

**Programma “Frutta e Verdure nelle Scuole”
Anno Scolastico 2024/2025
Ambito territoriale n. 8 (Regioni Calabria e Sicilia)
Linee guida**

Il Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (di seguito per brevità “MASAF”), con Decreto Direttoriale n.574952 del 30 Ottobre 2024, ha disciplinato le modalità per la concessione dei contributi diretti a dare attuazione al Programma destinato alle Scuole di cui all’art. 23, paragrafo 8, del Regolamento (UE) n. 1308 del 2013.

All’esito dell’istruttoria delle domande e la valutazione dei progetti, NATURA SOCIETA’ COOPERATIVA AGRICOLA (di seguito per brevità “NATURA”), giusta decreto del Direttore Generale del Dipartimento della Sovranità Alimentare e dell’Ippica, DG AGEBIL, n. 0678024 del 30 Dicembre 2024, ha ottenuto la concessione del contributo in relazione all’Ambito territoriale n. 8, Regioni Calabria-Sicilia, pertanto, eseguirà il Progetto in relazione al predetto ambito territoriale.

NATURA è una Organizzazione di Produttori avente l’obiettivo di valorizzare la produzione agricola degli associati al fine di rendere più efficiente ed economicamente conveniente la commercializzazione dei prodotti anche a livello internazionale.

NATURA, in possesso di una serie di certificazioni di qualità (certificazione biologico ai sensi del Reg (UE) 2018/848, la certificazione ISO 9001:2015, la certificazione ISO 14001:2015, la certificazione IFS – Food Standard v.7 e BRC, la certificazione Global Gap (Good Agricultural Practice), garanzia della qualità dei processi e dei prodotti forniti.

NATURA per l’esecuzione del Progetto ha predisposto una struttura organizzativa complessa con specifiche figure preposte al controllo dell’intera filiera al fine di garantire elevati standard qualitativi.

Il progetto da eseguirsi ha l’obiettivo di svolgere una funzione di educazione al consumo di frutta e verdura e di informazione per una corretta alimentazione da parte degli allievi delle scuole primarie, coerentemente con l’obiettivo della campagna di educazione alimentare promossa dalle Autorità europee nell’ambito delle proprie iniziative.

Per approfondimenti vedasi il sito “<http://www.fruttanellescuole.gov.it/home>”.

Il progetto prevede le seguenti attività:

- a) la fornitura e distribuzione dei prodotti previsti dalla Strategia nazionale agli alunni delle classi primarie degli istituti scolastici aderenti al Programma;
- b) la realizzazione di specifiche misure di accompagnamento, a favore degli alunni delle classi primarie degli istituti scolastici aderenti al Programma.

Distribuzioni

La fornitura e le distribuzioni dei prodotti (di seguito per brevità “le distribuzioni”) di cui alla lettera a) sono di due tipologie:

distribuzioni regolari: distribuzioni da effettuare secondo uno specifico calendario programmato dal beneficiario ed approvato dal Ministero presso gli istituti aderenti, nel rispetto del programma di distribuzione descritto nel Progetto;

distribuzioni speciali: 2 distribuzioni con un mix di prodotti da effettuare la prima nelle prime settimane distributive e la seconda tra marzo/aprile.

Le distribuzioni saranno eseguite da febbraio 2025 fino a giugno 2025, quasi ogni settimana, secondo un calendario che verrà inoltrato all’Istituto Scolastico almeno 5 giorni prima.

Ogni alunno riceverà le porzioni di frutta e verdura previste dal Progetto e/o da eventuali varianti approvate dal MASAF.

Gli Istituti Scolastici non potranno scegliere il tipo di frutta e/o verdura oggetto delle distribuzioni.

Tutti i prodotti distribuiti saranno di categoria "I" e saranno sottoposti ai controlli qualitativi previsti dai diversi regimi di certificazione e/o comunque previsti al fine di garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

La distribuzione verrà realizzata con un'unica consegna settimanale.

Ogni consegna potrà avere un numero massimo di 2 prodotti ortofrutticoli nell'ambito delle distribuzioni regolari.

Si prega sempre il personale scolastico di verificare sul calendario inviato il giorno di consumo stabilito per ciascun prodotto e di far rispettare lo stesso.

