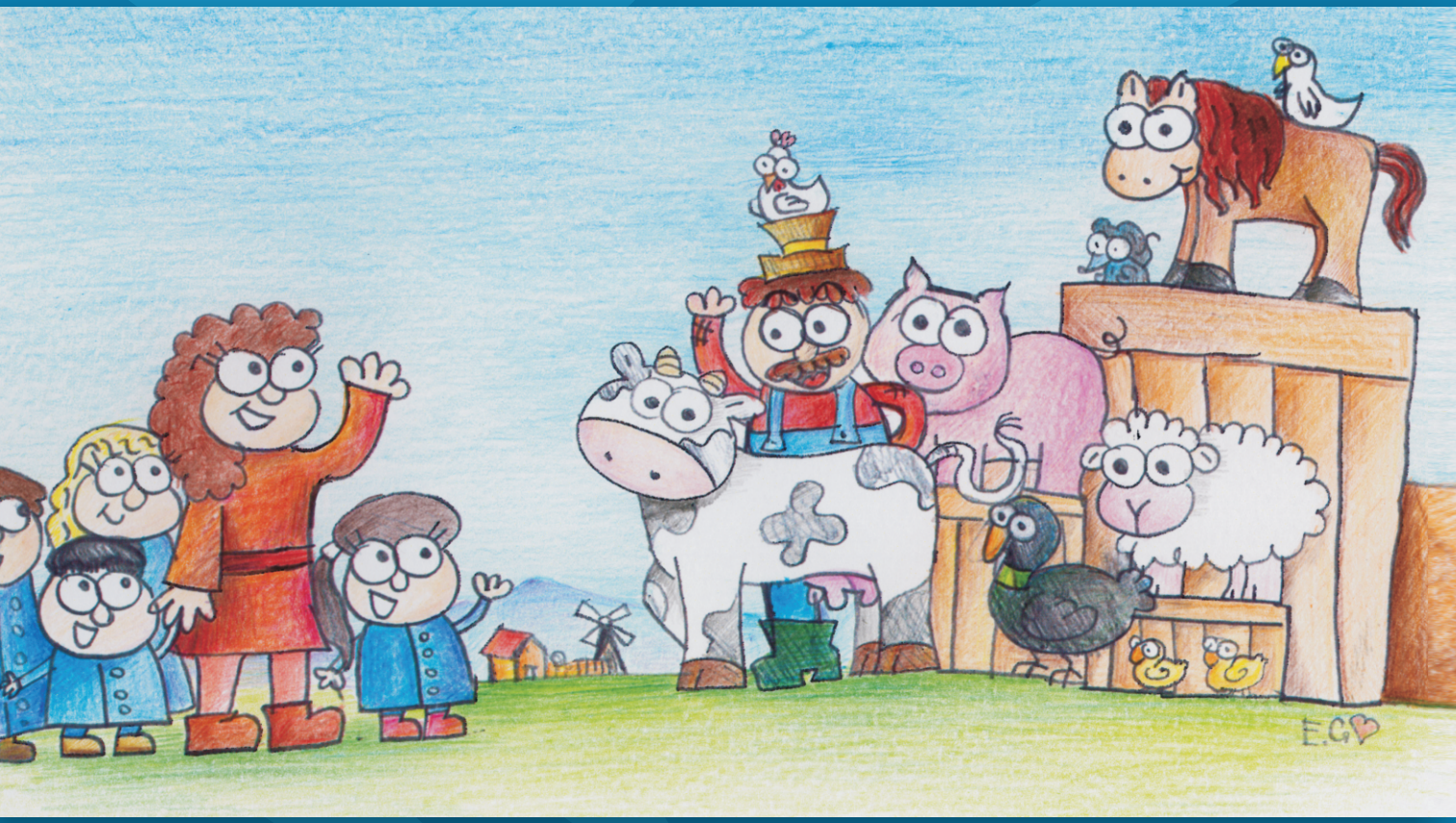
Satu po imparai

Un progetto territoriale di educazione alimentare, ambientale,
sulla cultura rurale e sulla ristorazione scolastica di qualità a Km Zero e sostenibile



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ENERGIE IN CIRCOLO

PREMIO 2015 – ENERGIE CONDIVISE

Primo premio assegnato a Laore Sardegna nella categoria C “Energie Condivise 2015” con la seguente motivazione:

“Per aver sapientemente puntato sull’educazione ambientale ed alimentare come stimolo per lo sviluppo di un’agricoltura sostenibile in Sardegna”

Satu po imparai

Un progetto territoriale di educazione alimentare, ambientale, sulla cultura rurale e sulla ristorazione scolastica di qualità a Km Zero e sostenibile

Progetto realizzato da

Provincia del Medio Campidano

ASL Sanluri

Agenzia Laore Sardegna

Associazione fattorie didattiche del Medio Campidano

Con la collaborazione di

Scuole infanzia, primaria e secondarie di primo grado del Medio Campidano

Gestori mense scolastiche

Comuni del Medio Campidano

Indice

PRESENTAZIONE

Agenzia Laore Sardegna Pag. 7

Azienda Sanitaria Locale n. 6 Sanluri Pag. 8

Provincia del Medio Campidano Pag. 9

PREMESSA Pag. 11

FINALITA' E OBIETTIVI DEL PROGETTO Pag. 12

LE AZIONI DEL PROGETTO Pag. 13

Percorsi didattici in fattoria

- Fasi dell'azione percorsi didattici in fattoria Pag. 17
- Fasi del percorso didattico in fattoria Pag. 18
- Percorsi didattici "Saperi in Campagna" A. scolastico 2007/2008 Pag. 21
- Percorsi didattici "Satu po imparai " A. scolastico 2009/2010 Pag. 26
- Percorsi didattici "Satu po imparai " A. scolastico 2010/2011 Pag. 29
- Percorsi didattici "Satu po imparai " A. scolastico 2011/2012 Pag. 33
- Percorsi didattici "Satu po imparai " A. scolastico 2012/2013 Pag. 36
- Percorsi didattici "Satu po imparai " A. scolastico 2013/2014 Pag. 38
- Percorsi didattici "Satu po imparai " A. scolastico 2014/2015 Pag. 40
- Dati azione percorsi didattici e conclusioni Pag. 41

Azione rete fattorie didattiche

- Le attività della rete delle fattorie didattiche "Satu po imparai" Pag. 44

1. Partecipazione alla Borsa Internazionale del turismo di Milano (Febbraio 2011) Pag. 44

2. realizzazione di materiale promozionale, brochuree totem.(2011) Pag. 45
3. Partecipazione alla prima fiera sul turismo Scolastico (27-29 ottobre 2011) Pag. 46
4. Organizzazione di un corso di formazione con la fattoria didattica "Il giardino di Pimpinella" di Bologna. Pag. 46
5. Realizzazione laboratori didattici presso ospedale Microcitemico di Cagliari (novembre 2012) Pag. 46
6. Organizzazione e realizzazione di un viaggio studio in Toscana ed Emilia Romagna (ottobre 2012) Pag. 47
7. Organizzazione giornata finale progetto "Satu po imparai" Sanluri 5 ottobre 2012 Pag. 47
8. Partecipazione alla fiera agri@Tour di Arezzo (ottobre 2013) Pag. 47
9. Il progetto Med-l@ine anno scolastico 2014/2015 Pag. 48
    - o Compiti dell'agenzia Laore e della Provincia Pag. 48
    - o Il bando della Provincia e le attività svolte Pag. 49
    - o Progettazione dei percorsi didattici in fattoria Pag. 50
    - o Realizzazione delle attività Pag. 51
    - o Conclusioni progetto Mad-L@ine Pag. 57

- Dati presenze in fattoria nel Medio Campidano Pag. 58

Le schede aziendali delle fattorie didattiche

- Alba Pag. 63
- Apicoltura Pusceddu Pag. 65
- Funtanazza Pag. 67
- L'Aquila Pag. 69
- La vallata di Monte Zippireddu Pag. 71
- Oasi del Cervo Pag. 73
- Perda Massa Pag. 75
- Sa Perda Marcada Pag. 77

- Sa Stiddiadroxia Pag. 79
- Sa Tanca Pag. 81
- Su Massaiu Pag. 83
- Su Stai Valbella Pag. 85
- Tanca de soli Pag. 87

Azione tavolo mense scolastiche

- Come nasce Pag. 90
1. Analisi della situazione mense scolastiche del territorio nel 2011 Pag. 91
2. Elaborazione e condivisione del capitolato d'appalto tipo sulla ristorazione scolastica di qualità a Km zero e sostenibile Pag. 92
3. Divulgazione del capitolato d'appalto nei comuni del territorio Pag. 93
4. Monitoraggio dei servizi mensa realizzati secondo il capitolato d'appalto tipo Pag. 94
- Monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica 2011-2012 Pag. 95
- Monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica 2014-2015 Pag. 98
- Confronto 2011-2015 Pag. 99
- Dati su tipologia derrate alimentari Pag. 101
- Dati su fornitori delle derrate alimentari Pag. 101
- Dati sul valore delle derrate alimentari Pag. 101
5. Sperimentazione di nuove pratiche e aggiornamento documenti Pag. 102
- Incontro con i genitori di presentazione degli alimenti impiegati in mensa Pag. 102
- Sperimentazione formaggi sardi da grattugia Pag. 103
- Aggiornamento del capitolato d'appalto tipo e del capitolato delle materie prime e degli allegati Pag. 105
6. Impiego dell'acqua di rete Pag. 106

7. I Menù nella mensa scolastica Pag. 108
8. La Merenda Pag. 111
9. L'applicazione dei criteri ambientali minimi nel capitolato d'appalto tipo del Medio Campidano Pag. 112
10. Monitoraggio degli scarti alimentari Pag. 114
- Conclusioni azione Tavolo mense Pag. 126

Allegato n. 1 – Scheda progettuale percorsi didattici in fattoria Pag. 131
Allegato n. 2 – Scheda valutazione visite in fattoria Pag. 141
Allegato n. 3 – Registro visite in fattoria didattica Pag. 145
Allegato n. 4 – Capitolato d'appalto tipo Pag. 149
Allegato n. 5 – Capitolato materie prime Pag. 177
Allegato n. 6 – Merenda - Elenco alimenti e preparati Pag. 187
Allegato n. 7 – Calendario stagionalità ortofrutta Pag. 189
Allegato n. 8 – Scheda monitoraggio mensa Pag. 193
Allegato n. 9 – Scheda monitoraggio alimenti mensa Pag. 199

Laore

Agentzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

L'Agenzia Laore Sardegna ha sempre creduto nel valore dell'educazione delle generazioni future alla riscoperta della memoria e dei saperi della società rurale, e dei prodotti locali che di quella società costituiscono i frutti: offrire ai bambini la possibilità di avvicinarsi in modo pratico, e non solo teorico, al mondo agricolo e al lavoro delle campagne e mettere a loro disposizione, nelle mense scolastiche, prodotti agroalimentari di qualità certificata e a filiera corta, permette di avere in futuro cittadini responsabili e consumatori consapevoli.

E così anche il progetto Satu po imparai, il cui significato letterale è "Andare in campagna per imparare", si è finora dimostrato un vero e proprio viaggio, in collaborazione con la Scuola, alla riscoperta dei saperi e dei sapori del mondo agricolo in chiave didattica e in forma divertente, dinamica, coinvolgente, con la consapevolezza che l'educazione, la conoscenza, la cultura del nostro mondo rurale possono farci rivolgere lo sguardo al futuro con entusiasmo e positività.

Il fatto che nel corso degli anni il progetto, attuato nell'area del Medio Campidano, territorio a forte vocazione agricola, sia cresciuto e si sia arricchito di nuova consapevolezza, nuove azioni e sempre maggior interesse, sia da parte delle istituzioni scolastiche, sia da parte degli operatori delle fattorie didattiche, costituisce testimonianza del valore non solo didattico ed educativo ma anche economico del progetto, che contribuisce, unitamente ad altri progetti in cui Laore Sardegna è impegnata, a creare le condizioni perché il tessuto delle piccole e medie imprese agricole individui nella filiera corta uno dei suoi punti di forza.

Oggi possiamo affermare che l'esperienza di Satu po imparai, ben rappresenta una buona pratica da estendere a tutto il territorio regionale, per replicare anche in altre aree quella stretta collaborazione tra istituzioni scolastiche, aziende agricole, famiglie, amministrazioni locali, azienda sanitaria locale e gestori delle mense che ne ha decretato il successo.

Maria Ibba
Direttore Generale dell'Agenzia Laore Sardegna

ASLSanluri

Dipartimento di Prevenzione

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

"Satu po imparai" è un progetto che si inserisce nella più vasta attività istituzionale di prevenzione delle malattie legate anche ad una scorretta alimentazione, promuovendo corretti stili alimentari a partire dai più piccoli attraverso l'esperienza e il contatto diretto con la campagna e con i prodotti della terra, valorizzando le tradizioni del territorio.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, del Dipartimento di Prevenzione della Asl di Sanluri è da anni impegnato nella promozione della corretta alimentazione, in particolare nella ristorazione scolastica, con grande attenzione alla qualità nutrizionale e alla sicurezza degli alimenti nei pasti forniti in mensa.

Per questo motivo il SIAN ha accolto l'invito dell'Agenzia Regionale Laore e della Provincia del Medio Campidano a collaborare al progetto "Satu po imparai" mettendo le proprie competenze mediche e tecniche a supporto dello sviluppo del progetto stesso.
Si esprime soddisfazione per i risultati raggiunti in questi anni di lavoro condiviso con il Tavolo Tecnico e si auspica un buon proseguimento di quanto cominciato.

Commissario Straordinario ASL Sanluri
Dott.ssa Maddalena Giua

Il direttore del SIAN
Dott.Iginio Pintor

provincia del MEDIO CAMPIDANO
Assessorato alla Pubblica Istruzione

L'impegno della Provincia del Medio Campidano è iniziato a fine anno scolastico 2008/2009 nell'ambito del progetto del Ministero della Pubblica Istruzione "Saperi in Campagna".

Da allora non si è mai interrotto e sono stati raggiunti importanti risultati. Si è passati da un progetto incentrato esclusivamente sui percorsi didattici in fattoria ad un programma più articolato di educazione ambientale, alimentare e sulla ruralità denominato "Satu po imparai", che si è sviluppato in tre azioni principali: Percorsi in Fattoria; Tavolo Mense scolastiche e Associazione fattorie didattiche del Medio Campidano.

Grazie alla collaborazione dell'Agenzia Laore Sardegna, del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della Asl di Sanluri, di Abbanoa, dell'Ispettorato Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dei Comuni, delle Associazioni di categoria, delle Fattorie Didattiche, delle Famiglie e dei Gestori delle mense, è stato possibile predisporre un capitolato d'appalto tipo in cui si prevede il consumo dei prodotti locali.

Capitolato adottato in gran parte delle mense scolastiche provinciali in cui ora vengono serviti i prodotti locali e i menù della tradizione sarda.

Un risultato insperato, che non deve essere considerato come un punto di arrivo ma come un nuovo inizio, che veda tutti i soggetti coinvolti impegnati per migliorarlo e svilupparlo in tutte le sue potenzialità.

