



OP NATURA - Aggiudicataria Lotto 8

Linee guida per il personale scolastico

Progetto e Verdura Frutta nelle scuole 2016/17

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 gestite dal C.R.E.A., 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 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.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 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., certificazione bio, IGP, ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

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.

Caratteristiche del servizio I prodotti oggetto di distribuzione

Nel corso del periodo ogni alunno riceverà 28 porzioni di frutta/ortaggi:

- n 18 distribuzioni di prodotti ortofrutticoli, tal quali o interi ;
- n 4 distribuzioni di prodotti ortofrutticoli porzionati in classe;
- n 4 distribuzioni di prodotti di IV gamma;
- n 2 distribuzioni di prodotti trasformati: mousse-purea 100% frutta e succhi 100% frutta;

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.

Trentino)

Sono certificazioni che rispettano i disciplinari nazionali e regionali della produzione integrata. Pertanto devono rispettare rigide regole contenute nei disciplinari di produzione ed essere 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 OP NATURA "DEPOSITO per lo STOCCAGGIO TEMPORANEO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI del Programma "Frutta nelle scuole" (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 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 marzo 2017 a giugno 2017.

Con un preavviso di almeno 5 giorni prima dell'avvio del programma, la OP NATURA invierà a tutte le scuole il calendario con le consegne previste.

La OP NATURA 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 OP NATURA aggiudicatario e il MIPAAF 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 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 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
- 2 provvedere alla raccolta e/o 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 GLOBAL GAP TAL QUALE* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna, varietà Ninfa, e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. Le albicocche saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

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.

- *ANGURIA LOTTA INTEGRATA PORZIONATA* (n.1 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, varietà Monaco/Talete, e certificazione LGNPI, quindi proveniente da fornitori qualificati. Le angurie saranno consegnate presso le scuole come prodotto tal quale in colli sigillati come previsto dal capitolato tecnico e porzionate in classe da personale addetto onde garantire di 160 gr. ad alunno.

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.

- *ARANCIA BIO/IGP TAL QUALE* (n.2 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Sicilia), varietà Tarocco comune, e certificazione Biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08 e certificazione IGP “Arancia Rossa di Sicilia”, quindi proveniente da fornitori qualificati. Le arance BIO/IGP saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

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.

- *FRAGOLA GLOBAL GAP TAL QUALE* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna, varietà Camarosa o ibrido con caratteristiche simili, e certificazione GLOBAL GAP quindi proveniente da fornitori qualificati.

Le fragole saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

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.

- *KIWI (ACTINIDIA) BIO PORZIOANTO* (n.1 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, varietà Hayward, e certificazione Biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08 quindi proveniente da fornitori qualificati. I kiwi BIO saranno consegnati presso le scuole come prodotto tal quale in colli sigillati come previsto dal capitolato tecnico e porzionati in classe onde garantire di 160 gr ad alunno.

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.

- *KIWI (ACTINIDIA) GLOBAL GAP(Produzione Integrata Certificata PORZIONATO* (n.1 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, varietà Hayward, e certificazione GLOBAL GAP quindi proveniente da fornitori qualificati. I kiwi saranno consegnati presso le scuole come prodotto tal quale in colli sigillati come previsto dal capitolato tecnico e porzionati in classe onde garantire di 160 gr ad alunno.

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.

- *MANDARINI BIO TAL QUALE* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, varietà tardivo di ciaculli, e certificazione Biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08, quindi proveniente da fornitori qualificati. I mandarini BIO saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

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 SQNPI/IGP TAL QUALE* (n.6 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Alto Adige), varietà: Golden delicious, Fuji e Morgenduft, e certificazione qualità della provincia autonoma di Bolzano riconosciuta dall'Unione Europea ai sensi del Regolamento 1308/2013 equiparata da FAQ n.16 e n.42 alla certificazione SQNPI, 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 SQNPI/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.

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/IGP TAL QUALE* (n.2 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Alto Adige), varietà: Golden delicious, Fuji e Morgenduft, 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.

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 BIO/IGP IV GAMMA* (n.2 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Alto Adige), varietà: Fuji, e certificazione Biologica ai sensi dei Reg CE 834/07 e 889/08 e certificazione IGP “Mele Alto Adige”, quindi proveniente da fornitori qualificati.