Le distribuzioni speciali saranno due, in particolare, la prima avrà luogo nelle prime settimane distributive e la seconda tra marzo/aprile.

Nel prosieguo delle presenti linee guida, potranno rinvenirsi le schede tecniche dei prodotti ortofrutticoli che verranno distribuiti tanto nelle distribuzioni regolari che in quelle speciali.

I prodotti verranno consegnati presso gli Istituti Scolastici e/o plessi comunicati scuola con dei mezzi coibentati e/o refrigerati al fine di garantire una perfetta conservazione degli stessi.

La consegna potrà avvenire o il giorno previsto per il consumo e in tempo utile a consentire il consumo dello stesso in occasione della pausa mattutina e/o pomeridiana o, diversamente, il giorno antecedente a quello previsto per il consumo.

Il Referente del Programma in relazione ad ogni singolo Istituto e/o Plesso dovrà apporre la propria firma leggibile e la data di ricevimento sui documenti di trasporto dei prodotti ortofrutticoli e non.

L'Istituto Scolastico per lo svolgimento del programma si avvale di personale interno; il personale incaricato dovrà:

1. procedere alla distribuzione dei prodotti ortofrutticoli forniti dal beneficiario in confezioni monodose sigillate o in confezioni pluridose protette con film protettivo a tutti gli insegnanti che coadiuveranno alla distribuzione assistita.

2. provvedere alla raccolta e/o smaltimento degli imballi primari e secondari.

NB: Si specifica che i prodotti pluriporzione saranno consegnati in casse di cartone o altro materiale come previsto dall'allegato 1 del decreto e relative FAQ, in etichetta sarà indicato il numero di pezzi da distribuire ad ogni bambino per raggiungere la porzione minima come previsto dall'allegato 1 del decreto.

Ogni Istituto Scolastico e/o Plesso dovrà predisporre delle aree da adibire allo stoccaggio temporaneo del prodotto.

Non sono necessari frigoriferi per la conservazione del prodotto.

La predetta area dovrà essere contraddistinta da apposito cartello identificativo riportante la dicitura **"PRODOTTO DA DISTRIBUIRE"** che verrà inviato tramite email dal beneficiario.

L'area di stoccaggio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere presente all'interno del plesso scolastico;
- avere accessi che possono essere chiusi per evitare manipolazioni dei prodotti non autorizzati;
- temperatura non eccessiva avendo cura, qualora presenti, di spegnere caloriferi/termosifoni presenti;
- pareti e soffitto in buono stato di manutenzione;
- pavimento pulito;
- privo di infestanti (topi, insetti ecc.) e dotato di sistemi che ne impediscano l'accesso.

Le cassette contenenti i prodotti ortofrutticoli per essere stoccate correttamente, 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, riportante la dicitura "PRODOTTO DA DISTRIBUIRE" da posizionare sul prodotto stoccato.

Il prodotto consegnato per il consumo nei giorni successivi rispetto alla consegna, nella specie "tal quale" o "prodotti trasformati" (es. mousse o succo), è idoneo ad essere adeguatamente conservato in locale con le predette caratteristiche.

La distribuzione speciale prevede la distribuzione di diversi prodotti:

- un prodotto porzionato;
- un prodotto spremuto;
- frutta a guscio.

Tutti gli alunni delle classi primarie degli Istituti comprensivi, compresi i plessi distaccati, dell'ambito territoriale devono essere coinvolti in relazione alle distribuzioni speciali.

Eventuali spostamenti degli alunni verso il plesso ove si svolgerà la distribuzione speciale assistita sono a carico dell'Istituto Scolastico. Qualora l'Istituto Scolastico, in p.l.r.p.t., non intenda riunire nella sede indicata per la distribuzione speciale assistita anche gli alunni degli altri plessi, sarà comunque garantita presso tutti i plessi partecipanti al Programma la sola consegna dei prodotti previsti per la distribuzione speciale.

Le distribuzioni speciali saranno effettuate con personale contrattualizzato dal beneficiario nella sede indicata dal Dirigente Scolastico di ciascun Istituto nel modulo acquisito durante la ricognizione.