Maria Collu
Dirigente del Servizio

Premessa

Il progetto "Satu po imparai" nasce nell'anno scolastico 2009/2010 dall'incontro tra il mondo della scuola e il mondo rurale rappresentato dalle fattorie didattiche.

L'iniziativa prende spunto da una breve ma intensa esperienza, maturata nel corso dell'anno scolastico 2007/2008, in seno al programma interregionale di comunicazione ed educazione alimentare denominato "Cultura che Nutre" promosso dal Ministero delle politiche agricole e forestali e concretizzatosi in Sardegna con il programma operativo regionale "Saperi in Campagna".

Per la realizzazione del programma "Saperi in Campagna" l'allora ERSAT oggi Agenzia Laore Sardegna fu chiamata dall'Assessorato regionale dell'agricoltura a supportare la realizzazione di progetti di educazione alimentare elaborati da alcune scuole della Sardegna con il coinvolgimento delle nascenti fattorie didattiche.

Anche nel territorio del Medio Campidano con alcune scuole dei comuni di Guspini, Villacidro e Lunamatrona si realizzarono, nell'ambito dei percorsi di educazione alimentare, numerosi laboratori didattici a scuola e in fattoria.

In quelle prime esperienze emerse con forza l'entusiasmo degli insegnanti, dei ragazzi, dell'intero mondo scolastico e di tutti i partecipanti al progetto.

Tutto ciò costituì un forte stimolo per ricercare nel territorio nuove collaborazioni che portassero alla costituzione di una rete territoriale tra mondo della scuola, partendo da quella dell'infanzia, e mondo rurale, rappresentato dalle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale di recentissima costituzione (D.G.R. n. 33/10 del 5/09/2007) e porre le basi per un progetto più duraturo ed esteso.

Nacque così la collaborazione tra l'Agenzia Laore Sardegna e l'Assessorato provinciale alla pubblica istruzione del Medio Campidano che diede avvio al progetto che, ancora oggi, conserva il nome allora attribuitogli di "Satu po imparai" la cui traduzione significa "andare in campagna per imparare", in maniera pratica e giocosa.

Il progetto "Satu po imparai" è quindi il risultato della collaborazione tra la Provincia del Medio Campidano (Assessorato alla Pubblica Istruzione) e l'Agenzia Laore Sardegna (strumento operativo della regione Sarda per lo sviluppo dell'agricoltura in tutto il territorio regionale) e coinvolge le scuole dell'obbligo dell'intera provincia e le fattorie didattiche accreditate, iscritte all'albo regionale.

A partire dall'anno scolastico 2010/2011 il progetto si è avvalso anche della preziosa e proficua collaborazione del servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL di Sanluri con l'avvio dell'azione sulle mense scolastiche.

Dal 2010/2011, quindi, il progetto si è articolato in tre azioni denominate percorsi didattici, rete fattorie didattiche e tavolo mense scolastiche. Queste azioni, come si capirà meglio nei paragrafi successivi, sono tra loro strettamente correlate e interdipendenti.

Le azioni sviluppate e i risultati raggiunti si inseriscono nel quadro delle buone prassi, avendo, nel metodo e nel contenuto, le caratteristiche della ripetibilità e riproducibilità.

A dimostrazione di quanto detto, il fatto che il progetto sia stato mutuato e sviluppato nell'an-

no 2010/2011 dalla Provincia del Sulcis Iglesiente, con la denominazione "Campu maistu", e, nel corso dell'anno scolastico 2012/2013, da quella di Oristano e da quella di Nuoro.

Il progetto "Satu po imparai", come si capirà meglio di seguito con la presentazione dei risultati conseguiti negli anni con le varie azioni, costituisce una buona pratica da sviluppare in tutto il territorio regionale in quanto rappresenta un esempio di costituzione di una rete territoriale attorno ad un progetto educativo sull'alimentazione e sull'ambiente che è fautrice di positive ricadute in termini, non solo economici, ma anche, e soprattutto, di crescita sociale e culturale dei soggetti coinvolti e del territorio.

Finalità e obiettivi

Il progetto Satu po imparai fin dai suoi primi passi ha avuto la finalità di mettere in comunicazione il mondo della scuola con quello rurale per stimolare e generare relazioni e reti territoriali che determinino ricadute culturali, sociali ed economiche positive.

Il contesto in cui il progetto nasce è quello di un territorio a forte vocazione rurale, ricco di saperi e produzioni agroalimentari tipiche, legate alla sua ruralità, che rischiano di estinguersi se non si pone un argine ai gravi fenomeni di spopolamento che interessano il Medio Campidano.

Per fare questo è quindi necessario costruire reti che si pongano il fine di recuperare, conservare e valorizzare il rilevante patrimonio di saperi e sapori del territorio rurale del Medio Campidano, nonché valorizzare il ruolo multifunzionale delle imprese agricole, sviluppando e promuovendo i servizi culturali, sociali ed ambientali che queste possono offrire.



Incontro finale del progetto - Anno Scolastico 2012-2013 Fattoria sa perda marcada - Arbus - Giugno 2013

Altra importante finalità che il progetto si è posto, a partire dall'anno 2010/2011, è stata quella di favorire la diffusione di una ristorazione scolastica di qualità, sostenibile e attenta agli aspetti salutistici, nutrizionali, culturali, ambientali, etici, sociali ed economici legati all'alimentazione delle nuove generazioni favorendo e animando la nascita di reti e collaborazioni tra tutti i soggetti portatori di interesse del mondo della ristorazione scolastica (enti e istituzioni pubbliche insieme a soggetti privati).

Il progetto durante la sua attuazione nel tempo ha cercato di contribuire al raggiungimento dei suddetti fini ponendosi i seguenti obiettivi:

a) educare le nuove generazioni e le relative famiglie ad una corretta alimentazione in un ottica di

filiera corta come previsto dalla L.R.n.1/2010;

b) far conoscere e promuovere il consumo dei prodotti agroalimentari tipici del Medio Campidano e della Sardegna;

c) far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari del Medio Campidano e della Sardegna;

d) far conoscere, trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale;

e) stimolare la crescita di una rete delle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale e la creazione di percorsi didattici innovativi fortemente integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio;

f) favorire nella costruzione dei percorsi didattici in fattoria un'integrazione delle conoscenze tra il mondo della scuola, della campagna, della famiglia e dell'intero territorio;

g) valutare e sperimentare la possibilità di introdurre nelle mense scolastiche del Medio Campidano e della Sardegna il consumo dei prodotti agroalimentari della Sardegna, di qualità certificata, tradizionali, a Km zero e a filiera corta, nonché lo sviluppo di una ristorazione scolastica e collettiva di qualità e sostenibile;

h) divulgare i contenuti, le finalità e i risultati dell'attuazione del progetto.

Le azioni del progetto

Per il raggiungimento delle finalità e degli obiettivi il progetto si è inizialmente articolato in due azioni, quella dei percorsi didattici e quella della rete delle fattorie, per poi arricchirsi, a partire dall'anno scolastico 2010/2011, dell'azione denominata "Tavolo Mense Scolastiche".

Con l'azione dei **percorsi didattici** si progettano e realizzano delle attività rivolte alle scuole dell'infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado del territorio del Medio Campidano.

La progettazione e la realizzazione di questi percorsi avvengono nel rispetto del ruolo e delle competenze di ciascuno, attraverso una stretta collaborazione tra il mondo della scuola (dirigenti scolastici, insegnanti, studenti, genitori) e le fattorie didattiche.

Ogni attività prevista nel percorso viene condivisa nei tempi e modalità di realizzazione tra scuola e fattoria e nel rispetto del principio che " se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio imparo".



Tavolo di progettazione scuole fattorie – Fattoria Su Massaiu - Turri - Gennaio 2012

Con l'azione denominata **rete delle fattorie didattiche** i promotori del progetto si sono posti l'obiettivo di favorire una stretta collaborazione tra le fattorie didattiche del territorio del Medio Campidano.

Una collaborazione, che già dal dicembre 2010 si è concretizzata con la nascita dell'associazione delle fattorie didattiche del Medio Campidano denominata, come il progetto, "Satu po imparai".

La rete delle fattorie didattiche del territorio che oggi associa tredici aziende " ha la finalità di promuovere e migliorare i servizi didattici attraverso uno scambio di informazioni ed esperienze facendo maturare la consapevolezza negli operatori di poter svolgere un ruolo importante e strategico nella promozione e difesa del territorio rurale in tutti i suoi aspetti culturali, paesaggistici, ambientali, nonché economici e sociali.

La terza azione del progetto è quella denominata del "**tavolo delle mense scolastiche**". Un'azione che nasce nel 2010/2011 dai percorsi didattici per forte spinta della rete creatasi tra la scuola e le fattorie didattiche, in cui da subito è emersa la contraddizione tra la qualità dei prodotti agroalimentari, conosciuti e apprezzati dalla scuola durante i percorsi in fattoria, e la diversa qualità e totale assenza di un legame con il territorio di quelli che venivano impiegati nella mensa scolastica.

Con questa azione si è allargata la collaborazione al SIAN della Asl di Sanluri che ha consentito di costituire un tavolo per affrontare le problematiche della ristorazione scolastica del Medio Campidano a cui partecipano tutti i soggetti portatori di interesse (Comuni, Scuole, Gestori mense, ASL, Provincia, Laore, fattorie didattiche, organizzazioni categoria agricole e altri soggetti).



Copertina pubblicazione "I viaggi del gusto" - Ottobre 2010



La merenda in classe



Riunione del tavolo mense scolastiche del Medio Campidano – Aula consiglio provincia del Medio Campidano- Villacidro 2011

Percorsi didattici in fattoria

Beneficiari finali dei percorsi didattici sono i ragazzi delle scuole dell'infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado, statali e paritarie, del Medio Campidano. Le scuole partecipano al progetto rispondendo ad un bando pubblicato dalla Provincia per la realizzazione di percorsi didattici in fattoria, caratterizzati da una struttura a moduli, che vede per ciascun modulo (o percorso) la partecipazione di un minimo di 35 fino ad un massimo di 50 ragazzi.



Laboratori didattici - Giornata finale P.zza Castello Sanluri - Ottobre 2012

Alla fase di assegnazione dei percorsi alle scuole, segue il momento partecipato (scuole, fattorie, Laore, provincia) dell'abbinamento tra scuola e fattoria. E' questa una fase molto importante in cui vige il principio della condivisione e della coprogettazione tramite la compilazione di una scheda progettuale (allegato n. 1), che diventa la guida dell'intero percorso didattico. E' qui che si definiscono, con gli insegnanti referenti e le fattorie, tutte le attività (tempi, modalità, tipo, luogo, compiti e funzioni) da realizzare nel corso del percorso didattico.

Come meglio descritto nel paragrafo successivo, ogni percorso è articolato in due incontri con i genitori dei ragazzi coinvolti, il primo finalizzato a presentare tutte le azioni previste che i ragazzi andranno a realizzare con la fattoria, il secondo, finale, in cui i ragazzi illustreranno le attività svolte. Tra questi, che aprono e chiudono l'intero percorso, si inseriscono, temporalmente, i due incontri a scuola della fattoria e le due visite in fattoria della scuola. Durante tutti gli incontri, si sviluppano i laboratori incentrati sui prodotti agroalimentari e sugli aspetti di sostenibilità ambientale.

Fasi dell'azione percorsi didattici in fattoria

Le fasi principali in cui si realizza l'azione sui percorsi didattici sono le seguenti:

1. Bando della provincia rivolto alle scuole
2. Selezione e graduatoria delle domande di partecipazione al progetto, presentate alle scuole, a cura di un comitato tecnico costituito da un rappresentante dei soggetti promotori e de-

stinatari del progetto, la Provincia, l'agenzia Laore Sardegna, la scuola e dalle fattorie didattiche del Medio Campidano;

3. Incontro per la condivisione dell'abbinamento scuole fattorie e la progettazione esecutiva dei percorsi;
4. Definizione di un calendario dei percorsi didattici;
5. Gara d'appalto per il nolo dei Bus per il trasporto dei ragazzi in fattoria;
6. Avvio delle attività previste nei percorsi;
7. Incontro, a metà percorso, scuola - fattorie per una valutazione delle attività;
8. Completamento delle attività previste nei percorsi;
9. Incontro finale scuole fattorie per analizzare i risultati, buone pratiche e criticità.



Tavolo di progettazione scuola-fattoria del percorso didattico

Fasi del percorso didattico in fattoria

Dopo l'incontro di progettazione con l'insegnante referente del progetto e l'operatore di fattoria didattica, prendono avvio le attività previste nel percorso programmato che, temporalmente, si articola in tre fasi:

- Propedeutica, di approccio;
- Tecnico, dimostrativa;
- Conclusiva, valutativa

Che comprendono queste azioni:

1. Primo incontro con i genitori a scuola alla presenza della fattoria;

La finalità dell'incontro è quella di illustrare le attività e di rendere consapevoli i genitori sugli obiettivi educativi del progetto presentando e promuovendo la fattoria didattica;

2. Primo incontro a scuola e in classe della fattoria;

In questo incontro a scuola, l'operatore ed i collaboratori della fattoria si presentano ai ragazzi. Un obiettivo importante dell'incontro è di presentare azienda, collaboratori, e descrivere le attività che verranno realizzate. Si generano così nei ragazzi le giuste aspettative per la successiva visita in azienda. Nel corso di questa prima visita possono essere previste anche attività laboratoriali;

3. Prima visita della scuola in fattoria;

In questa prima visita in fattoria i ragazzi realizzano attività laboratoriali, diversificate in relazione al percorso previsto e all'ordinamento colturale dell'azienda agricola. Obiettivo dell'incontro è

quello di far conoscere ai ragazzi luoghi e modalità di vita dell'azienda agricola, rendendoli consapevoli dell'intero percorso e coinvolgendoli direttamente in una o più attività manuali adeguate alla loro età.

4. Secondo incontro a scuola della fattoria

Nel secondo incontro a scuola, l'attività principale è rappresentata dai laboratori didattici, realizzati coerentemente con gli obiettivi del percorso, propedeutici e funzionali alla seconda visita in fattoria. È questo il momento in cui, solitamente, i bambini sono sottoposti ad una piccola verifica su quanto è stato appreso durante la precedente visita in fattoria.

5. Seconda visita in fattoria della scuola

Durante questa visita, si proseguono le attività laboratoriali a completamento di quelle sviluppate nel corso dei precedenti incontri.

6. Incontro finale con i genitori alla presenza della fattoria

In questo ultimo incontro vengono illustrate ai genitori, da parte dei ragazzi, degli insegnati e degli operatori di fattoria, tutte le attività realizzate durante il percorso didattico. Questo momento, che vede una stretta collaborazione tra insegnati e operatore di fattoria, è organizzato, solitamente, come esposizione dei lavori realizzati in classe (es. disegni e temi), foto e filmati e termina con la presentazione e degustazione dei prodotti agricoli della fattoria didattica.

Tra le fasi del percorso si inserisce l'importante e indispensabile attività didattica che gli insegnati sviluppano prendendo spunto, in forma anche multidisciplinare, dalle attività poste in atto durante i vari incontri scuola - fattoria. Durante l'intero percorso, determinanti sono i numerosi contatti tra insegnati e operatore di fattoria, finalizzati a concordare tempi, modalità, materiali e linguaggio delle varie attività da realizzare a scuola e in fattoria.