Le mele IV gamma BIO/IGP saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 120 gr ad alunno. La produzione delle mele BIO/IGP IV gamma sarà effettuata in opifici che possiedono inoltre certificazioni UNI EN ISO 9001/2008 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.

- *MELONE GLOBAL GAP PORZIOANTO* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, varietà estivo, e certificazione global gap quindi proveniente da fornitori qualificati. I meloni saranno consegnati presso le scuole come prodotto tal quale in colli sigillati come previsto dal capitolato tecnico e porzionate in classe da personale addetto onde garantire di 160 gr. ad alunno

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.

- *PERA IGP TAL QUALE* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia (Emilia Romagna), varietà Kaiser/ Williams/ Conference/ Abate/ Decana, e certificazione IGP “Pere 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 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 .

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.

- *PESCA/NETTARINA GLOBAL GAP TAL QUALE* (n.2 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna, varietà Flaminia/Fayette, e certificazione GLOBAL GAP quindi proveniente da fornitori qualificati. Le pesche/nettarine saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

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.

- *CILIEGIA LGNPI TAL QUALE* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna, e certificazione LGNPI quindi proveniente da fornitori qualificati.

Le ciliegie saranno distribuite in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno. 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.

- *CAROTA STICK LGNPI IV GAMMA* (n.2 distribuzioni)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia, e certificazione LGNPI quindi proveniente da fornitori qualificati.

Le carote stick IV gamma saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 120 gr ad alunno. La produzione IV gamma sarà effettuata in opifici che possiedono inoltre certificazioni UNI EN ISO 9001/2008 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.

- *POMODORINO GLOBAL GAP/Produzione Integrata Certificata TAL QUALE* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di I categoria, origine Italia/Spagna, varietà datterino/cilieginò, e certificazione LGNPI quindi proveniente da fornitori qualificati secondo la procedura descritta nella sezione g “Sistemi di gestione e di tracciabilità” dopo aver verificato la corrispondenza del prodotto ai regimi di qualità certificata indicati.

I pomodorini saranno distribuiti in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 160 gr ad alunno.

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.

- *SUCCO MELA LGNPI* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di origine Italia e certificazione LGNPI, quindi proveniente da fornitori qualificati secondo la procedura descritta nella sezione g “Sistemi di gestione e di tracciabilità” dopo aver verificato la corrispondenza del prodotto ai regimi di qualità certificata indicati.

Il succo sarà distribuito in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 125 ml ad alunno.

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 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.

- *MOUSSE MELA LGNPI* (n.1 distribuzione)

Il prodotto sarà di origine Italia e certificazione LGNPI, quindi proveniente da fornitori qualificati secondo la procedura descritta nella sezione g “Sistemi di gestione e di tracciabilità” dopo aver verificato la corrispondenza del prodotto ai regimi di qualità certificata indicati.

La mousse sarà distribuita in confezione monodose, garantendo un peso minimo di 100 gr ad alunno.

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 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.

FORMAZIONE attività di distribuzione del prodotto tal quale e in IV gamma e prodotto da porzionare in classe.

BUONA PRASSI IGIENICA

1. Scopo e campo di applicazione

Le presenti linee guida sono state elaborate da Natura soc.coop.agricola(OP Natura) per garantire la buona prassi igienica e la qualità delle attività di porzionamento presso gli istituti scolastici nell'ambito del progetto MIPPAF Frutta nelle Scuole anno 2016/2017.

2. Responsabilità

Le responsabilità connesse all'applicazione di tale linee guida sono di tutti i componenti della filiera, dalla OP Natura all'operatore presso le scuole, nonché dei diversi responsabili degli istituti scolastici.

3. Buona prassi igienica

Il personale che opera l'attività di porzionamento all'interno degli istituti scolastici deve essere in buone condizioni di salute e deve rispettare le suddette norme igieniche al fine di assicurare un prodotto salubre che non rechi pericolo al consumatore finale.