Alla porzionatura, alla spremitura dei prodotti ortofrutticoli consegnati nonché del materiale informativo di cui alle misure di accompagnamento provvederà personale appositamente contrattualizzato dal beneficiario (promoter) secondo le disposizioni previste nell'allegato 1 del decreto del 30 Ottobre 2024, salvo la rinuncia da parte della scuola ad utilizzare personale del beneficiario.

L'Istituto Scolastico dovrà mettere a disposizione delle promoter un luogo idoneo allo svolgimento dell'attività suindicate e, in particolare, un piano di lavoro pulito e sanificato, accesso ai bagni e ai luoghi dove poter lavare le attrezzature in dotazione alle stesse e all'energia elettrica qualora necessaria.

Il personale i sarà inviato dal beneficiario solo ed esclusivamente presso la sede prescelta dall'Istituto per lo svolgimento della distribuzione speciale.

Pertanto, qualora la Dirigente dell'Istituto Scolastico non intenda riunire nella sede prescelta per la distribuzione speciale assistita anche gli alunni degli altri plessi, a quest'ultimi sarà garantita esclusivamente la sola consegna dei prodotti previsti per la distribuzione speciale.

La distribuzione speciale prevede un'attività di preparazione e un'attività di consumo di carattere collettivo pertanto la tempistica di realizzazione sarà sicuramente protratta rispetto alla normale pausa mattutina/pomeridiana.

Sarà cura e responsabilità dell'Istituto Scolastico verificare che gli alunni non siano allergici e/o intolleranti agli specifici frutti e/o ortaggi e/o trasformati e/o prodotti comunque distribuiti comunicandolo al beneficiario e vigilare sul consumo dei prodotti da parte degli alunni.

Si prega, pertanto, di prestare la massima attenzione verso gli alunni allergici e/o intolleranti ai prodotti consegnati per il consumo.

Misure di accompagnamento

Il Progetto Frutta e Verdure nelle Scuole prevede, altresì, in aggiunta alle distribuzioni regolari e speciali, la realizzazione di misure di accompagnamento.

Le misure di accompagnamento sono finalizzate a garantire l'efficacia del programma, informando, tra l'altro, i bambini su aspetti quali le sane abitudini alimentari, le filiere alimentari locali, l'agricoltura biologica, la produzione sostenibile o la lotta agli sprechi alimentari e l'importanza del corretto smaltimento degli imballaggi utilizzati.

Di seguito la descrizione delle misure di accompagnamento, proposte dalla beneficiaria e approvate dal MASAF, che saranno realizzate nell'ambito territoriale di riferimento.

1. Materiale informativo

In funzione della prima distribuzione speciale verrà consegnato ad ogni alunno un flyer informativo avente il seguente contenuto:

- Sane abitudini alimentari;
- Sostenibilità ambientale;
- Lotta agli sprechi;
- corretto smaltimento degli imballaggi;

Il predetto flyer verrà inviato tramite email a tutti i Referenti Scolastici e sarà presente sulla piattaforma on line onde renderlo ulteriormente accessibile alle Scuole e alle famiglie.

2. Materiale promozione (gadget)

Il materiale promozionale previsto per l'ambito territoriale di riferimento consta di una tovaglietta riutilizzabile, sia a casa che a scuola, con loghi e frasi del Programma "Frutta e Verdura nelle Scuole". La riutilizzabilità della tovaglietta è finalizzata a sensibilizzare gli alunni e le famiglie su temi quali la sostenibilità ambientale e lo spreco nonché a ricordare nel tempo i messaggi educativi del Progetto.

3. Corsi di formazione

Presso ogni Istituto Scolastico comprensivo aderente al Progetto, sarà tenuto un corso di formazione in materia di educazione alimentare e ambientale da parte delegati territoriali inviati per conto del beneficiario.

I principali argomenti saranno l'alimentazione sana ed equilibrata, la sostenibilità ambientale, lo spreco e il riciclo, i prodotti ortofrutticoli con particolare attenzione ai prodotti locali del territorio o DOP/IGP.