Momenti importanti ed educativi del percorso didattico sono la merenda e il pasto consumato (se consentito) in fattoria, in quanto parte centrale e irrinunciabile delle azioni volte a promuovere la conoscenza e l'impiego dei prodotti dell'attività agricola e di trasformazione dell'azienda ospitante.

Infine, elemento che accomuna i vari percorsi, oltre che vera ragione per la nascita e lo sviluppo in regime di continuità, ogni anno, di questa azione, sono l'entusiasmo e la grande disponibilità degli insegnanti e degli operatori di fattoria.



Incontro finale scuole fattorie. Fattoria Sa Perda Marcada 2013

I dati generali riassuntivi dei percorsi realizzati nel corso degli anni sono i seguenti:

Anno Scolastico	Progetto	N. Percorsi	N. Fattorie	N. Scuole	N. Ragazzi	N. Genitori
2007/2008	*Saperi in Campagna*	*12*	*7*	*3*	*556*	
2009/2010	*Satu po imparai*	*24*	*10*	*13*	*1164*	
2010/2011	*Satu po imparai*	*20*	*13*	*13*	*875*	*1000*
2011/2012	*Satu po imparai*	*20**	*13*	*12*	*770*	*900*
2012/2013	*Satu po imparai*	*26**	*11*	*13*	*1126*	*1200*
2013/2014	*Satu po imparai*	*27**	*11*	*13*	*1071*	*1050*
2014/2015	*Satu po imparai*	*15**	*12*	*15*	*646*	*850*
				Totale	**6208**	**5000**

Tabella dati generali dei percorsi didattici realizzati
*(*Alcuni dei percorsi realizzati sono legati ai piani di educazione alimentare delle mense scolastiche).*



Macina a Pietra del grano

Percorsi didattici "Saperi in Campagna" Anno scolastico2007/2008.

Durante la realizzazione del programma 'Saperi in Campagna', nel corso nell'anno scolastico 2007/08, nasce l'idea del progetto Satu po imparai"

Con il programma "Saperi in Campagna" si realizzano in tutta la Sardegna le prime esperienze di attività didattiche nelle aziende agricole che avevano appena terminato le fasi di formazione, accreditamento e iscrizione all'Albo regionale della fattorie didattiche.

Nel Medio Campidano hanno partecipato al programma quattro scuole con i seguenti progetti:

1. "Il tempo delle fragole" -Scuola dell'infanzia – Circolo didattico di Guspini
2. "Alla scoperta dei percorsi dei saperi, dei sapori e del gusto"
3. Scuola primaria Satta – Circolo didattico di Guspini
4. "Conosco ciò che mangio" -Scuola infanzia di Lunamatrona e Turri
5. "La mia amica terra" -Scuola secondaria di primo grado "Loru – Satta"di Villacidro

Attraverso questi progetti, con la collaborazione dell'ERSAT, sono state realizzate dodici visite in fattoria e diciotto laboratori del gusto incentrati sul pane, formaggio e latte, frutta, verdure, olio e olive, salumi, piante aromatiche officinali, con il coinvolgimento di 619 ragazzi provenienti appunto dalle scuole dell'infanzia e primaria di Guspini, Lunamatrona e Turri, e dalla scuola secondaria di primo grado di Villacidro.



Disegno che illustra il laboratorio del gusto



Laboratorio sul pane a scuola

Percorso Didattico	Fattoria	Scuola	Comune	Ordine	Alunni
Latte-Formaggio	*Funtanazza*	*Dessì*	*Guspini*	*Elementare*	*30*
Frutta-Verdura	*Sa Stiddiadroxa*	*Satta-Is Boinargius*	*Guspini*	*Materna*	*50*
Pane	*Su Massaiu*	*Is Boinargius*	*Guspini*	*Elementare*	*49*
Latte-Formaggio	*Funtanazza*	*Loru-Satta*	*Villacidro*	*Medie*	*41*
Latte-Formaggio	*Cuscusa*	*Ist. Comprensivo*	*Lunamatrona*	*Materna*	*53*
Latte-Formaggio	*Su Stai Valbella*	*Deledda*	*Guspini*	*Elementare*	*54*
Pane	*Su Massaiu*	*Satta 30 ore*	*Guspini*	*Elementare*	*54*
Officinali aromatiche	*Su Massaiu*	*Satta 40 ore*	*Guspini*	*Elementare*	*49*
Pane	*Su Massaiu*	*Satta 30 ore*	*Guspini*	*Elementare*	*58*
Latte-Formaggio	*Oasi del cervo*	*Via Giardini*	*Guspini*	*Materna*	*55*
Pane	*Su Massaiu*	*Deledda*	*Guspini*	*Elementare*	*40*
Frutta-Verdura	*Su Stai Valbella*	*Colle Zeppara*	*Guspini*	*Elementare*	*77*
				Totale	**610**

Elenco dei percorsi in fattoria realizzati con il programma "Saperi in Campagna" 2007/2008 nel Medio Campidano



Laboratorio sul pane

Laboratori del gusto	Scuola	Comune	Ordine	N. Alunni
Latte	*Dessì*	*Guspini*	*Elementare*	*22*
Latte	*Deledda*	*Guspini*	*Elementare*	*37*
Latte	*Deledda*	*Guspini*	*Elementare*	*17*
Frutta-Verdura	*Colle Zeppara*	*Guspini*	*Materna*	*77*
Salumi	*Dessì*	*Guspini*	*Elementare*	*15*
Officinali Aromatiche	*Satta*	*Guspini*	*Elementare*	*12*
Officinali Aromatiche	*Satta*	*Guspini*	*Elementare*	*22*
Frutta-Verdura	*Dessì*	*Guspini*	*Elementare*	*24*
Frutta-Verdura	*Satta*	*Guspini*	*Elementare*	*15*
Frutta-Verdura	*Is Boinargius-Satta*	*Guspini*	*Materna*	*50*
Latte	*Via Giardini*	*Guspini*	*Materna*	*55*
Olio	*Deledda*	*Guspini*	*Elementare*	*15*
Olio	*Loru-Satta*	*Villacdro*	*Elementare*	*33*
Latte	*Dessì*	*Guspini*	*Media*	*41*
Pane	*Is Boinargius*	*Guspini*	*Elementare*	*23*
Pane	*Satta*	*Guspini*	*Elementare*	*49*
Pane	*Satta*	*Elementare*	*Guspini*	*58*
Pane	*Satta*	*Elementare*	*Guspini*	*54*
			Totale	**619**

Elenco dei laboratori del gusto realizzati a scuola con il programma “Saperi in Campagna” 2007/2008 nel Medio Campidano

Alla realizzazione del progetto hanno partecipato le seguenti fattorie didattiche (7 delle quali ubicate nel Medio Campidano e una (Cuscusa di Gonnostramatza) in provincia di Oristano):

Fattoria Didattica	Agro di
Funtanazza	Arbus
L'Oasi del Cervo	Arbus
Sa Perda Marcada	Arbus
Sa Stiddiadroxa	Gesturi
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
Cuscusa	Gonnostramatza

Tabella n.4. Elenco deile fattorie didattiche che hanno partecipato al programma "Saperi in Campagna" 2007-2008 nel Medio Campidano

Per la realizzazione del programma si sono spesi 9.224 euro di cui 3.564 (12 viaggi - 297 euro a viaggio – il 39% della spesa complessiva) per nolo dei bus relativi al trasporto degli studenti nelle aziende agricole e 5.660 euro (12 percorsi - 472 euro circa a percorso - 61% della spesa complessiva) per i servizi svolti dalle fattorie didattiche.

Il costo per studente di ogni percorso è stato concordato in 9 euro per le sei fattorie del Medio Campidano e 8,5 euro per la fattoria Cuscusa di Gonnostramatza.

Nei percorsi in fattoria non era previsto il pasto.

Durante la realizzazione delle attività previste i tecnici dell'ERSAT e gli operatori di fattoria didattica hanno apprezzato l'impegno, l'attenzione, la competenza ed in particolare l'entusiasmo profuso da insegnanti e ragazzi. Elementi questi che, insieme al coinvolgimento dell'Assessorato alla pubblica istruzione della Provincia del Medio Campidano, in occasione di una giornata finale, alla presenza di tutti i protagonisti, i ragazzi hanno presentato i risultati delle attività svolte con le fattorie didattiche, costruendo le basi da cui è nato successivamente il progetto "Satu po imparai".



Laboratorio di pittura con lo zafferano



Frontespizio della locandina della giornata finale del programma "Sa-

peri in Campagna" 2007-2008



Prodotti tipici con locandina Associazione Fattorie Didattiche

Percorsi didattici "Satu po imparai" Anno Scolastico 2009/2010

Il 18 luglio 2009, con la firma di un protocollo d'intesa tra la provincia del Medio Campidano e l'agenzia Laore Sardegna nata dalla riforma dell'ERSAT nasce il progetto "Satu po imparai".

Nel settembre dello stesso anno l'Assessorato alla pubblica istruzione della provincia del Medio Campidano pubblica un bando rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado per la presentazione di progetti di percorsi didattici nelle fattorie iscritte all'albo del territorio.

Il bando contiene degli elementi innovativi che nascono dalla preziosa esperienza maturata con il programma Saperi in Campagna. Il bando prevede che:

1. Ciascun percorso dovrà coinvolgere un massimo di 50 ragazzi;
2. Le scuole cofinanziano il percorso con almeno il 10% delle spese previste ed ammesse;
3. Ogni percorso ha un costo complessivo massimo di 2.000 euro;
4. Sono finanziabili un massimo di 20 percorsi;
5. Ogni percorso, articolato sul ciclo colturale di un prodotto agroalimentare su cui si incentra, dovrà realizzarsi con due visite a scuola dell'operatore di fattoria che precedono le visite in fattoria degli studenti;
6. Le attività laboratoriali e tutte le attività da realizzarsi durante il percorso, saranno definite e condivise tra scuola e fattoria a cui viene abbinata, e con il supporto dei tecnici Laore in occasione di apposito incontro di progettazione che si terrà in una fattoria didattica;
7. L'introduzione del pasto in fattoria come elemento educativo centrale del percorso didattico.



Percorso didattico sui cereali

Al bando partecipano 13 scuole con 40 proposte di percorsi. Grazie a delle economie e al contenimento dei costi si riuscirà a finanziare i primi 24 percorsi in graduatoria, coinvolgendo 1164 ragazzi (390 infanzia, 542 primaria e 232 secondaria di primo grado).

Le scuole ammesse e i relativo numero di percorsi a loro attribuiti sono i seguenti:

Scuole	N. Percorsi assegnati
Comprensivo di Samassi	3
Comprensivo di Villamar	1
Direzione Didattica di Villacidro	3
Comprensivo di Lunamatrona	3
Comprensivo di Gonnosfanadiga	1
Comprensivo di San Gavino Monreale	1
Scuola media Fermi-Da Vinci Guspini	1
Scuola per l'infanzia Santa Maria Guspini *	1
Comprensivo Sardara	1
Comprensivo Barumini	1
Comprensivo Arbus	1
Scuola Infanzia S. Raimondo Sanluri *	1
Direzione Didattica Guspini	6
Totale	**24**

Percorsi didattici Satu po imparai 2009-2010 (scuole paritarie)*



Bambini in fattoria a contatto con gli animali allevati

Come si evince dalla tabella che segue le fattorie didattiche del Medio Campidano sono 10 in quanto rispetto alle 6 già accreditate nel 2007 si sono aggiunte altre quattro aziende (apicoltura Pusceddu di Arbus, Su Gagliardu di Villanovafranca, Alba di Guspini e Villa Miranda di Lunamatrona). L'ingresso di nuove fattorie didattiche consente di sviluppare nuovi percorsi didattici.

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa perda marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa stiddiadroxia	Gesturi
Alba	Guspini
Villa Miranda	Lunamatrona
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
Su Gagliardu	Villanovafranca

Elenco delle fattorie didattiche partecipanti – 2009/2010

Nel corso di quest' anno scolastico e nell'ambito del progetto, vengono realizzate altre iniziative, quali un corso di panificazione didattica, rivolto alle fattorie e agli agriturismi, e una pubblicazione "Viaggi del gusto" che racconta l'esperienza maturata in due anni di percorsi in fattoria.



Arrivo dei bambini in fattoria



Partecipanti corso di panificazione didattica presso la fattoria sa perda marcada - Arbus 2010



Bambini con le mani in pasta in un laboratorio in classe

Per la realizzazione del progetto si dispone di 35.000 euro, di cui spesi 34.849 euro, che, considerati i 24 percorsi realizzati, sono pari a una media di 1.452 euro a percorso. Le voci di spesa in ordine d'importanza sono quelli di 24.837 euro (71% circa) per le spese dei servizi erogati dalle fattorie, 9.460 euro (27% circa) per il nolo dei bus per la realizzazione di 48 viaggi, di 552 euro (2% circa) per l'acquisto da parte delle scuole di materiale di cancelleria e di consumo necessario alla realizzazione di laboratori del gusto a scuola.

Riguardo il contributo dei ragazzi questo ammonta complessivamente a 4.605 euro pari a circa il 13% della spesa complessiva. Tale contributo è comunque variabile da percorso a percorso e il bando prevedeva un limite minimo e una premialità in base alla sua entità.

Al termine delle attività è stato organizzato un incontro finale in cui le scuole partecipanti al progetto hanno presentato i lavori svolti.



I bambini realizzano l'orto nel cortile della scuola

Satu po imparai

Il logo "Satu po imparai",.

Disegnato nel 2010 con tratti morbidi che, con le pennellate libere che lo costituiscono richiama i valori della ruralità: indirettamente per i colori e lo stile del tratto e, direttamente, per la forma che ricorda evidentemente i solchi delle terre arate ma anche le pagine di un libro aperto. Il sole, fonte di vita per il pianeta, sorgente dalle colline coltivate, prende la forma di una spirale, simbolo da sempre di una evoluzione continua che non si chiude nel cerchio ma che cresce e si arrichisce nel tempo.
Oggi caratterizza tutte le attività del progetto.

Percorsi didattici "Satu po imparai" Anno Scolastico 2010/2011

A partire dall'avvio dell'azione del tavolo sulle mense scolastiche, si inseriscono diverse importanti novità che condizioneranno positivamente il proseguo delle attività e i risultati del progetto.

Infatti, è nel corso di questo anno scolastico che viene ideato un apposito logo, realizzato gratuitamente dal grafico Elio Gola. Nel dicembre 2010, si costituisce l'associazione delle fattorie didattiche del Medio Campidano che assume l'omonimo nome del progetto e di cui parleremo nei capitoli successivi.

Inoltre, rispetto ai percorsi, viene introdotta l'importante novità del coinvolgimento dei genitori dei ragazzi per renderli consapevoli degli obiettivi educativi e delle attività didattiche che saranno sviluppate con le fattorie.