La salubrità delle somministrazioni, sotto il profilo igienico, non può prescindere dalla presenza di operatori qualificati, adeguatamente formati e che mantengono elevati standards di igiene personale. Quindi tutto il personale deve, innanzi tutto, essere idoneo sotto il **profilo sanitario**; in altri termini non deve essere affetto da malattie trasmissibili con gli alimenti, o da infezioni o virus dell'apparato respiratorio, e non deve presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe alle mani o alle braccia oppure soffrire di dissenteria, qualora ciò renda probabile una contaminazione diretta o indiretta dei prodotti. Solo una fattiva e responsabile collaborazione fra il datore di lavoro e i suoi dipendenti può assicurare quella scrupolosa attenzione dello stato di salute di tutti gli operatori che consenta di ridurre al minimo il rischio di contaminazione dei prodotti somministrati.

Per quanto attiene, poi, l'**igiene personale** propriamente detta particolarmente rilevante è la pulizia delle mani e delle parti scoperte delle braccia, che devono essere accuratamente lavate ogni qual volta si renda opportuno; inoltre, devono essere sempre ben curate e tenute corte le unghie e non devono essere indossati braccialetti, anelli, orecchini, o altri monili che possono accidentalmente rompersi e andare a finire nel prodotto somministrato.

Bisogna sempre indossare **guanti idonei al contatto con gli alimenti** (si dovrebbero trovare presso il plesso, masi consiglia di fornirsi autonomamente di un paio di scorta qualora manchino).

La **pulizia dell'abbigliamento** deve essere sempre scrupoloso; il colore chiaro del vestiario favorisce, in questo senso, una tempestiva individuazione dello sporco ed il conseguente lavaggio dell'indumento.

E' utile, infine, elencare alcuni **comportamenti scorretti** sotto il profilo igienico, ma che spesso vengono eseguiti inconsapevolmente o per abitudine e che, peraltro, possono compromettere la salubrità degli alimenti trattati anche in presenza di una valida situazione generale in materia di conduzione, locali ed attrezzature.

Sono da evitare, pertanto, i seguenti comportamenti:

- Fumare o mangiare cibi diversi dall'ortofrutta, durante le ore di lavoro, poiché queste pratiche espongono al rischio di corpi estranei nei prodotti alimentari (mozziconi di sigaretta, cenere, frammenti di cibo contenenti allergeni quali glutine, latte, uova, ecc) e, naturalmente, perché aumentano le probabilità di contaminazione microbiologica (saliva dell'operatore, oggetti non puliti, ecc)
- Indossare l'abbigliamento da lavoro al di fuori dell'esercizio e delle attività connesse, il contatto con abiti esterni o con altre forme di probabile contaminazione.
- Non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come incarti, ecc
- Non tossire o starnutire sopra o nelle immediate vicinanze dei prodotti alimentari

E' anche importante rilevare come il processo formativo, non possa mai considerarsi concluso e, pertanto, necessiti di un continuo aggiornamento.

4. Schema di corretto lavaggio delle mani

1. CONTROLLO MATERIALE DI UTILIZZO

Controllare che ci sia un'adeguata scorta di sapone per le mani, asciugamani monouso, in vicinanza del lavandino o erogatore di aria calda. Non impiegare saponi germicidi perché queste preparazioni distruggono la benefica popolazione microbica "residente" della pelle che è necessaria per mantenere la pelle sana ed inibire la moltiplicazione dei batteri estranei. E' consigliabile altresì usare sapone con pH acido.

2. BAGNATURA DELLE MANI

Aprire il rubinetto dell'acqua e lasciarla scorrere a flusso libero sino a raggiungere una temperatura di 45/50°C. Portare le mani al di sotto del flusso dell'acqua per bagnare bene mani, punta delle dita e avambraccio.

3. APPLICAZIONE DEL SAPONE

Applicare sufficiente sapone o detergente per formare sufficiente schiuma sul palmo delle mani.

4. RISCIAQUO DELLE MANI

Togliere schiuma e sapone dalle mani ed unghia sotto acqua corrente: lo sporco ed il materiale fecale, eventualmente presente, sono allontanati. Il numero dei microrganismi è ridotto a valori tra 1000 ed 1.

5. SECONDO RISCIAQUO DELLE MANI

Lavare le mani una seconda volta. Applicare sufficiente sapone sulle mani e sfregarle assieme per produrre schiuma, specialmente fra le dita. Insaponarsi dai polsi sino alla punta delle dita.