I corsi di formazione dovranno coinvolgere gli alunni di tutti i plessi, pertanto, qualora l'Istituto Scolastico, in persona del l.r.p.t., non intenda riunire a spese dell'Istituto tutti gli alunni nella sede centrale, si invitano gli Istituti Scolastici a predisporre il necessario per garantire la videoconferenza tra la sede centrale e i singoli plessi (computer o apparecchio digitale con videocamera, connessione internet, ecc.) onde consentire la partecipazione di tutti gli alunni.

Si invitano gli Insegnanti a favorire la partecipazione all'evento anche dei genitori.

In occasione dell'evento il delegato potrà fornire chiarimenti e delucidazioni in merito alle misure di accompagnamento.

4. Video processo produttivo

Sulla piattaforma digitale sarà reso disponibile un video sul processo produttivo di uno dei prodotti ortofrutticoli oggetto di distribuzione onde far conoscere agli alunni, gli insegnanti e le famiglie i processi della filiera ortofrutticola.

Il video, onde favorire la visualizzazione compatibilmente con le esigenze scolastiche e familiari, potrà essere visionato in qualunque momento.

5. Tutorial degustazione

In occasione della seconda distribuzione speciale, sulla piattaforma digitale sarà reso disponibile un video in cui saranno descritti i prodotti oggetto di distribuzione, le loro caratteristiche e consigli di degustazione.

Le attività di degustazione hanno l'intento di favorire il consumo dei prodotti distribuiti da parte degli alunni anche al di fuori del programma con una modalità ludica.

Il video, presente sulla piattaforma, potrà essere visionato ripetutamente e liberamente dagli alunni, dagli Insegnanti e dalle famiglie.

6. **Orto Scolastico**

Nell'ambito delle misure di accompagnamento è prevista la consegna di un kit costituito da vasetto, terriccio e semini.

Sulla piattaforma on line saranno rese disponibili le linee guida e/o istruzione, le quale verranno altresì inviate tramite email alla Referente Scolastica del Progetto, per la messa a dimora dei semini e la cura del ciclo di crescita con consigli sulle buone pratiche agricole.

I vasetti potranno essere conservati in classe e/o nel luogo prescelto dagli insegnanti.

Gli alunni, i quali dovranno prendersi cura della loro piantina, potranno assistere allo sviluppo del ciclo biologico del prodotto ortofrutticolo prescelto dal beneficiario e potranno consumare il prodotto che riusciranno a produrre in classe o a casa condividendolo con la famiglia.

§§§

Entro la fine dell'anno scolastico, tramite questionari reperibili on line da sottoporre agli Alunni, alle Famiglie, ai Docenti, e ai Referenti Scolastici e ai Dirigenti, il beneficiario verificherà il grado di gradimento delle misure di accompagnamento eseguite.

§§§

Manifesto

L'allegato tecnico di cui al Decreto del 30 Ottobre 2024, prevede espressamente l'obbligo di affiggere, all'ingresso dell'Istituto Scolastico e dei vari Plessi partecipanti al Progetto in un punto visibile a chiunque, il manifesto indicante la partecipazione dell'Istituto al Programma "Frutta e Verdura nelle Scuole".

Si prega, pertanto, di vigilare affinché il manifesto, una volta affisso non venga rimosso o danneggiato.

Si chiede, altresì, cortesemente di inviare, a mezzo email, una foto comprovante l'affissione ed il luogo della stessa.

§§§

Si prega, altresì, in caso di dubbi e/o segnalazioni in merito alle distribuzioni di contattare con urgenza Natura ai recapiti di seguito indicati onde consentire la risoluzione di qualsiasi dubbio e/o problematica tempestivamente.

§§§

Natura Società Cooperativa Agricola potrà essere contattata ai seguenti recapiti:

NATURA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA (P. IVA 02741250803)

sede legale in Via PIETRO MANCINI, 11, cap 89024, POLISTENA (RC)

PEC: opnatura@pec.confcooperative.it

EMAIL: fnsnatura@gmail.com

Sito internet: www.opnatura.com

Telefono 0966 930031

Punto di ascolto per le Scuole:

Province	Codice	Recapito	Email
CS - CZ - KR - RC - VV	Operatore 1	377/0215267 377/0215277	fnsnatura1@gmail.com

AG – CL – PA – PT	Operatore 2	377/0215286 377/0215278	natura.fns11@gmail.com
CT – EN – ME – RG – SR	Operatore 3	379/1436171 377/3380327	fnsnatura3@gmail.com

§§§

Servizio dedicato MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

In relazione alle misure di accompagnamento, le quali, giusta approvazione del MASAF, sono state affidate alla società “**Memento Società Cooperativa**”, sono previsti dei recapiti dedicati e gestiti direttamente dalla predetta ai quali vi potrete rivolgere per qualsiasi dubbio e/o esigenza.