Il coinvolgimento dei genitori si concretizza con un incontro iniziale a scuola con la fattoria e gli insegnanti referenti, durante il quale vengono presentati il progetto e il percorso che i ragazzi svilupperanno. In quest'occasione la fattoria presenta ai genitori la propria azienda. A questo incontro ne segue un altro alla fine del percorso, durante il quale, i ragazzi, le insegnanti e la fattoria, presentano i lavori realizzati e i risultati didattici conseguiti. In questa occasione la fattoria didattica propone ai genitori una degustazione dei prodotti aziendali.



Laboratorio in fattoria sul formaggio

Ancora, durante l'incontro iniziale di progettazione, sono definiti e condivisi gli impegni migliorativi che i principali protagonisti del progetto si assumono, qui descritti:

1. INTRODUZIONE DELLA MERENDA IN FATTORIA

Per evitare il consumo di snack, merende preconfezionate, bibite in lattina e in brik non in linea con gli obiettivi educativi del progetto, prima che si traducano in una produzione rilevante di rifiuti da smaltire da parte dell'azienda, si stabilisce che i ragazzi durante le visite in campo non dovranno portare da casa la merenda, ma verrà fornita loro dalla fattoria.

Viene concordato e ampiamente condiviso l'impegno della fattoria di fornire la merenda di metà mattina con l'impiego dei prodotti disponibili in azienda come ricotta, frutta, pane, miele, marmellate, insaccati ecc..

L'introduzione della merenda tipica ed ecosostenibile è un intervento condiviso, oltre che con scuola e fattoria, con il servizio SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) della ASL n. 6 di Sanluri.

La 'buona pratica' della merenda riscuote il favore di tutti i soggetti, per la sua finalità e gradimento, è stata introdotta nel Capitolato d'appalto tipo della ristorazione scolastica, realizzato dal tavolo tecnico per favorire la sua applicazione nelle mense scolastiche.

2. DEFINIZIONE COSTO DEI SERVIZI IN FATTORIA E CONTRIBUTO DELLA SCUOLA

Si è concordato in maniera condivisa sul tipo di servizio che le fattorie dovessero erogare, sui relativi costi e sull'entità del contributo a carico dei ragazzi. Considerata la presenza nel Medio Campidano di due tipologie di fattorie didattiche, una dotata di servizi ristorativi agrituristici, quindi erogante pasti, e un'altra priva di servizi ristorativi impossibilitata a fornire un pasto completo ma dove è possibile consumare la merenda, si è stabilito che il costo del servizio erogato dalla prima tipologia di fattoria fosse di 20 euro per il pasto a ragazzo per complessivi 40 euro, compresi gli incontri a scuola con i genitori e gli studenti. Per la seconda tipologia invece, il costo del servizio è di 13 euro a visita e a ragazzo per un totale di 26 euro compresi gli incontri a scuola con i genitori e gli studenti.

Si è inoltre concordato di esonerare dal pagamento due insegnati accompagnatori ogni 25 ragazzi e gli studenti provenienti da famiglie in difficoltà economiche.

3. SERVIZI EROGATI

Si è stabilito in modo condiviso che il percorso didattico deve illustrare in ambito aziendale l'intero

ciclo produttivo di uno o più prodotti agricoli, articolato in un incontro a scuola, propedeutico alla visita, in un laboratorio in cui i ragazzi partecipano materialmente ad una fase del ciclo di produzione che prevede la realizzazione di un laboratorio del gusto. Si stabilisce che la sede in cui svilupparlo possa essere la scuola.

Si concorda inoltre che il pasto faccia parte integrale del percorso didattico, sia obligatorio in tutte le fattorie dotate di un servizio ristorativo agrituristico e sia costituito da un primo, un secondo, un contorno, frutta e acqua. Mentre, per la merenda di metà mattina, composta da pane e companatico, si stabilisce che sia fornita in tutte le fattorie. Nella preparazione del pasto e della merenda le fattorie si assumono l'impegno di impiegare prodotti di stagione aziendali, o provenienti da altre fattorie o dal territorio.

4. ADOZIONE DEL REGISTRO DELLE PRESENZE E SCHEDA VALUTAZIONE DEI SERVIZI EROGATI

Altro elemento innovativo è l'introduzione di una scheda di valutazione relativa ai servizi erogati dalle fattorie (allegato n. 2), compilata dalle insegnanti al termine di ogni visita e trasmessa poi all'agenzia Laore, che comunica i risultati alle fattorie durante incontri singoli o di gruppo, al fine di migliorare la qualità dei servizi, sulla base dell'analisi delle criticità e delle buone pratiche adottate.

Oltre alla scheda, si introduce anche il registro delle presenze in fattoria (allegato n. 3) che ciascuna azienda deve compilare riportando i dati relativi alle scuole, al numero dei ragazzi e alle insegnanti referenti. In questo registro l'azienda riporta i dati non solo dei percorsi realizzati con il progetto ma anche di quelli esterni.

5. LA NASCITA DEL NOME DEL PROGETTO E DEL LOGO "Satu po imparai"

Il nome del progetto, che nella sua traduzione letterale significa "andare in campagna per imparare", vuole essere un invito al mondo della scuola a una riscoperta dei saperi e dei sapori del mondo agricolo in chiave didattica ed in particolare in forma divertente, dinamica, coinvolgente e con la consapevolezza che l'educazione alimentare e ambientale, la conoscenza e la cultura del nostro mondo rurale può farci rivolgere lo sguardo al futuro con entusiasmo e positività. Satu po imparai pronunciato con la doppia t e cioè "Sattu" significa appunto saltare e quindi andare in campagna saltando giocosamente.

Il logo è formato da un segno che accompagna la scritta "Satu po imparai" e che rappresenta i solchi di un terreno arato disposti in modo da ricordare le pagine di un libro. La spirale che lo sormonta rappresenta l'evoluzione e l'imparare, conferendo al contempo il dinamismo proprio del salto.

Nel corso di questo anno scolastico vengono realizzati 20 percorsi, con il coinvolgimento di 13 scuole e 875 ragazzi. Le fattorie didattiche che partecipano al progetto passano da 10 a 13, alle dieci dell'anno precedente si sono aggiunte le aziende, la Vallata di monte Zippireddu di Villacidro, l'Aquila e Sa Tanca di Arbus.

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa Perda Marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa Tanca	Arbus
L'aquila	Arbus
Sa Stiddiadroxia	Gesturi
Alba	Guspini
Villa Miranda	Lunamatrona
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
La vallata di Monte Zippireddu	Villacidro
Su Gagliardu	Villanovafranca

Tabella n. 8 elenco delle fattorie accreditate che hanno partecipato al progetto- anno scolastico 2010/2011



Il contatto con gli animali in fattoria.

Al bando nel 2010/2011 sono state presentate richieste per 26 percorsi. I dati relativi alle domande delle scuole e ai percorsi realizzati sono le seguenti:

Scuole	N. Percorsi assegnati
Comprensivo di Samassi	1
Comprensivo di Villamar	1
Direzione Didattica di Villacidro	6
Comprensivo di Lunamatrona	1
Comprensivo di Gonnosfanadiga	1
Comprensivo di San Gavino Monreale	1
Comprensivo di Pabillonis	2
Scuola per l'infanzia Santa Maria Guspini *	1
Comprensivo Sardara	2
Comprensivo Barumini	1
Comprensivo Arbus	2
Scuola Infanzia S. Raimondo Sanluri *	1
Direzione Didattica Guspini	6
Totale	**26**

* *Scuole paritarie*

Nel 2010/2011 la spesa complessiva del progetto è stata di 38.071 euro di cui 30.646 euro (80,5%) per i servizi erogati dalle fattorie e 7.425 euro (19,5%) per il nolo dei bus relativi a 40 viaggi in fattoria. La scuola ha contribuito per 10 euro a ragazzo per un importo complessivo di 7.460 euro, pari al 19,5% della spesa totale.

Bisogna ricordare che per tre moduli (n. 1 Direzione didattica Guspini e n. 2 direzione didattica Villacidro) i ragazzi (n. 129) non hanno contribuito finanziariamente in quanto beneficiari di un premio vinto con il concorso regionale sulle biodiversità promosso dall'Agenzia Laore Sardegna.

Scuola	Nome Percorso didattico	Ordine	N. Ragazzi
Scuola Infanzia San Raimondo Sanluri	S'oru birdi	Infanzia	42
Comprensivo Samassi	Sua maestà il suino di razza sarda	Secondaria 1° grado	50
Comprensivo Arbus	Api in ... tour	Primaria	50
Scuola per l'infanzia S. Maria Guspini	Tutti a tavola con Maria Nieddu: Evviva il formaggio	Infanzia	36
Comprensivo Arbus	Tutti in .... "forma"	Primaria	43
Comprensivo Gonnosfanadiga	La filiera del latte e dei suoi derivati	Primaria	43
Direzione Didattica Villacidro	Percorso del gusto	Primaria	41
Comprensivo Sardara	"Dal grano al pane e ..."	Primaria	36
Comprensivo S. Gavino Monreale	"C'era una volta un piccolo seme"	Mista (Inf 36 + Prim. 20)	50
Istituto Comprensivo Pabillonis	Dal grano al pane.	Secondaria 1° grado	32
Direzione Didattica Guspini Satta*	Nell'orto di mio nonno	Infanzia	47
Comprensivo Villamar	Gli animali del bosco	Infanzia	48
Direzione Didattica Guspini Dessì	Dall'allevamento suino tradizionale ai salumi tipici sardi di una volta	Primaria	34
Direzione Didattica Villacidro	Lo zafferano, dal fiore alla polvere magica	Primaria	48
Direzione Didattica Guspini Is Boinargius	Dai fiori color del cielo al giallo del sole in tavola	Primaria	50
Comprensivo Lunamatrona	La fattoria: una scatenata banda di animali	Infanzia	50
Comprensivo Barumini (21) - Sardara (22)	Dal campo alla tavola: dalle olive all'olio, dal grano al pane	Primaria	43
Istituto Comprensivo Pabillonis	"I dolci della vita"	Infanzia	50
Direzione Didattica Villacidro*	Api e miele	Primaria	42
Direzione Didattica Villacidro*	Il formaggio della pecora nera	Primaria	40
TOTALE			**875**

Percorsi didattici realizzati nel 2010-2011

Percorsi didattici "Satu po imparai" Anno Scolastico 2011/2012

Le principali novità dell'anno 2011/2012 hanno riguardato la degustazione dei prodotti della

fattoria in occasione dell'incontro finale a scuola con i genitori e la presenza di tre percorsi legati alle mense scolastiche, inseriti nel piano di educazione alimentare presentato dal gestore della mensa. Quest' ultima novità legata all'attivazione dell'azione del tavolo sulle mense scolastiche e la conseguente introduzione dei percorsi in fattoria nei piani di educazione alimentare di alcune mense, ha consentito una partecipazione finanziaria del gestore del servizio di ristorazione scolastica con la copertura dei costi di trasporto relativi a tre percorsi e pari a 1.110 euro, il 12% del costo totale del servizio di nolo dei bus.

Altra importante attività sperimentata nel corso di questo anno è la realizzazione di tre percorsi in fattoria rivolti ai genitori dei ragazzi delle mense scolastiche dei comuni di Samassi, Pabillonis e Villamar, primi comuni ad aver adottato il capitolato d'appalto tipo realizzato con l'azione tavole mense scolastiche avviata nell'anno precedente con il progetto Satu po imparai.

Con questi tre percorsi in fattoria, due rivolti al tema della filiera cereali-pane e uno agli ortaggi, i genitori hanno realizzato laboratori, nelle stesse fattorie in cui sono andati i loro figli, prendendo coscienza degli obiettivi e delle attività che si sviluppano con il progetto. I genitori di Pabillonis e quelli di Samassi hanno realizzato rispettivamente presso la fattoria Su Stai-Valbella a Sanluri Stato e Su Massaiu a Turri un percorso sul pane, mentre i genitori dei bambini della scuola di Villamar hanno realizzato un bellissimo percorso pratico e sensoriale sugli ortaggi presso la fattoria Sa Stiddiadroxia di Gesturi

Questi percorsi sono stati un'importante occasione per sensibilizzare i genitori sui temi dell'educazione alimentare, sulla ricaduta economica e sociale per la nostra agricoltura e sulle conseguenti scelte alimentari.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati realizzati 20 percorsi con il coinvolgimento di 770 ragazzi (400 infanzia – 370 primaria) per una spesa complessiva di 43.601 euro di cui 9.236 euro (21%) per il nolo dei bus e 34.365 euro (79%) per i servizi erogati dalle fattorie compresa la spesa di 3.580 euro per i tre percorsi in fattoria destinati ai genitori dei bambini delle scuole di Samassi, Pabillonis e Villamar. Le scuole hanno contribuito per 10 euro a ragazzo per un totale di 7.700 euro pari al 18% della spesa sostenuta.

Le fattorie che hanno partecipato al progetto sono le seguenti:

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa perda marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa tanca	Arbus
L'aquila	Arbus
Sa stiddiadroxia	Gesturi
Alba	Guspini
Villa Miranda	Lunamatrona
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
La vallata di Monte Zippireddu	Villacidro
Tanca de soli	Samassi

Fattorie Didattiche che hanno partecipato al progetto 2011-2012

Come si può notare le fattorie sono 13 come l'anno precedente con la mancata partecipazione della fattoria Su Gagliardu di Villanovafranca e il nuovo

ingresso della fattoria Tanca de Soli di Samassi.

I percorsi realizzati sono i seguenti:

Scuola	Plessi/Modulo	Denominazione	N.Alunni
Direzione didattica di Guspini	Infanzia Colle Zeppara	Dallo Zafferano ... alla tavola	41
Direzione didattica di Guspini	Infanzia Satta	Casu friscu e ...	49
I.C. Villamar	Infanzia	Dall'orto alla tavola	24
I.C. Villamar	Primaria	Valorizzazione di un alimento e utilizzo nella quotidianità	26
I.C. Villamar	Primaria	Dal grano al pane ... tutti a tavola	36
I.C. Arbus	Primaria	Grano, pane ... e fantasia	35
I.C. Sardara + I.C. Barumini	Primaria	Mandorle e Miele	47
I.C. Sardara	Primaria	Dolce come il miele	36
I.C. Pabillonis	Infanzia via Sardegna	Mani in pasta	30
I.C. Pabillonis	Infanzia via Bologna	Mani in pasta	30
I.C. Samassi	Primaria	I dolci gusti del passato	48
I.C. Samassi	Infanzia	Antichi sapori da riscoprire	34
Direzione didattica di Villacidro	Primaria	Sua maestà il suino "di razza sarda"	42
Direzione didattica di Villacidro	Infanzia + Primaria	Cavolo ... che frutta!	50
I.C. Serramanna	Primaria	Dolci sapori ... del Medio Campidano	50
I.C. Serramanna	Infanzia	Orto e dintorni: alla scoperta tra Passato e Passata di pomodoro	50
I.C. Lunamatrona	Infanzia	Il formaggio della pecora nera di Arbus	37
I.C. Lunamatrona	Infanzia	I dolci: che bontà	30
Scuola infanzia S. Raimondo Sanluri	Infanzia	Dalla lana al nido	41
Scuola infanzia S. Maria Guspini	Infanzia	Dal profumo di un fiore ad un dolce sapore	34
		Totale	*770*

Elenco percorsi nelll'Anno Scolastico 2011-2012

Percorsi didattici "Satu po imparai" Anno Scolastico 2012/2013

Sono stati realizzati n. 26 percorsi, dei quali 10 legati al piano di educazione alimentare delle mense, con 1.126 ragazzi coinvolti e una spesa complessiva di 56.555 euro di cui 10.868 euro (19%) per il nolo dei Bus e 45.687 euro (81%) per il costo dei servizi erogati dalle fattorie.

