondari. A tal fine, in occasione di ciascuna consegna, il personale avrà cura di far trovare pronti i cartoni all'autista affinché possano essere velocemente ritirati.

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

In allegato alla presente, si forniscono le informative relative all'ipersensibilità e al servizio spremute/centrifughe.

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:

Misura 1:

Kit orto scolastico, consegnati presso i plessi/istituti scolastici

Obiettivi didattici

- Coinvolgere gli alunni insegnando loro le operazioni basilari per la semina e cura delle piante in tutte le fasi del loro sviluppo;
- fornire agli alunni elementi di sostenibilità ambientale legati al recupero dei residui dei prodotti consumati (es. compostaggio) e/o al riciclo degli stessi;
- dare ai bambini l'opportunità di conoscere e riconoscere sapori, profumi e caratteristiche aromatiche dei diversi prodotti al fine orientare i propri gusti per una scelta consapevole duratura nel tempo.

Tempistica

La misura verrà realizzata tra Febbraio 2015 e Maggio 2015

Descrizione degli strumenti e delle risorse umane che saranno utilizzate

La Fabbrica ha messo a punto un kit per la realizzazione di un orto scolastico con le seguenti caratteristiche:

- struttura modulare in materiale plastico flessibile con dimensioni di cm 120x80x40;
- serbatoio per l'acqua dotato di rubinetto;
- argilla espansa per drenaggio;
- terriccio;
- attrezzi per la coltivazione e supporti alla coltivazione; attrezzi per la coltivazione adatti ai bambini
- semi di 12 specie orticole e/o frutticole per la realizzazione di 2 cicli vegetativi;
- manuale d'uso e opuscolo descrittivo delle attività da svolgere.

La scelta della struttura flessibile, come illustrato nell'introduzione, permette al personale ATA nel momento della consegna e al docente nel momento della realizzazione dell'orto, di gestire in maniera agevole le fasi di preparazione in base anche agli spazi a disposizione.

Tale struttura infatti:

- può essere spostata durante il corso dell'anno in base anche alla stagionalità
- permette di verificare alcune fasi dello sviluppo delle piante direttamente in classe tramite il trasporto di alcuni moduli
- permette di diversificare le piantine nei diversi moduli, azione fondamentale quando si hanno semi con germinazione in periodi differenti
- permette alle classi di suddividere il lavoro in diversi gruppi, consentendo lo svolgersi di azioni in simultanea che coinvolgono tutti gli alunni.

Misura 2

Seminari aperti alle famiglie e agli insegnanti

Obiettivi didattici

- Sensibilizzare i bambini e i genitori sul tema dell'alimentazione sana ed equilibrata (scelta per la merenda del pomeriggio di una composizione a base di frutta), con l'intervento di un esperto nutrizionista;
- conquistare l'interesse e la collaborazione dei genitori al fine di amplificare e rendere durevole nel tempo il messaggio trasmesso attraverso le attività proposte;
- favorire il dialogo fra genitori e insegnanti;
- aumentare la conoscenza delle caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura per favorirne il consumo;
- sensibilizzare i beneficiari della misura alla riduzione degli sprechi alimentari e al riciclo/riutilizzo degli alimenti

Tempistica

La misura verrà realizzata tra Gennaio 2015 e Maggio 2015

Descrizione degli strumenti e delle risorse umane che saranno utilizzate

La scuola parteciperà attivamente a una memorabile **lezione multimediale** gestita nel corso della mattinata da **1 animatore specializzato** che potrà coinvolgere l'Istituto **in più turni**, offrendo così un **evento tarato sull'età dei bambini**, di grande impatto e visibilità. La lezione prevede l'attivazione di molteplici canali di comunicazione grazie all'alternarsi di attività multimediali, esperienziali e multisensoriali; si disegnerà quindi un percorso coinvolgente, attrattivo per un ambiente di apprendimento stimolante e in linea con il target.

La lezione multimediale dedicherà ampio spazio ai **consigli nutrizionali** risultando così particolarmente adatta anche al coinvolgimento delle famiglie che verranno perciò invitate a partecipare.

Criteri per la pianificazione delle misure

Per la pianificazione delle misure, sarà cura dell'RTI 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 (per le giornate a tema)
- Un'adeguata rotazione dei partecipanti (cercando di privilegiare le scuole che, in passato, non hanno usufruito delle misure stesse)

Potete contattarci usando i seguenti riferimenti

Sito Web di benessere a colori: www.benessereacolori.it/

Portale per inserimento/modifica dei dati: si accede cliccando su AREA RISERVATA nel menù in homepage

Email “Punto ascolto”: info@benessereacolori.it

Numero di telefono del nostro “Punto ascolto”: 02 49.46.05.27

Numero di fax del nostro “Punto ascolto”: 02 98.24.93.53

Allegati

Cartello stoccaggio temporaneo

Informativa ipersensibilità

Informativa servizio spremute/centrifughe

Schede tecniche prodotto