Di seguito i recapiti espressamente dedicati alle misure di accompagnamento.

Email: misureopnatura@mementoservizi.it

Recapito telefonico: **3501708152**

Si rappresenta, altresì, che per questioni esclusivamente legate alle misure di accompagnamento potreste essere contattati da soggetti incaricati dalla “**Memento Società Cooperativa**”.

Polistena, li 06.02.2025

*Natura Società Cooperativa Agricola
In persona Presidente CdA e l.r.p.t.
Filardo Vincenzo Giuseppe*

SCHEDE TECNICHE

Scheda tecnica Albicocca tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Albicocca	Mogador o altre varietà precoci	Global Gap	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino		Numero di distribuzione
Tal quale in confezione pluriporzione	La porzione garantita di prodotto distribuito a bambino è di 160 gr		N° 1

Caratteristiche

Le albicocche si presentano di forma rotonda, con buccia di colore giallo chiaro sfumato sul rosso, e polpa giallo chiaro di buona consistenza

Scheda tecnica Arancia

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Arancia	Tarocco o altre varietà IGP Rossa di Sicilia	BIO+IGP opp IGP	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino		Numero di distribuzione
Tal quale in confezione pluriporzione	La porzione garantita di prodotto distribuito a bambino è di 160 gr		N° 4 BIO+IGP N° 1 IGP

Caratteristiche

Le arance tarocco presentano buccia giallo-arancio, arrossato su metà della superficie. La polpa, priva di semi, è gialla arancio, colore ambrato, con pigmentazioni rossastre più o meno intense a seconda del momento di raccolta, mediamente succosa e di sapore eccellente.

Le arance moro hanno la buccia arancione con sfumature rosso vinose, più intense su un lato del frutto; la polpa, senza semi, è interamente di colore rosso scuro, specialmente a maturazione avanzata; il colore del succo è sanguigno per la presenza di antociani nella polpa e nella buccia.

Le arance sanguinello presentano buccia di colore rosso granato più o meno intenso, la polpa è quasi senza semi, di colore ambrato con screziature rosse, molto succosa e di sapore prelibato e succulento.

Scheda tecnica Carota tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Carote	Novella di Ispica o altre varietà tipiche IGP	IGP	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino	Numero di distribuzione	
Tal quale in confezione pluriporzione	La porzione garantita di prodotto distribuito a bambino è di 160g	N° 3	

Caratteristiche

Le carote si presentano di forma cilindrica-conica, con aspetto lucido dell'epidermide e uniformità di colore, assenza di radichette secondarie e radice apicale e assenza di fessurazioni del fittone. Polpa tenera, consistente e croccante con cuore poco fibroso. Le carote hanno le caratteristiche tipiche dell'IGP Novella di Ispica

Scheda tecnica Fragole tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Fragole	Camarosa o ibridi o altre varietà tipiche	Global gap	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino	Numero di distribuzione	
Tal quale in confezione monoporzione	Confezioni da 160g a bambino	N° 1	

Caratteristiche

Le fragole Camarosa si presentano di grossa pezzatura, di forma conico- appiattita, di colore rosso intenso; il sapore è buono; la polpa è rosso intensa, consistente, mediamente aromatica

Scheda tecnica Mandarino tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Mandarino	Tardivo o altre varietà tardive	Global Gap	Prima

Tipo somministrazione o modalità di consumo **Porzione a bambino** **Numero di distribuzione**

Tal quale in confezione pluriporzione La porzione garantita di prodotto distribuito a bambino è di 160 gr n. 1

Caratteristiche

I mandarini si presentano di forma più o meno schiacciata con semi, molto ricchi di Vitamina C, con la buccia giallo cromo, liscia, di medio spessore con numerose ghiandole oleifere. Il succo di mandarino è gradevolissimo, particolarmente aromatico, fragrante, dolce ma dissetante grazie all'equilibrio di zuccheri e acidi tipico dei mandarini