I gestori delle mense hanno contribuito per 4.730 euro pari al 43% spesa totale per il nolo dei bus, facendosi carico del costo della spesa totale di 20 dei 52 viaggi previsti, mentre le scuole hanno contribuito per 11.884 euro (21% della spesa totale).

Il contributo dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia del Medio Campidano è stato di 24.000 euro. L'Agenzia Laore ha contribuito con 15.941 euro.

Si è stabilito, in maniera condivisa, che il contributo della scuola fosse fissato in 12 euro a ragazzo per i percorsi nelle fattorie dotate di servizio di ristorazione agrituristica e di 8 euro a ragazzo per quelli in fattorie prive dei servizi di ristorazione agrituristica.

Le fattorie che hanno partecipato al progetto in quest'anno sono state 11, due in meno rispetto all'anno precedente, per la rinuncia delle aziende Sa stiddiadroscia di Gesturi e Villa Miranda di Lunamatrona.

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa perda marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa tanca	Arbus
L'aquila	Arbus
Sa stiddiadroxia	Gesturi
Alba	Guspini
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
La vallata di Monte Zippireddu	Villacidro
Tanca de soli	Samassi

Fattorie Didattiche che hanno partecipato al progetto nell'Anno Scolastico 2012-2013



Preparazione dell'orto

Scuola	Nome Percorso	N. Studenti
Istituto Comprensivo Guspini/Pabillonis	Piccoli formaggiari crescono	35
Istituto Comprensivo Guspini/Pabillonis	Piccoli formaggiari crescono	35
Istituto Comprensivo Villamar	Chicco al dente	44
Istituto Comprensivo Barumini	Dal chicco al pane	50
Istituto Comprensivo Villamar	Dal chicco al pane	50
Direzione Didattica Guspini	Sas erbas de fragu bellu	46
Direzione Didattica Guspini	Pani indorau	50
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Imparaus a fai su pani	50
Direzione Didattica Guspini	L'appetito vien ...assaggiando	42
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Mani in pasta	50
Direzione Didattica Villacidro	"Per fare un orto ci vuole ..."	49
Istituto Comprensivo Serramanna	Osservare, fare, ...gustare	50
Istituto Comprensivo Villamar	Macchia mediterranea e biodiversità: dal mirto alle ghiande all'allevamento del suino e la produzione dei salumi	41
Istituto Comprensivo Serramanna	A spasso con Carlotta	35
Istituto Comprensivo San Gavino Monreale	A spasso con Carlotta	30
Istituto Comprensivo Serramanna	"O... come orto"	36
Istituto Comprensivo Villamar	Dai nostri campi alla tavola	41
Istituto Comprensivo Serramanna	Profumi, colori e sapori di festa	50
Direzione Didattica Guspini	Il pane tradizionale e il pane delle feste	38
Scuola Paritaria San Raimondo	Api ... in tour	36
Direzione Didattica Guspini	Mielando da Guspini ad Amman	38
Istituto Comprensivo Villamar	La lana di pecora: da rifiuto a risorsa	50
Istituto Comprensivo Barumini	Dalla Lana al nido	50
Scuola Paritaria S. Maria	C'era una volta un semino	48
Istituto Comprensivo Arbus	Dalla terra alla tavola	32
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Dal profumo dei fiori alla tavola	50
	Totale	**1126**

Elenco percorsi nell'Anno Scolastico 2012-2013

Percorsi didattici "Satu po imparai" Anno Scolastico 2013/2014

Sono stati realizzati 27 percorsi, dei quali 8 legati ai piani di educazione alimentare delle mense, con il coinvolgimento di 1071 ragazzi per una spesa complessiva di 54.932 euro, di cui 11.660 euro (pari al 21%) per il nolo dei Bus e 43.272 euro (pari al 79%) per il costo dei servizi erogati dalle fattorie.

I gestori delle mense hanno contribuito con 2.970 euro facendosi carico di 16 (8 percorsi) dei 54 viaggi previsti, mentre le scuole hanno contribuito con 11.204 euro pari al 20% della spesa totale. Il contributo dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia del Medio Campidano è stato di 24.000 euro, mentre l'Agenzia Laore ha contribuito per euro 16.758.

Le fattorie che hanno partecipato al progetto sono state 12, una in più rispetto all'anno precedente, per la partecipazione dell'azienda Perda Massa di Villacidro di recente iscrizione all'albo delle fattorie.

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa perda marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa tanca	Arbus
L'aquila	Arbus
Alba	Guspini
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
La vallata di Monte Zippireddu	Villacidro
Tanca de soli	Samassi
Perda Massa	Villacidro

Tab. n.15 Fattorie Didattiche che hanno partecipato al progetto nell'Anno Scolastico 2013-2014



La fattoria in classe. Percorso sulle mandorle.

Scuola	Plesso	Nome Percorso	N. Studenti
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Collinas-Primaria	Dalla stalla alla città: il formaggio che bontà	50
Dir. Didattica “G. Dessì“ Villacidro	Primaria via Cavour - Infanzia via Tirso	Trighixeddu	45
Scuola Paritaria S. Maria Guspini	Infanzia	Un tesoro quotidiano da riscoprire: paste e dolci	50
Istituto Comprensivo Villamar	Primaria Villamar e Furtei	Piante aromatiche e officinali	39
Dir. Didattica Guspini	Dessì Primaria	Grano e cereali per crescere sani e forti	31
Istituto Comprensivo Serramanna	Infanzia Samassi - via Berlinguer	Il latte ... dalla stalla ...alle nostre tavole	35
Istituto Comprensivo Gonnosfanadiga	Secondaria 1° grado	Latte e i suoi derivati	50
Dir. Didattica Guspini	Collodi - Infanzia	De su satu a sa mesa	43
Istituto Comprensivo Guspini/Pabillonis	Infanzia Pabillonis	Frutta e verdura ... salute sicura	50
Dir. Didattica “G. Dessì“ Villacidro	Primaria - via Farina	Farina del nostro sacco	46
Istituto Comprensivo Villamar	Infanzia Villamar - Segariu - Furtei	Le dolci mani	42
Istituto Comprensivo Serramanna	Infanzia Serramanna - viale Rinascita	Scoprire, toccare, trasformare ... mangiare per imparare	50
Istituto Comprensivo Guspini/Pabillonis	Secondaria Guspini	Il pane dal campo ... alla tavola	38
Dir. Didattica Guspini	Satta Infanzia	A su satu seu andau	45
Istituto Comprensivo Barumini “E. Pais“	Primaria Villanovafranca - via G. Galilei	Dal pascolo alla tavola: la via del latte e dei suoi derivati	41
Dir. Didattica “G. Dessì“ Villacidro	Primaria - via Cavour	Latte dolce o salato delizia per il palato	37
Dir. Didattica Guspini	Primaria - Rodari via Segni	Pani e casu	41
Istituto Comprensivo Serramanna	Primaria Samassi	Piccoli ortolani crescono	50
Scuola Paritaria S. Raimondo Sanluri	Infanzia	Nelle pozzanghere in fattoria un maialino da conoscere e scoprire in allegria	37
Istituto Comprensivo Guspini/Pabillonis	Secondaria Pabillonis	Drucis de festa	43
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Primaria Lunamatrona	Dolci di mandorle	50
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Infanzia Lunamatrona	Le api laboriose	50
Dir. Didattica Guspini	Infanzia Rodari Guspini	Dolci sapori	39
Istituto Comprensivo Lunamatrona	Infanzia Turri	Alla scoperta della natura tra profumi e colori: erbe officinali	24
Istituto Comprensivo San Gavino M.le	Primaria Sardara	Profumi, sapori, saperi di campagna	48
Dir. Didattica Guspini/Sardara	Dessì Primaria	Custu est su procu	44
Dir. Didattica Guspini	Infanzia Colle Zeppara	La pecorelle Lella	48
		Totale	*1071*

Elenco percorsi didattici 2013/2014

Percorsi didattici "Satu po imparai" Anno Scolastico 2014/2015

Sono stati realizzati 15 percorsi, dei quali 12 legati ai piani di educazione alimentare delle mense, con il coinvolgimento di 646 ragazzi per una spesa complessiva di 36.388 euro, di cui euro 6.380 (pari al 18%) per il nolo dei Bus e euro 30.008 (pari al 82%) per il costo dei servizi erogati dalle fattorie.

I gestori delle mense hanno contribuito con 4.224 euro facendosi carico di 24 (15 percorsi) dei 30 viaggi previsti, mentre le scuole hanno contribuito con 6.324 euro (pari al 17% della spesa totale). Il contributo dell' Agenzia Laore è stato pari a 25.840 euro corrispondente al 71% della spesa totale.

Le fattorie che hanno partecipato al progetto sono state 12.



Presentazione ai genitori della fattoria e del percorso didattico

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa perda marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa tanca	Arbus
L'aquila	Arbus
Alba	Guspini
Su Stai Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
La vallata di Monte Zippireddu	Villacidro
Tanca de soli	Samassi
Perda Massa	Villacidro

Fattorie Didattiche che hanno partecipato al progetto nell'Anno Scolastico 2014-2015



Il momento del pasto nella fattoria didattica

Scuola	Plesso/Modulo	Percorso	Fattoria didattica	N. Studenti
I.C. Pietro Leo/Arbus	Infanzia (Arbus)	Pani e casu	Funtanazza	46
I.C. Sanluri/Serrenti	Infanzia (Serrenti)	Satu po imparai (L'allegra fattoria)	Su stai Valbella	49
I.C. Sanluri/Serrenti	Infanzia (Serrenti)	L'allegra fattoria	Tanca de soli	52
I.C. Sanluri/Serrenti	Primaria (Sanluri)	In campagna con gusto	Su massaiu	44
I.C. Fermi Da Vinci Guspini/Pabillonis	Infanzia (Pabillonis)	Su mebi est salludi	Apicoltura Pusceddu	40
I.C. Sardara/San Gavino	Infanzia (Sardara)	Trighixeddu - dal grano al pane e alla pasta	Perda Massa	38
I.C. Villamar	Infanzia (Villamar-Segariu)	I colori e i profumi del pane	Tanca de soli	39
I.C. "A. Loru" Villacidro	Secondaria 1° grado (v. Deledda)	Alla scoperta dei sapori della mia terra	Oasi del cervo	40
I.C. "G. Dessì" Villacidro	Infanzia (Cavour)	Gustosi saperi (filiera del latte)	L'Aquila	45
D.D. Statale Guspini (Infanzia Satta)	Infanzia	Druci che su mebi	Apicoltura Pusceddu	47
D.D. Statale Guspini (Infanzia Colle Zeppara)	Infanzia	Artisti ... di natura	Alba	33
D.D. Statale Guspini (Infanzia Collodi)	Infanzia	Biancu che su lati	Sa tanca	40
D.D. Statale Guspini (Infanzia Rodari)	Infanzia	Amico latte	Sa perda marcada	47
I.C. Lunamatrona/Collinas	Primaria	Alla scoperta della natura tra colori e profumi	Alba	47
I.C. Serramanna - sede di Samassi	Infanzia	Buono come il pane	La vallata di M.te Zippireddu	39
			Totale	**646**

Elenco dei percorsi didattici in fattorie realizzati con Satu po imparai 2014/2015

Dati azione percorsi didattici e conclusioni

Di seguito sono inserite tre tabelle riassuntive con dati relativi al numero di incontri, costi dei servizi e apporti finanziari relativi alle attività svolte con l'azione percorsi didattici.

Anno	Progetto	N.Percorsi	N.Ragazzi	N. Incontri scuola fattoria					
				Totale	A scuola	In fattoria	Con in genitori	Progetta-zione	Finale
2007-2008	Saperi in Campagna	12	556	**30**	18	12	0	1	1
2009-2010	Satu po imparai	24	1164	**99**	48	48	0	2	1
2010-2011	Satu po imparai	20	875	**124**	40	40	40	3	1
2011-2012	Satu po imparai	20	770	**123**	40	40	40	2	1
2012-2013	Satu po imparai	26	1126	**159**	52	52	52	2	1
2013-2014	Satu po imparai	27	1071	**165**	54	54	54	2	1
2014-2015	Satu po imparai	15	646	**92**	30	30	30	1	1
Totale		**144**	**6208**	**794**	**282**	**276**	**216**	**13**	**7**

Numero incontri scuole fattorie

Anno	Prog.	Perc.	Rag.	Costo totale			Costo servizi fattoria				Costo servizio nolo bus				
				Euro	X Perc.	X Rag.	Tot.	%	x Perc.	X Rag.	Tot.	%	X Perc.	X Viag.	X Rag.
2007-2008	Saperi in Campagna	12	556	9224	769	17	5660	61	472	10	3564	39	297	297	6
2009-2010	Satu po imaparai	24	1164	34849	1452	30	24837	71	1035	21	9460	27	394	197	8
2010-2011	Satu po imaparai	20	875	38071	1904	44	30646	80	1532	35	7425	20	371	186	9
2011-2012	Satu po imaparai	20	770	43601	2180	57	34365	80	1718	45	9236	21	462	231	12
2012-2013	Satu po imaparai	26	1126	56555	2175	50	45687	79	1757	41	10868	19	418	209	10
2013-2014	Satu po imaparai	27	1071	54932	2035	51	43272	81	163	40	11660	21	432	216	11
2014-2015	Satu po imaparai	15	646	36388	2426	56	30008	79	2000	46	6380	18	425	212	10
Totale		**144**	**6208**	**273.620**			**214.475**	**78**			**58593**	**22**			

Costi dei servizi percorsi didattici del progetto

Anno	Progetto	Risorse Impiegate	Apporti finanizari							
			Provincia		Laore/Ersat		Scuola		Gestori/Mensa	
			Euro	%	Euro	%	Euro	%	Euro	%
2007-2008	Saperi in Campagna	9.224	0	0	9.224	10	0	0	0	0
2009-2010	Satu po imparai	38.849	20.000	57	10.244	30	4.605	13	0	0
2010-2011	Satu po imparai	38.071	30.000	78	611	2	7.406	20	0	0
2011-2012	Satu po imparai	43.601	24.000	55	10.791	24	7.700	18	1.110	3
2012-2013	Satu po imparai	56.555	24.000	42	15.941	28	11.884	22	4.730	8
2013-2014	Satu po imparai	54.932	24.000	44	16.758	31	11.204	20	2.970	5
2014-2015	Satu po imparai	36.388	0	0	25.840	71	6.324	17	4.224	12
Totale		**273.620**	**122.000**	**45**	**89.409**	**32**	**49.123**	**18**	**13.034**	**5**

Apporti finanziari percorsi didattici del progetto.