6. NUOVO RISCIAQUO DELLE MANI

Risciacquare abbondantemente dalla schiume le dita, le mani e gli avambracci in acqua corrente. I germi pericolosi sono confinati nella schiuma ed il numero dei microrganismi è nuovamente ridotto a circa 1000/1 unità nel momento in cui tutta la schiuma è allontanata.

7. ASCIUGATURA DELLE MANI USANDO ASCIUGAMANI DI CARTA MONOUSO o EROGATORE DI ARIA CALDA

Impiegare asciugamani di carta monouso, puliti, per asciugare con cura mani ed avambracci o erogatori di aria calda. Eliminare l'asciugamano nei cestini porta rifiuti senza toccarlo. L'asciugatura delle mani con carta, rimuove e riduce il numero dei microrganismi sulla superficie delle mani sino a 100/1 unità.

Il lavaggio delle mani e delle parti scoperte delle braccia è fondamentale per garantire la salubrità degli alimenti; in particolare, quindi, si procederà a tale lavaggio:

prima di iniziare le attività di porzionamento;

- dopo ogni sospensione del lavoro;
- dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
- in generale in tutte le situazioni in cui si sia potuta determinare una contaminazione di queste parti scoperte.

5. Attività di porzionamento

I frutti che bisogna porzionare sono i seguenti: kiwi, melone, anguria.

Per assicurare la corretta esecuzione delle attività di porzionamento bisogna in primis organizzare il piano di lavoro, ovvero assicurarsi che vi sia un tavolo ove riporre i tovaglioli, i piatti, la frutta e gli strumenti per il taglio, diverso per la tipologia di frutto.

Procedere alla selezione (sbucciatura) e al taglio del prodotto attraverso il coltello, ecc.

Assicurarsi che siano stati eliminati le parti legnose, la buccia, ecc.

Distribuire 160 gr di prodotto ad alunno previo utilizzo di appositi piattini in dotazione.

NB: assicurarsi che tutti i bambini usufruiscano del frutto porzionato.

6. Operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia

Le operazioni di pulizia e di manutenzione degli utensili e delle attrezzature utilizzate per le attività di porzionamento devono essere eseguite ad ogni fine ciclo di lavorazione o **comunque ogni qualvolta i residui del prodotto impediscono la fuoriuscita del succo** e in particolare ad ogni fine giornata lavorativa.

Protocollo di pulizia utensili porzionamento:

- Eliminare le parti grossolane di frutta e scarti nell'apposito contenitore (sacco nero).
- Provvedere all'eliminazione delle parti rimaste adese al coltello
- Sciacquare con abbondante acqua corrente
- Asciugare
- Pulire i luoghi utilizzati per la somministrazione: tavolo, tovagliette, ecc
- Verificare l'efficacia della pulizia attraverso il controllo visivo
-

7. Informazioni utili

Si ricorda, inoltre, che tutte le cassette contenenti i prodotti ortofrutticoli per poter essere stoccate correttamente nei locali, 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 tal quale o da porzionare.

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

Si ricorda, come da convenzione, che l'attività di distribuzione del prodotto tal quale e in IV gamma sarà svolta da personale scolastico senza l'ausilio del personale dell'aggiudicatario

Potete contattarci usando i seguenti riferimenti

LOTTO 8

Logistica e Calendari

fruttaotto@gmail.com Riferimento generale

fruttanatura.a@gmail.com mobile 3926749361 Catania - Messina - Ragusa – Siracusa

fruttanatura.b@gmail.com mobile 3926745552 Agrigento - Caltanissetta - Enna - Trapani

fruttanatura.c@gmail.com mobile 3926749363 Palermo

fruttanatura.d@gmail.com mobile 3926650566 Reggio Calabria - Vibo Valentia

fruttanatura.e@gmail.com mobile 3926749364 Catanzaro - Cosenza - Crotone

N.B. Si ricorda che è necessario predisporre le cassette con sponde abbattibili per il ritiro che verrà effettuato regolarmente alla consegna successiva della frutta.

Ufficio Comunicazione OP NATURA

allegato 1 al presente documento da restituire timbrato e firmato

Allegato 1 (presa visione del documento informativo)

OP NATURA Aggiudicataria Lotto 8

Progetto Frutta nelle scuole 2016 -2017

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 fruttaotto@gmail.com

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

Ufficio Comunicazione OP NATURA

Spazio riservato alle scuole per timbro e firma