Scheda tecnica Mela tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Mela	Golden delicious, Fuji, Morgenduft, Red delicious, o altre varietà tipiche dell'IGP	IGP	Prima

Tipo somministrazione o modalità di consumo **Porzione a bambino** **Numero di distribuzione**

Tal quale in confezione pluriporzione La porzione garantita è di 160 gr N° 2

Caratteristiche

Le mele Golden si presentano con epicarpo di colore verde chiaro-giallo, epicarpo sopraccolore rosa in alcuni ambienti, rugginosità reticolare fino al 20% della superficie. Inoltre presentano un gusto dolce e aromatico.

Le mele Fuji si presentano con epicarpo di colore verde chiaro- giallo ed epicarpo sovraccolore dal rosso chiaro al rosso intenso >50% della superficie rosso chiaro di cui il 30% rosso intenso. Inoltre presentano un gusto dolce, molto aromatico.

Le mele Morgenduft si presentano con epicarpo di colore rosso vivo uniforme su un minimo del 33% della superficie, e la polpa bianca-paglierina, croccante e molto succosa.

La Red Delicious è buona da mangiare cruda, ma idonea anche alla preparazione di macedonie, dessert, strudel e torte. Ha sovraccolore rosso scuro, forma allungata ed è di dimensioni medio - grandi. Ha cinque gobbe pronunciate nella zona del calice.

Scheda tecnica Nettarina tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Nettarina	Flariba o altre varietà precoci	Global Gap	Prima

Tipo somministrazione o modalità di consumo **Porzione a bambino** **Numero di distribuzione**

Tal quale in confezione pluriporzione La porzione garantita di prodotto distribuito a bambino è di 160 gr N° 1

Caratteristiche

Le nettarine si presentano di forma rotonda, con buccia di colore giallo chiaro sfumato di rosso rispettivamente vellutata per le pesche e liscia per le nettarine, e polpa gialla di buona consistenza. Inoltre sono carnose, succose e zuccherine, con una polpa dolcissima e profumata.

Scheda tecnica Pera tal quale

Prodotto	Varietà	Certificazioni	Categoria
Pera	Conference, Decana, Kaiser, o altre varietà	Global Gap	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino	Numero di distribuzione	
Tal quale in confezione pluriporzione	La porzione garantita di prodotto distribuito a bambino è di 160 gr	N°1	

Caratteristiche

Le pere Abate fetel presentano frutti di forma allungata a fiaschetto, con una bella buccia liscia e sottile di colore giallo rugginoso. La polpa succosa, bianca e fine, ha sapore dolce-acidulo, ed è estremamente profumata e gradevole.

Le Conference presentano frutti che assumono una colorazione verde-giallo bronzata, rossa all'insolazione al tatto ruvida. La polpa è bianca avorio, fondente, dolce, succosa, molto aromatica. Le Kaiser hanno frutto grosso, buccia rugginosa su sottofondo giallo bronzato e con numerose lenticelle evidenti. La polpa è bianca giallastra, consistente, appena granulosa, succosa, dolce-acidula, aromatica.

Le William presentano buccia liscia, giallo chiaro con qualche leggera sfumatura rossastra sulla parte del frutto esposta al sole, spesso con leggere tracce di rugginosità. La polpa bianca, fondente, zuccherina e dal tipico aroma.

Scheda tecnica Mela IV gamma

Prodotto	Certificazione	Categoria
Mela	IGP	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino	Numero di distribuzione
monoporzione	gr. 120	N° 1

Caratteristiche

La mela IV gamma permette un facile consumo da parte degli alunni di un prodotto fresco e croccante; presenta un gusto dolce, molto aromatico.

Il prodotto è confezionato in stabilimenti che rispettano il D.M. 3746 del 20 giugno 2014.