I principali risultati conseguiti con l'azione sui percorsi didattici sono i seguenti:

1. Accresciuta consapevolezza dei ragazzi e dei loro genitori sui temi dell'educazione alimentare;
2. Accresciuta consapevolezza dei ragazzi, della scuola e dei genitori sull'importanza e sul ruolo economico, sociale, culturale e ambientale dell'agricoltura nel territorio;
3. Impiego e sperimentazione di nuove forme di didattica
4. Crescita professionale e culturale degli operatori di fattoria didattica;
5. Modifica del rapporto tra i ragazzi e gli alimenti dopo averne conosciuto e toccato con mano l'origine e le fasi di produzione;
6. Sperimentato buone pratiche (es. Merenda in fattoria)
7. Sviluppo di una rete tra le scuole e le fattorie che ha portato riflessi positivi sul tessuto economico, sociale e culturale del territorio.

Azione rete fattorie didattiche

Azione rete fattorie didattiche

Nel 2010, esattamente il 20 dicembre, presso la fattoria didattica Sa Tanca di Montevecchio, le tredici fattorie didattiche del Medio Campidano coinvolte si costituiscono in un'Associazione, denominata, come il progetto, "Satu po imparai" con la finalità di promuovere e migliorare i propri servizi didattici.

Le tredici fattorie che hanno dato origine all'associazione sono le seguenti:

Fattoria Didattica	Agro di
Apicoltura Pusceddu	Arbus
L'Oasi del cervo	Arbus
Sa perda marcada	Arbus
Funtanazza	Arbus
Sa Tanca	Arbus
L'aquila	Arbus
Sa stiddiadroxia	Gesturi
Alba	Guspini
Villa Miranda	Lunamatrona
Su Stai - Valbella	Sanluri
Su Massaiu	Turri
Gioi Sebastiana	Villacidro
Su Gagliardu	Villanovafranca

Delle tredici fattorie, otto sono aziende agrituristiche di cui una, Su Massaiu di Turri, con certificazione ecolabel e biologica. Anche Funtanazza di Arbus è in regime biologico.

Attualmente non risultano più facenti parte le fattorie Villa Miranda (Lunamatrona) e Su Gagliardu (Villanovafranca) in quanto non più iscritte all'albo regionale. All'Associazione hanno aderito successivamente le fattorie accreditate Tanca de Soli (Samassi) e Perda Massa (Villacidro)

È importante ricordare che nel 2010, con la nascita dell'Associazione, si è avviato un processo di collaborazione e scambio di prodotti agroalimentari tra le diverse aziende e l'inserimento di elementi di sostenibilità ambientale. In particolare, nelle varie attività previste nei percorsi, è diventato normale l'impiego di stoviglie (piatti, bicchieri, posate) riutilizzabili, biodegradabili e compostabili.

Con l'avvio dell'azione delle Mense scolastiche, alcune fattorie hanno cominciato a confezionare alcuni prodotti agro alimentari aziendali (Km zero) da fornire alle mense scolastiche (es. Miele e Legumi biologici).

LE ATTIVITÀ DELLA RETE DELLE FATTORIE DIDATTICHE "Satu po imparai"

Sin dai suoi primi mesi di vita, l'Associazione delle fattorie ha programmato e realizzato una serie di attività finalizzate alla promozione dei servizi dei soci e al loro aggiornamento. In particolare, meritano di essere citate:

1. **Partecipazione alla Borsa Internazionale del Turismo di Milano (18 Febbraio 2011)**

Su invito della Provincia del Medio Campidano, l'Associazione ha presentato alla BIT il progetto Satu po imparai, avviando importanti contatti con operatori turistici e insegnanti della penisola.



Presentazione del progetto Satu po imparai alla BIT di Milano

2. Realizzazione di materiale promozionale, brochure e totem (2011)

Per la partecipazione alla BIT di Milano, è stato realizzato del materiale promozionale, che successivamente è stato distribuito sia nelle scuole, sia in occasione di eventi e iniziative promozionali, al fine di far conoscere la rete delle fattorie e i servizi offerti. La brochure realizzata riportava i riferimenti di contatto, i percorsi proposti dalle fattorie e il richiamo, anche se sinteticamente, al progetto "Satu po imparai". Oltre alla realizzazione della brochure in cui sono stati riportati i contatti, descritti i percorsi proposti dalle fattorie e richiamato a grandi linee il progetto "Satu po Imparai, sono stati realizzati anche due Totem a rullo con i medesimi contenuti, tuttora impiegati nelle varie iniziative che vedono la partecipazione delle fattorie. Le spese per la realizzazione del materiale, sono state sostenute interamente dalle fattorie dell'Associazione. L'Agenzia Laore ha collaborato contribuendo all'elaborazione dei testi e fornendo foto e immagini utili.



Totem Roll-up realizzati dall'Associazione delle Fattorie Didattiche sul progetto Satu po imprai



Brochure realizzata dall'Associazione delle Fattorie Didattiche

3. Partecipazione alla prima fiera sul turismo scolastico (27-29 ottobre 2011)



Brochure della prima fiera del turismo scolastico

Su proposta e con il contributo finanziario dell'Agenzia Laore, l'Associazione, ha partecipato alla prima e unica edizione della Fiera del Turismo Scolastico, svoltasi a Cagliari dal 27 al 29 ottobre 2011, presso la sede della Fiera Campionaria, organizzata dall'Assessorato Regionale del Turismo.

Il piccolo stand, la distribuzione del materiale promozionale e l'illustrazione dell'esperienza Satu po imparai ha permesso la costruzione di relazioni propositive con varie scuole della Sardegna.

4. Organizzazione di un corso di formazione con la fattoria didattica "il giardino di Pimpinella" di Bologna

Nel febbraio 2012, presso la fattoria "Oasi del cervo" di Arbus, l'Associazione delle fattorie ha organizzato un corso di formazione sui percorsi didattici incentrati sull'impiego delle piante aromatiche e officinali del territorio. Il corso, articolato in tre o quattro lezioni pratiche, è stato svolto da Laura Dell'Aquila, biologa, erborista, esperta di piante aromatiche e officinali e titolare della fattoria "Il giardino di Pimpinella", che si trova nelle campagne di Bologna.

La finalità del corso è stata l'introduzione dei laboratori pratici sull'impiego delle piante aromatiche e officinali spontanee del territorio nel catalogo dei percorsi offerti dalle fattorie dell'associazione.

5. Realizzazione laboratori didattici presso ospedale microcitemico di Cagliari (Novembre 2012).

Su invito della scuola di specializzazione in pediatria dell'Università di Cagliari, in occasione di un convegno su cibo e salute, l'Associazione ha tenuto dei laboratori didattici sulla lana e sul pane rivolti ai bambini ricoverati presso l'ospedale microcitemico di Cagliari. L'occasione è stata un importante banco di prova per le varie attività proposte, poiché sono state messe in atto sinergie e collaborazioni tra varie fattorie che hanno potuto operare in contesti diversi rispetto a quelli abituali dell'azienda agricola e della scuola.



Laboratori sulla lana - Ospedale Microcitemico - Cagliari

6. Organizzazione e realizzazione di un viaggio studio in Toscana ed Emilia Romagna (ottobre 2012)

Nell'autunno 2012, con la collaborazione dell'Agenzia Laore, l'Associazione delle fattorie ha organizzato un viaggio studio di quattro giorni in Toscana ed Emilia Romagna finalizzato alla conoscenza di fattorie con caratteristiche diverse.

È stata questa un'occasione importante per apprendere competenze e conoscere buone prassi nella realizzazione di laboratori didattici, da riproporre nelle proprie aziende.

Il viaggio studio, realizzato interamente a spese delle fattorie, è risultato molto formativo e utile per approfondire la conoscenza tra i partecipanti.



Visita-studio alla fattoria "Il giardino di Pimpinella" - Bologna

7. Organizzazione giornata finale progetto Satu po imparai – Sanluri 5 ottobre 2012

Su incarico e con la collaborazione dell'Agenzia Laore, nell'autunno del 2012, l'associazione ha organizzato nella piazza Castello di Sanluri la giornata conclusiva del progetto "Satu po imparai" 2011-2012. All'iniziativa hanno partecipato circa 400 ragazzi che avevano realizzato i percorsi didattici del progetto riproponendo in piazza i laboratori che avevano sviluppato in occasione delle loro visite in fattoria.

L'organizzazione della giornata è stata un importante prova di maturità per l'associazione e un'opportunità unica di promozione.



Giornata finale del progetto Satu po imparai AS 2011-2012 Sanluri 5 Ottobre 2012

8. Partecipazione alla fiera Agri@Tour di Arezzo (ottobre 2013)

Nell'ottobre del 2013, alcuni operatori di fattoria del Medio Campidano insieme a quelli del Sulcis Iglesiente, hanno partecipato alla fiera nazionale dell'agriturismo e delle fattorie didattiche che si svolge ogni anno ad Arezzo. Nell'occasione, con la collaborazione dell'Agenzia Laore, gli operatori hanno realizzato diversi laboratori didattici.

9) Il Progetto MED-L@INE 2014-2015

La Provincia del Medio Campidano partecipa al Progetto MED L@ine 2 "Reti di competenze e innovazione per valorizzare le lane e i colori del Mediterraneo" . MEDL@INE è un progetto comunitario volto allo sviluppo sostenibile delle zone rurali e al miglioramento della competitività e redditività delle micro imprese agricole mediante l'innovazione delle produzioni legate alla lana ed alle piante officinali. Tale progetto prevede la realizzazione di percorsi didattici e attività di animazione territoriale in collaborazione con scuole, artigiani e operatori agro-turistici, nonché un concorso di idee per la promozione dei prodotti in lana, del Piano delle Attività.

La Provincia del Medio Campidano collabora con l'Agenzia Laore Sardegna a partire dall'anno scolastico 2007/2008, per la realizzazione del Programma operativo "Saperi in Campagna", inserito nel Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare" promosso dal MIPAF e proseguito poi con il progetto "Satu po imparai", che ha consentito il coinvolgimento di migliaia di ragazzi fra scuole dell'infanzia, elementari e medie, delle famiglie e di decine di insegnanti in percorsi educativi incentrati sui prodotti agro alimentari.

La Provincia ha chiesto all'Agenzia Laore di estendere la collaborazione positiva e pluriennale del progetto "Satu po imparai" per la realizzazione dei percorsi didattici incentrati sulla lana previsti dal progetto MED-L@ine.

L'Agenzia Laore Sardegna con determina n. 5/2015- 28 gennaio 2015, del Direttore Generale ha approvato un protocollo d'intesa con la Provincia del Medio Campidano per l'attuazione dei percorsi didattici in fattoria previsti dal progetto MED-L@ine. A seguito del protocollo d'intesa l'Agenzia Laore ha stipulato con il Direttore del Servizio Multifunzionalità dell'impresa agricola e per la salvaguardia della biodiversità una convenzione (70/2015 del 6 febbraio 2015) per definire con la Provincia del Medio Campidano gli aspetti economici ed operativi della collaborazione finalizzata a partecipare all'attuazione del Progetto Transfrontaliero MED-L@ine.

Compiti dell'agenzia Laore e della Provincia

All'Agenzia Laore Sardegna il protocollo d'intesa sottoscritto con la Provincia nell'ambito del progetto Med-l@ine ha affidato i seguenti compiti e attività:

- selezione delle fattorie didattiche del Medio Campidano e loro abbinamento alle scuole individuate;
- supporto alle scuole, alle fattorie didattiche ed agli operatori coinvolti nella progettazione esecutiva dei percorsi didattici;
- organizzazione, con le fattorie didattiche, di laboratori legati alla filiera della lana e delle piante officinali, caratterizzati da una struttura in otto moduli con la partecipazione per ciascun modulo (o percorso) a un minimo di 35 fino a un massimo di 50 studenti;
- pianificazione delle visite ed organizzazione del trasporto dei partecipanti dalla scuola all'azienda e ritorno;
- gestione delle attività amministrative connesse all'attuazione dei percorsi (incarico, monitoraggio, liquidazione);
- gestione delle attività amministrative connesse all'attuazione del progetto (rendicontazione);

La Provincia del Medio Campidano si è invece assunta l'onere di:

- definire gli obiettivi, le caratteristiche e l'articolazione dei percorsi didattici finalizzati alla promozione dei prodotti in lana;
- selezione delle scuole ammesse al progetto;
- organizzazione e realizzazione del concorso d'idee;
- trasferimento delle risorse necessarie alla realizzazione dei percorsi didattici.

Il bando della Provincia e le attività svolte

L'Agenzia Laore ha collaborato con la Provincia de Medio Campidano alla stesura del bando per una manifestazione d'interesse alla partecipazione ai percorsi sulla lana rivolto alle scuole di secondo grado del territorio. Il bando è stato pubblicato il 20/02/2015 con una scadenza al decimo giorno. I soggetti beneficiari dei percorsi sono le prime e seconde classi delle scuole secondarie di secondo grado della Provincia del Medio Campidano. Il bando prevedeva la realizzazione di n. 8 percorsi didattici in fattoria, sperimentando forme di partecipazione e condivisione con la scuola sia in fase progettuale che di realizzazione.

Ogni percorso interessa indicativamente un numero minimo di 35 ragazzi e massimo di 50. Si articolerà in un incontro di presentazione del progetto, un incontro col fattore a scuola, e una visita dei ragazzi nella fattoria didattica. Ogni percorso didattico, progettato e realizzato in stretta collaborazione tra scuola e fattoria didattica, dovrà affrontare il tema della produzione e trasformazione della lana al fine di educare i ragazzi ad una conoscenza consapevole, delle problematiche e opportunità connesse alla possibilità di riutilizzo della lana quale scarto dell'allevamento ovino, trasformandola in materia prima per altri settori produttivi. Il bando indicava anche i seguenti obiettivi da conseguire con le varie attività:

- educare le nuove generazioni ad un utilizzo sostenibile ed alternativo dei prodotti secondari dell'allevamento;
- far conoscere, trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale;
- far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti della lana ed i suoi possibili utilizzi nei vari settori produttivi;
- favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione dei percorsi didattici in fattoria incentrati sulle lane locali, le piante officinali e le tinture derivanti e sui i lavori tradizionali ad esse legati;
- stimolare l'attività della rete delle fattorie didattiche, con la creazione di percorsi didattici innovativi fortemente integrati con le risorse agricole dell'allevamento, ambientali, culturali e storiche del territorio;
- divulgare i contenuti, le finalità e i risultati dell'attuazione del programma;
- partecipare al Concorso di idee mediante la realizzazione di un elaborato le cui caratteristiche sono esplicitate nel regolamento del concorso d'idee "Segui il filo, ti racconto la lana" che, partendo dall'esperienza formativa proposta da MED-L@ine, esprima un 'messaggio' volto alla promozione/valorizzazione della lana.

Al bando si rispondeva con la manifestazione d'interesse alla partecipazione espressa attraverso

una scheda tecnica.

In concomitanza con la pubblicazione del bando, considerati i tempi ristretti a disposizione, si sono organizzati in tutte le scuole della Provincia incontri coi dirigenti e gli insegnanti, mirati a spiegare gli obiettivi previsti dal bando e le modalità di partecipazione. Al bando hanno partecipato tutte le scuole secondarie di secondo grado della Provincia ad eccezione del liceo scientifico e pedagogico di San Gavino Monreale. Sono state presentate manifestazioni d'interesse per 10 percorsi a fronte di 8 percorsi messi a bando.

