



ALLEGATO 1

L'OFFERTA DI APOFRUIT ITALIA

per il

Programma "Frutta e Verdura nelle Scuole" Anno Scolastico 2015-2016

Apofruit Italia per l'edizione 2015/2016 svolgerà il Programma "Frutta e Verdure nelle scuole" in cinque Regioni italiane (Lazio, Sardegna, Emilia-Romagna, Marche, Friuli Venezia Giulia). Apofruit Italia si occuperà della distribuzione di 36 porzioni di frutta e verdura ad oltre 207.000 alunni con l'obiettivo di incentivarne il consumo giornaliero per l'acquisizione di sane e corrette abitudini alimentari.

L'indirizzo del sito web istituzionale del Programma è il seguente: www.fruttanellescuole.gov.it

PRESENTAZIONE DI APOFRUIT ITALIA

Apofruit Italia è un'impresa cooperativa con sede legale in Pievesestina di Cesena(FC) che opera con proprie strutture e soci produttori dal nord al sud dell'Italia. E' una organizzazione presente su tutto il territorio nazionale con produzioni di alta qualità a marchio "SOLARELLI: dal produttore il meglio" e produzioni biologiche a marchio "ALMAVERDE BIO". Da 6 anni Apofruit Italia si occupa dell'esecuzione del Progetto in diverse Regioni italiane. Sul sito web di Apofruit Italia, nella sezione dedicata a "Frutta nelle Scuole", a breve sarà possibile scaricare delle schede di approfondimento relative al Progetto. Il link a cui collegarsi è il seguente: www.apofruit.it.

I PRODOTTI DISTRIBUITI

Per l'anno scolastico in corso, Apofruit Italia fornirà agli alunni diverse tipologie di prodotti ortofrutticoli freschi provenienti prevalentemente dai propri soci e pertanto di origine ITALIANA; distribuiti in relazione alla stagionalità; di 1° categoria e di qualità certificata (biologica e IGP).

Gli alunni riceveranno prodotti "tal quali", "da porzionare in classe"; di "IV gamma", succhi di frutta, mousses di frutta ed anche una spremuta di arance ed un estratto di carota realizzata dentro la scuola.

Apofruit Italia fornirà **36 DISTRIBUZIONI** di prodotti ortofrutticoli per ogni alunno partecipante. Di seguito lo schema dell'offerta Apofruit:

Specie	Modalità distributiva	Tipologia di qualità
Clementina	1 distribuzione in "tal quale"	Biologico
Arancia	3 distribuzioni in "tal quale"	Biologico + IGP
	1 spremuta	Biologico + IGP
Mandarino	1 distribuzione in "tal quale"	Biologico
Mela	7 distribuzioni "porzionati in classe"	Biologico + IGP
	1 succo (confezionato)	Produzione integrata
	1 mousse (confezionata)	Produzione integrata
Pera	4 distribuzioni "porzionati in classe"	IGP
Fragola	1 distribuzione in "tal quale"	Biologico
Albicocca	1 distribuzione in "tal quale"	Biologico
Kiwi	2 distribuzioni "porzionati in classe"	Biologico
	1 distribuzione in "IV gamma"	Biologico
Pesche	2 distribuzioni in "IV gamma"	Biologico
Melone	1 distribuzione "porzionati in classe"	Biologico
Carote	1 distribuzione "porzionati in classe"	Biologico
	6 distribuzioni in "IV gamma"	Biologico
	1 estratto	Biologico
Finocchio	1 distribuzione "porzionati in classe"	Biologico





- I prodotti “tal quali” possono essere contenuti in una cassetta sigillata con pellicola (i prodotti sono chiamati in “pluridose”) o in cestini monoporzione (i prodotti sono chiamati in “monodose”);
- I prodotti “porzionati in classe” vengono consegnati come i prodotti in “tal quale-pluridose” e tramite i supporti forniti da Apofruit sono porzionati in classe dal personale incaricato;
- I prodotti in “IV gamma” sono contenuti in vaschette monoporzione;
- I succhi e le mousse di frutta sono confezionati in imballaggi idonei monoporzione;
- La spremuta di arancia e l’estratto di carota vengono realizzate all’interno della scuola impiegando del personale specializzato.

Per le distribuzioni in “pluridose” sarà riportato sulla cassetta il numero di frutti da somministrare a ciascun alunno per raggiungere la porzione (es: 1 mela = 1 porzione).

La distribuzione del prodotto agli alunni avviene nell’orario della merenda del mattino o del pomeriggio. Alcuni prodotti possono essere consegnati alla scuola anche il giorno successivo alla distribuzione previo stoccaggio in un’area idonea interna alla scuola.

LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

La distribuzione dei prodotti sarà accompagnata da iniziative di informazione e di sensibilizzazione chiamate “misure di accompagnamento”. Le misure di accompagnamento proposte sono:

- MISURA 1: Organizzazioni di visite a fattorie/masserie didattiche

La visita si effettuerà all’interno di fattorie didattiche selezionate tra quelle inserite nello specifico elenco delle strutture riconosciute dalla Regione di riferimento. Gli alunni in visita sono accolti dal referente della fattoria didattica che li guida all’interno di un percorso didattico educativo. Le attività educative consistono in percorsi volti a illustrare il passaggio di un prodotto “dal campo alla tavola” e/o il concetto di stagionalità e laboratori pratici finalizzati al radicamento dell’esperienza nella memoria dell’alunno.

Tutti i dettagli per organizzare la visita saranno concordati con il call center dedicato da Apofruit Italia. La misura coinvolgerà il 5% degli alunni aderenti al Progetto.

- MISURA 2: Giornata a tema (frutta day)

La misura consiste in un’attività in cui alunni e insegnanti sono sensibilizzati sul tema della sana ed equilibrata alimentazione attraverso un mix di elementi teorici, ludici e pratici. Saranno comprese attività pratiche legate alla preparazione del cibo ed è previsto un momento collettivo di consumo di prodotti.

Tutti i dettagli per organizzare la visita saranno concordati con il call center dedicato da Apofruit Italia. La misura coinvolgerà il 36,60% degli alunni aderenti al Progetto.

- MISURA 3: Organizzazioni di visite ad aziende agricole e/o magazzini di cernita e/o condizionamento di prodotti ortofrutticoli

L’attività potrà essere svolta all’interno di strutture produttive, di cernita e condizionamento, o in aziende agricole, con l’obiettivo di far conoscere ai partecipanti il funzionamento delle diverse fasi della filiera ortofrutticola. Tutti i dettagli per organizzare la visita saranno concordati con il call center dedicato da Apofruit Italia. La misura coinvolgerà il 6,50% degli alunni aderenti al Progetto.

- MISURA 4: Organizzazioni di visite a musei dedicati all’alimentazione o all’agricoltura e/o Orti botanici e/o strutture mercatali compresi i mercati locali

La visita sarà svolta all’interno di musei dedicati all’alimentazione o all’agricoltura e/o orti botanici e/o mercati locali. A seconda della tipologia di visita gli alunni prenderanno visione degli elementi caratterizzanti il museo le cui tematiche sono sempre inerenti la tradizione e l’alimentazione. Tutti i dettagli per organizzare la visita saranno concordati con il call center dedicato da Apofruit Italia. La misura coinvolgerà il 6,50% degli alunni aderenti al Progetto.