Scheda tecnica Lattuga IV gamma

Prodotto	Certificazione	Categoria
Lattuga	LGNPI	Prima
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino	Numero di distribuzione

monoporzione

gr. 120

N° 1

Caratteristiche

Crocantezza e freschezza si fondono in questo prodotto IV gamma, mondato con cura, sanificato e confezionato per garantire la massima praticità. Il prodotto è derivato dal taglio delle foglie in pezzi di forma irregolare e dimensioni variabili. Si presenta con un odore delicato tipico della verdura fresca. Il prodotto IV gamma permette un facile consumo da parte degli alunni.

Scheda tecnica kiwi trasformato

Prodotto

Kiwi mousse/purea di frutta

Certificazione

BIO

Tipo somministrazione o modalità di consumo

Monoporzione

Porzione a bambino

gr. 100

Numero di distribuzione

N° 1

Caratteristiche

La mousse/purea di frutta è polpa di kiwi ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili, miscelati, confezionati in contenitori monodosi facili al consumo previo trattamento termico di pastorizzazione senza aggiunta di zuccheri. Il prodotto conserva tutte le sue caratteristiche organolettiche tipiche del kiwi.

Scheda tecnica susina trasformato

Prodotto

Susina mousse/purea di frutta

Certificazione

BIO

Tipo somministrazione o modalità di consumo

Monoporzione

Porzione a bambino

gr. 100

Numero di distribuzione

N° 1

Caratteristiche

I frutti utilizzati per le produzioni della mousse/purea di frutta di susine sono raccolti al giusto grado di maturazione e al tenore zuccherino naturale, per garantire le migliori caratteristiche organolettiche del frutto maturo senza ricorrere all'aggiunta di altri ingredienti come zuccheri o di additivi. Viene quindi selezionata solo frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura, con il rapporto ottimale tra zuccheri e acidità totale e confezionata previo trattamento termico stabilizzante. Il prodotto conserva tutte le sue caratteristiche organolettiche tipiche della susina.

Scheda tecnica Pesca trasformato

Prodotto

Succo 100% pesca

Certificazione

BIO

Tipo somministrazione o modalità di consumo

Monoporzione o pluriporzione

Porzione a bambino

200 ml a bambino

Numero di distribuzione

N° 1

Caratteristiche

Il succo di pesca è ottenuto dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, raccolti al giusto grado di maturazione per conservare al meglio le proprietà organolettiche del frutto.

Scheda tecnica prima distribuzione speciale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Kiwi	Hayward	BIO	Prima
Arancia	Navel o Valencia	BIO+IGP	
Mandorle		BIO	
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino		Numero di distribuzione
Kiwi porzionato	0,3 porzione di kiwi da 120g		n.1
Arancia spremuta	0,2 porzione di arancia da 150 ml		
Frutta in guscio tal quale	0,5porzione di mandorle da 20g		

Caratteristiche

I prodotti scelti per la prima distribuzione speciale sono tali da permettere la realizzazione di una macedonia di frutta dove il kiwi sarà addolcito dall'arancia (spremuta) e accompagnato dalla frutta a guscio.

Scheda tecnica seconda distribuzione speciale

Prodotto	Varietà	Certificazione	Categoria
Fragola	Camarosa o altre	Global Gap	Prima
Arancia	Navel o Valencia	BIO	
Mandorle		BIO	
Tipo somministrazione o modalità di consumo	Porzione a bambino		Numero di distribuzione
Fragola porzionato	0,2 porzione di fragole da 120g		n.1
Arancia spremuta	0,2 porzione di arancia da 150 ml		
Frutta in guscio tal quale	0,6 porzione di mandorle da 20g		

Caratteristiche

I prodotti scelti per la prima distribuzione speciale sono tali da permettere la realizzazione di una macedonia di frutta dove la fragola sarà addolcita dall'arancia (spremuta) e accompagnata dalla frutta a guscio.

I prodotti di cui alle schede tecniche, nel rispetto di quanto previsto dalla documentazione di cui al Progetto, saranno forniti da soggetti qualificati e certificati e saranno sottoposti a controllo qualitativo fitosanitario attraverso analisi multi residuali e a controlli qualitativi lungo tutta la filiera onde garantire la conformità ai requisiti richiesti dal Decreto del 30 Ottobre 2024 e relativi allegati (categoria merceologica, gradi brix, colore, odore, sapore, difetti esterni, difetti interni, giusto grado di maturazione dello stesso e corretta etichettatura).