Progettazione dei percorsi didattici in fattoria

L'Agenzia Laore contestualmente alla pubblicazione del bando ha accertato (nota del 24 febbraio 2015) attraverso una esplicita e formale richiesta la disponibilità delle fattorie didattiche del Medio Campidano iscritte all'albo regionale a partecipare alle attività previste. Hanno comunicato la disponibilità a partecipare al progetto n. 8 fattorie didattiche delle n.12 del Medio Campidano iscritte all'albo regionale. L'Agenzia laore con determina n. 156/2015 del 19 marzo 2015 del Direttore del Servizio Multifunzionalità dell'impresa agricola e per la salvaguardia della biodiversità ha affidato l'incarico alle fattorie didattiche disponibili a partecipare al progetto.

Con le fattorie didattiche partecipanti al progetto, si è discusso e concordato su una proposta da formulare alle scuole ammesse dal bando sull'articolazione dei percorsi, volta alla definizione dei laboratori da svolgere, date e tempi di realizzazione delle attività previste a scuola e in fattoria. Si è inoltre concordato di affidare la realizzazione di tutti i laboratori sulla lana alla fattoria ALBA (agro di Guspini) in quanto l'unica operante nel Medio Campidano e ad avere una lunga esperienza sui percorsi sulla lana di pecora.

Il 16 marzo 2015 le scuole selezionate dal bando della Provincia sono state convocate a Sanluri (locali EX Presidenza della Provincia) con la finalità di condividere l'abbinamento con le fattorie con cui eseguire successivamente le varie attività concordate ed incentrate sul tema della valorizzazione della lana. Si è inoltre progettato il percorso previsto avvalendosi di una scheda progettuale già sperimentata con il progetto "Satu po imparai". All'incontro hanno partecipato insegnanti referenti e dirigenti delle varie scuole interessate.

Nell'occasione si è condiviso che ciascun percorso, così come prevedeva il bando, si articolasse in un incontro a scuola, tra scuola e fattoria, che precedesse quello in fattoria con la visita della scuola, definendo inoltre quelli che sarebbero stati i laboratori e la relativa calendarizzazione delle visite.



Percorso sulla lana nella fattoria Funtanazza

N. Perc.	N. Rag.	Scuola	Comune	Fattoria	Comune Fattoria	Tipologia laboratorio
1	50	I.I.S. M. Buonarotti	Guspini	Oasi del cervo	Arbus	Feltro ad acqua
2	40	I.I.S. M. Buonarotti	Serramanna	Vallata M. Zippireddu	Villacidro	Feltro ad aghi
3	50	Ist. Paritario S. Giuseppe	Sanluri	Valbella	Sanluri	Tintura
4	46	I.I.S. Sanluri	Sanluri	Su massaiu	Turri	Tintura
5	50	I.I.S. A. Volta	Guspini (Agrario Villacidro)	Funtanazza	Arbus	Feltro ad acqua
6	43	I.I.S. A. Volta	Guspini (Professionali)	Aquila	Arbus	Feltro ad acqua
7	42	Liceo Classico E. Piga	Villacidro	Perda Massa	Villacidro	Feltro ad aghi
8	40	I.I.S. Sanluri	Villamar (Alberghiero)	Perda marcada	Arbus	Feltro ad aghi

Tabella Percorsi

Il laboratorio da svolgere a scuola questo prevedeva attività identiche per tutti i percorsi e che hanno come tema le varie fasi di produzione e lavorazione della lana di pecora con particolare attenzione agli utilizzi e valorizzazioni attuali della Lana. In questo incontro, sono stati portati esempi e testimonianze di aziende che hanno sviluppato una attività che prevede l'impiego della lana. L'azienda Nuove tecnologie di Guspini che realizza materassi e forni solari con lana di pecora, un'artigiana di Guspini che produce gioielli e oggetti d'arredo con la lana di pecora, ed infine un'azienda zootecnica che confeziona i propri formaggi impiegando la lana di pecora.

Ogni studente (e ogni insegnante) ha ricevuto materiale informativo costituito da una brochure sulla storia e utilizzo della lana di pecora.

I laboratori scolastici hanno tre tipologie:

- Feltro ad acqua;
- Feltro ad ago;
- Tintura.

Realizzazione delle attività

Le attività previste sono state realizzate nelle date concordate e sono documentate da foto che evidenziano i vari momenti dei diversi percorsi.



Materiali impiegati nel laboratorio a scuola (Istituto paritario San Giuseppe – Sanluri)



Gli operatori di fattoria didattica impegnati nel laboratorio a scuola (Istituto paritario San Giuseppe – Sanluri)



La rappresentante dell'azienda Nuove tecnologie di Guspini presenta il forno solare realizzato con la lana di pecora (Istituto paritario San Giuseppe – Sanluri)



Fattoria Su Massaiu – Laboratorio sulla tintura della lana con zafferano (I.I.S. Sanluri)



Fattoria Su Stai Valbella – Laboratorio sulla tintura della lana con cavolo capuccio (Istituto paritario San Giuseppe – Sanluri)



Fattoria Su Stai Valbella – Laboratorio sulla tintura della lana con cavolo capuccio (Istituto paritario San Giuseppe – Sanluri)



Fattoria La Vallata di Monte Zippireddu – Laboratorio con feltro ad ago (I.I.S. M.BUONARROTTI Serramanna)



Fattoria La Vallata di Monte Zippireddu – Laboratorio con feltro ad ago (I.I.S. M.BUONARROTTI Serramanna)



Fattoria La Vallata di Monte Zippireddu – Laboratorio con feltro ad ago (I.I.S. M.BUONARROTTI Serramanna)







Fattoria L'Aquila in agro di Arbus – Laboratorio con feltro ad acqua (I.I.S. A. Volta di Guspini-professionali)



Fattoria L'Aquila in agro di Arbus – Laboratorio con feltro ad acqua (I.I.S. A. Volta di Guspini-professionali)

Al termine della vista in fattoria è stata compilata dalle insegnati la scheda di valutazione del percorso fatto.

N. Perc.	N. Rag.	Scuola	Comune	Fattoria	Comune Fattoria	Data a scuola	Data in fattoria
1	*50*	*I.I.S. M. Buonarroti*	*Guspini*	*Oasi del cervo*	*Arbus*	*25/03/2015*	*20/04/215*
2	*40*	*I.I.S. M. Buonarroti*	*Serramanna*	*Vallata M. Zippireddu*	*Villacidro*	*14/04/2015*	*21/04/215*
3	*50*	*Ist. Paritario S. Giuseppe*	*Sanluri*	*Valbella*	*Sanluri*	*17/04/215*	*23/04/2015*
4	*46*	*I.I.S. Sanluri*	*Sanluri*	*Su massaiu*	*Turri*	*10/04/215*	*24/04/215*
5	*50*	*I.I.S. A. Volta*	*Guspini (Agrario Villacidro)*	*Funtanazza*	*Arbus*	*09/04/2015*	*29/04/215*
6	*43*	*I.I.S. A. Volta*	*Guspini (Professionali)*	*Aquila*	*Arbus*	*08/04/2015*	*30/04/215*
7	*42*	*Liceo Classico E. Piga*	*Villacidro*	*Perda massa*	*Villacidro*	*16/04/2015*	*04/05/2015*
8	*40*	*I.I.S. Sanluri*	*Villamar (Alberghiero)*	*Perda Marcada*	*Arbus*	*15/04/2015*	*06/05/2015*

Tabella con date delle attività

Conclusioni del progetto mad-l@ne

L'esperienza appena conclusa è stata complessivamente positiva, infatti, malgrado i tempi ristretti, tutte le attività previste sono state realizzate e gli obiettivi raggiunti.

Tra le criticità vi sono stati i tempi ristretti a disposizione che hanno impedito di fare conoscere e condividere meglio con le scuole del territorio i contenuti e le finalità del progetto. Una conseguenza della criticità espressa è stata la rinuncia di qualche scuola a partecipare al bando.

Molti sono gli aspetti positivi da evidenziare:

1. Grande interesse dei ragazzi e degli insegnanti e della scuola sui temi della valorizzazione della lana di pecora. Notevole curiosità hanno suscitato le testimonianze delle imprese artigiane e agricole nei vari incontri a scuola.
2. I laboratori realizzati hanno visto la partecipazione attiva, attenta e creativa di tutti i ragazzi che hanno portato a casa il frutto del loro impegno;
3. Le visite in fattoria hanno consentito di fare conoscere uno spaccato delle realtà agricole e delle fattorie didattiche del territorio alcune ubicate in contesti di pregio dal punto di vista naturalistico e paesaggistico;

Infine possiamo citare tra gli aspetti positivi l'esperienza maturata dalle fattorie didattiche che, in molti casi, si sono confrontate per la prima volta con ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado.

Dati presenze in fattoria nel Medio Campidano

Dall'elaborazione dei dati dei registri delle presenze degli ultimi tre anni scolastici si rileva che le presenze in fattoria sono cresciute nell'anno scolastico 2014/2015 rispetto agli altri anni, ed in particolare è cresciuto il dato riguardante la presenza non legata al progetto Satu po imparai che è passata da un'incidenza inferiore al 50 % nell'anno 2012/2013 a un'incidenza del 74% nel 2014/2015.



Realizzazione dell'orto

Dati presenze in fattoria				
Anno Scolastico	*Numero Fattorie*	*Presenze totali*	*Presenze progetto Satu po imparai*	*% Presenze progetto*
2012-2013	*12*	*4.185*	*2.144*	*51*
2013-2014	*13*	*3.799*	*2.064*	*54*
2014-2015	*13*	*4.881*	*1.274*	*26*

Se si considera un prezzo del percorso didattico che oscilla tra gli 8 e i 10 euro a persona si stima un valore delle presenze in fattoria che oscilla tra i 39.000 euro e i 49.000 euro, con un'integrazione di reddito media per azienda che è compresa tra i 3.000 e i 3.700 euro.

Evidenziamo che alcune aziende riescono ad avere un'integrazione al reddito agricolo per l'attività di fattoria didattica che può variare tra i 9.000 e gli 11.000 euro.

Si può affermare con questi dati che l'attività di fattoria didattica garantisce un'integrazione al reddito agricolo interessante senza trascurare le ricadute positive legate alla promozione per molte fattorie didattiche dell'attività di ristorazione agrituristica e di vendita diretta di prodotti aziendali ad essa strettamente legate.



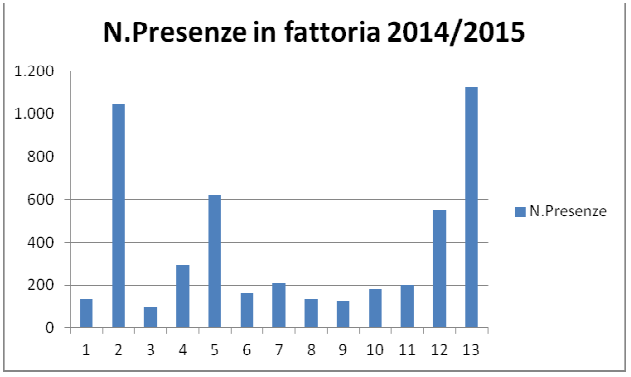
Macina a pietra del grano

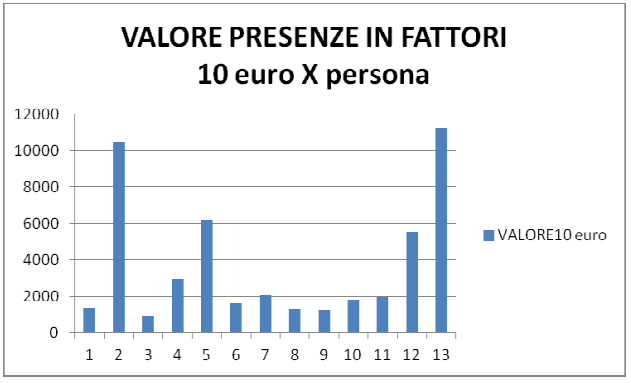


Corso sulle piante officinali 2012 - Fattoria Oasi del Cervo



Viaggio-Studio-Visita alla Fattoria Didattica Orticola Biologica - (Provincia Arezzo)

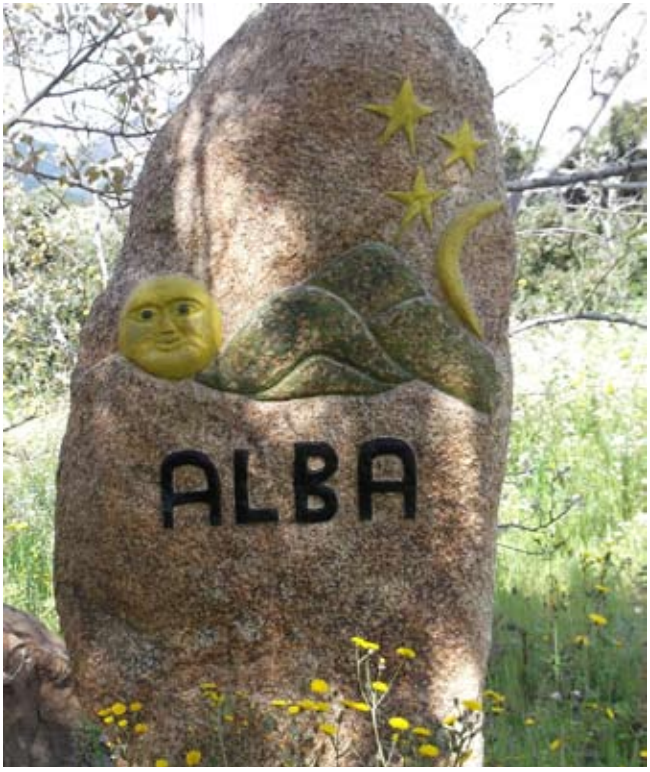




Schede aziendali delle fattorie didattiche






ALBA



Fattoria Didattica Alba

Loc Cabasu Monte Maiori Guspini

Ditta azienda agricola Lecca Annalisa

Indirizzo Email: lecca.annalisa@gmail.com

Recapiti telefonici

Cell.3495615775 - 3495385310

Domicilio fiscale Via Verdi 13 Assemini

Operatore di fattoria: Lecca Annalisa

Descrizione dell'azienda

A Guspini, nella provincia verde, circondata dalle montagne tra ulivi, lentischi e mirti, affacciata su un'ampia vallata da cui si gode il panorama del Medio Campidano, si è insediata, da qualche anno, l'azienda agricola di Annalisa Lecca.

È un' azienda ad indirizzo misto che spazia dall'allevamento del suino di razza sarda, alla coltivazione del vigneto, dalle piante della macchia mediterranea all'oliveto , un orto e un piccolo gruppo di pecore utilizzate per la lavorazione della lana.

Percorsi didattici

1. Sua maestà il suino di razza sarda : La biodiversità nel nostro territorio un valore da salvare.
2. Dalla pecora alla lana / dal vello al bioccolo / dal fiocco al feltro/ tintura. Dalla tradizione l'innovazione , Lana di pecora da scarto a risorsa.
3. Erbe tintorie/erbe officinali
4. Dall'ulivo alla bruschetta /Sani dentro puliti fuori :dall'olio al sapone

Prodotti disponibili per la vendita

Salumi, manufatti in lana, erbe officinali

Come arrivarci

Per chi arriva da località del Nord Sardegna, si consiglia di percorrere la S.S. 131, con possibili ingressi:

- da Uras, per S.Nicolò Arcidano ed immettersi nella s.s. 196, fino a Guspini;
- da Sardara/S. Maria Acquas, per Pabillonis, fino a Guspini;
- da Sanluri, per San Gavino e proseguire fino a Guspini.

Per i provenienti da Uras/Arcidano o Sardara/Pabillonis:

- pervenuti a Guspini, svoltare a destra, prima dei Giardini Comunali, prendendo la strada per Montevecchio. Proseguire oltre l'abitato, fino al cartello indicante M. Maiori, svoltare a destra e proseguire fino al termine della strada asfaltata.

Per i provenienti da Sanluri/San Gavino:

- pervenuti a Guspini, immettersi a destra, sull'asse di scorrimento mediano. Alla conclusione dell'asse mediano, svoltare a sinistra dirigendosi verso il centro abitato. Proseguire e successivamente svoltare a destra, prima dei Giardini Comunali. Proseguire oltre l'abitato in direzione di Montevecchio fino al cartello indicante M. Maiori. Svoltare a destra e proseguire fino al termine della strada asfaltata.

Dalla strada asfaltata alla fattoria si percorrerà il "sentiero natura" (otto minuti)









Fattoria Didattica Apicoltura Pusceddu

Ditta APICOLTURA PUSCEDDU
di Pusceddu Mauro
Indirizzo Email:
mauropusce@gmail.com
mauropusceddu@pecagrotecnici.it
Sito internet www.apicolturapusceddu.it
Cell. 3471957562
Domicilio.fiscale Via Montevecchio, 16
09031 Arbus (Vs)
Operatore di Fattoria: Pusceddu Mauro

Descrizione dell'azienda

L'Apicoltura Pusceddu opera nel settore dell'apicoltura da circa 25 anni, attraverso l'allevamento, la raccolta e il confezionamento dei prodotti delle api. Dal 2009 è Fattoria Didattica accreditata.

Il personale presente in azienda, formato attraverso corsi specialistici nel settore apistico, svolge dal 1992 attività di assistenza tecnica e formazione in apicoltura destinati a privati, scuole, agenzie di formazione e Università. Varie sono le collaborazioni con Enti e Istituzioni per la ricerca e la sperimentazione in campo apistico, accompagnate da pubblicazioni sui mieli e la genetica delle api.

Percorsi didattici

1. Dal nettare al miele: la smielatura
2. L'ecosistema e le piante mellifere.
3. Percorso guidato di degustazione dei mieli: educazione al gusto e all'olfatto.
4. Costruzione di un erbario di interesse mellifero.

Prodotti disponibili per la vendita

Miele, polline

Come arrivarci

La sede dell'attività didattica e stagestica, estesa su circa 600 mq, consta di un laboratorio per la lavorazione e il confezionamento dei prodotti delle api e di un giardino didattico. Essa è ubicata nella parte alta del centro abitato di Arbus, nella via Montevecchio al n.16, lungo la SP 68 che da Arbus porta a Montevecchio e poi a Funtanazza. La Fattoria è raggiungibile attraverso la SS 126 che attraversa il paese con la via Repubblica, strada obbligata sia per chi arriva da Guspini e sia per chi arriva da Gonnosfanadiga. Un'ampia zona parcheggio adiacente ad essa consente una facile sosta e manovra dei mezzi di trasporto.









Fattoria Didattica Funtanazza

Ditta Funtanazza
Società Semplice Agricola - agro di Arbus
Indirizzo Email:
funtanazza@funtanazza.it
funtanazza@pec.it
Sito Internet www.funtanazza.it
Cell. 3296216096
Domicilio.fiscale Loc.Funtanazza
c/o Lampis-09031 Arbus (Vs)
Operatore di Fattoria Lampis Mauro

Descrizione dell'Azienda

L'azienda agricola Funtanazza si estende per 160 ettari in uno dei più suggestivi territori della Sardegna, a un passo dalla Costa Verde di Arbus davanti a un mare incontaminato. La gestione familiare vanta un'esperienza di oltre 150 anni tramandata di padre in figlio. La vocazione zootecnica prevede esclusivamente l'allevamento della pecora nera di Arbus, il cui latte è trasformato nel minicaseificio aziendale in formaggi e ricotte.

Percorsi didattici

1. La Pecora Nera di Arbus
2. Dal latte al formaggio

Prodotti disponibili per la vendita

Formaggio e ricotta

Come arrivarci

Dalla statale 131 uscire a sanluri e proseguire nella strada provinciale in direzione arbus o guspini. Da Arbus o Guspini proseguire sino al borgo minerario di Monteveccio e continuare sulla provinciale Montevecchio/Costa Verde per 17 km.









Fattoria Didattica Agriturismo L'Aquila

Ditta azienda agricola agrituristica
L'Aquila di Ginetta Leo

Loc: Is Gennas-Arbus

Recapito telefonico:3478222426

e-mail: ginetta.leo@gmail.com

sito web: www.agriturismolaquila.com

Operatore di fattoria : Leo Ginetta

Descrizione dell'azienda

La Fattoria Didattica l'Aquila si trova in agro di Arbus, in zona collinare a 380 metri sul livello del mare, in area Sic (sito di interesse comunitario: luogo di conservazione dell'habitat in cui vivono specie animali e vegetali protette) immersa nella macchia mediterranea a pochi chilometri dal mare, qui particolarmente ricco di dune, non distante dalla spiaggia di Piscinas. Alle spalle, la catena del Linas e gli scorci delle spiagge di Gutturu, Tunaria e Torre dei Corsari.

La fattoria ha una storia di più generazioni che tuttora basa la sua attività sull'allevamento caprino e suino. In estate, la coltivazione dell'orto produce verdure e ortaggi sempre freschi.

La fattoria si dedica alla didattica ed ai laboratori da qualche anno, seguiti da Ginetta, Pietro e Marita, uniti dall'intento di riavvicinare i bambini al mondo rurale, trasmettere loro l'amore per gli animali e trasferire le loro conoscenze in materia di allevamento e tradizioni culinarie.

Percorsi didattici:

1. Il latte di capra e i suoi derivati.
2. Dal grano..alla pasta fresca e ai dolci.
3. Erbe officinali e aromatiche, prodotti preziosi della nostra terra.

Come arrivarci

Arrivare da noi non è difficile. Da Cagliari percorrere la S.S 131 fino al chilometro 44 (Sanluri) uscendo in corrispondenza dell'innesto della SS 197, da percorrere in direzione Guspini, che si raggiunge dopo circa 2 km. Arrivati a Guspini seguire le indicazioni per Montevecchio e da qui proseguire in direzione della Costa Verde—Marina di Arbus.

Dopo aver percorso circa 7 chilometri, seguendo l'indicazione del cartello riportante la scritta "Agriturismo l'Aquila" si prosegue sulla sinistra su una strada sterrata in cui compare il cartello che indica la presenza dell'Agriturismo L'Aquila.

Proseguire per circa 2 km sulla strada sterrata che si sche si inoltra mostrando un meraviglioso panorama sino alla località Punta Is Gennas, sito in cui è ubicato l'Agriturismo.

Per chi arriva dalle province di Oristano, Nuoro e Sassari, lasciata la SS 131 in prossimita del Km 67 uscita per Uras, si prosegue sino a San Nicolò d'Arcidano e dopo aver superato la rotonda all'ingresso di quest'ultimo e una volta raggiunto il semaforo si gira a sinistra in direzione della SS 126 che conduce a Guspini e da li per la frazione di Montevecchio proseguendo poi come suindicato.









Fattoria Didattica La vallata di Monte Zippireddu

Ditta Azienda agrozootecnica G.S.
di Gioi Sebastiana - agro di Villacidro
Indirizzo Email: fattoriagioibastiana@tiscali.it
Cell. 3805211956 Tel. 0709310911
Domicilio.fiscale Loc. Piscina Sanguini
09039 Villacidro
Operatore di Fattoria: Sebastiana Gioi

Descrizione dell'azienda

È un'azienda ubicata in agro di Villacidro ed estesa per 120 ettari, in posizione strategica tra colline e vallate, ai piedi del Monte Linas, dove cresce rigogliosa la macchia mediterranea.

Vi si pratica l'allevamento ovino, caprino, suino ed equino, asini, cinghiali e animali di piccola taglia. Sono praticate anche coltivazioni frutticole e orticole.

Nel territorio aziendale sono presenti due importanti siti archeologici.

L'azienda si caratterizza per la sua forte vocazione agricola e da tradizioni che vengono tramandate di generazione in generazione.

Percorsi didattici

1. Salumi - Dall'allevamento alla trasformazione.
2. Lavorazione latte - formaggio - Lana.
3. Tradizioni pastorali
4. Dolci e pane

Prodotti disponibili per la vendita

Formaggi-salumi-latte

Come arrivarci

Dista 9 Km dal centro abitato di Villacidro. Raggiungibile percorrendo 1,5 Km di strada sterrata in ottime condizioni dopo aver svoltato a destra all'altezza del Km 20,7 della strada statale n. 196.

Arrivando da Cagliari, sulla S.S. 130, svoltare a Decimomannue percorre la strada statale 196 in direzione Villacidro e all'altezza del Km. 20,7 (a circa 700 mt. dal bivio S'acqua cotta direzione Villacidro) si svolta sulla sinistra.







Fattoria Didattica
Agriturismo Oasi del Cervo

Ditta L'Oasi del Cervo di Vacca Angela
Agro di Arbus
Indirizzo Email: oasidelcervo@tiscali.it
Sito internet www.oasidelcervo.com
Cell. 3473011318;- 3338027379
Domicilio.fiscale località Is Gennas
09031 Arbus (Vs)
Operatore di Fattoria: Angela Vacca

Descrizione dell'azienda

L'azienda ad indirizzo produttivo zootecnico incentrato sull'allevamento della capra, è situata in collina a 430 metri sul livello del mare, dista circa 7 chilometri dal centro abitato di Montevecchio e a 5 chilometri dalla Costa verde. E' ubicata in una zona di interesse archeologico e naturalistico, immersa in una zona dove prevale la macchia mediterranea, e sono presenti i cervi.

Percorsi didattici

1. La capra e i suoi derivati: trasformazione dei prodotti caseario caprini dalla mungitura al formaggio - ricotta ecc.
2. Visita dell'azienda con percorso interattivo, individuazione della flora e della fauna attraverso visite guidate.
3. Riflessioni sull'utllizzo dell'energia rinnovabile, illustrazione del funzionamento dei pannelli fotovoltaici, pale eoliche, caldaie a legna.
4. Preparazione dolci tipici legati al territorio con i prodotti aziendali

Come arrivarci

Dalla SS 131, uscita per Sanluri direzione Guspini - Montevecchio, percorrere per 7 km la strada per Funtanazza, girare a sinistra all'altezza del cartello che indica l'Agriturismo e seguire per 2 km la strada sterrata.









Fattoria Didattica
Agriturismo Perda Massa

Loc. Perda Massa - Villacidro

Azienda zootecnica e agrituristica Murgia Vittorio e figli

Indirizzo Email: perdamassa@tiscali.it

Tel. 070/9329763

cell. 348/3717652 – 347/8345364

Domicilio fiscale: Via Gramsci 9 Villacidro

Operatore di Fattoria: Antioco Angelo Murgia

Descrizione dell'azienda

L'azienda Perda Massa, situata ai piedi del complesso montuoso del Linas, si occupa prevalentemente di allevamento bovino, ovino, caprino, suino e animali da cortile, di agricoltura. La Fattoria Didattica è ospitata all'interno di un antico casolare dell'800 oggi ristrutturato e capace di ospitare fino a 160 persone.

L'azienda propone alle scuole e alle famiglie diverse attività didattiche e laboratoriali incentrate sull'educazione alimentare e sulla cultura e le tradizioni del mondo rurale.

I bambini sono accolti dagli operatori che presentano le caratteristiche salienti dell'azienda e li guidano tra gli spazi della fattoria tra stalle, recinti, cortili, ecc. Durante la visita è privilegiato il contatto diretto con gli animali: è possibile accarezzarli, dar loro da mangiare e per i più coraggiosi, provare a mungere manualmente le simpatiche caprette.

Obiettivo fondamentale delle attività didattiche è quello di introdurre i bambini alla conoscenza del mondo agricolo e insegnare loro ad apprezzare gli alimenti

Percorsi didattici

1. Dalla stalla alla città, il formaggio che bontà (imparare a preparare il formaggio)
2. Trighixeddu (conoscere la filiera del grano)
3. I biscotti della tradizione sarda (imparare a fare i biscotti)
4. Liscio come l'olio (conoscere il processo di lavorazione dell'olio)*

*Si ricorda che l'attività incentrata sull'olio è possibile esclusivamente nella stagione della raccolta delle olive.

Si raccomanda di concordare con gli operatori anticipatamente le modalità e la tipologia della visita.

Come arrivarci

Per chi arriva da sud (es. Cagliari), per raggiungerci si consiglia percorrere la SS130, fino al bivio di Villasor, da qui si prende la SS 196 fino al km 26;

Per chi arriva da nord (es. Sassari) si consiglia percorrere la SS 131 fino al bivio per Sardara, da qui si seguono le indicazioni per San Gavino e Villacidro, per poi imboccare la SS 196 verso Villasor fino al km 26.









Fattoria Didattica
Agriturismo
Sa Perda Marcada

Loc Sa Perda Marcada - Arbus (Vs)

Azienda Agricola e Agrituristica di Corona Gianfranco

Indirizzo Email: elenacorona@hotmail.it

Recapito telefonico Cell.3208706814

Domicilio.fiscale Loc. sa perda Mrcada

09031, Arbus

Operatore di Fattoria: Corona Maria Elena

Descrizione dell'azienda

L'azienda si estende per 62 ettari ad indirizzo prevalentemente zootecnico. Si allevano cavalli anglo-arabo-sardi, ovini di razza sarda e animali di bassa corte. Le coltivazioni sono funzionali all'allevamento, con foraggi e avena, ma si coltivano anche ortaggi e frutta e il grano duro varietà Senatore Cappelli. In Azienda è possibile visitare l'ovile per il ricovero dei 200 ovini, la sala mungitura e quella per la lavorazione dei formaggi e ricotte, la scuderia con 20 box e il campo corsa, e un suggestivo Pinnetu. Per particolari esigenze, su prenotazione si preparano menù speciali per celiaci, vegetariani, vegani, diabetici e per tutti coloro che hanno particolari bisogni alimentari. La "Fattoria didattica" nasce dal desiderio dell'azienda di trasmettere alle nuove generazioni il proprio sapere, offrendo percorsi didattici organizzati in collaborazione e secondo le esigenze delle istituzioni scolastiche. Attraverso percorsi didattici e attività strutturate si vive la realtà rurale: la conoscenza dell'origine e la lavorazione degli alimenti e i loro processi produttivi.

Percorsi didattici

1) Dal chicco al pane

2) Ricicliamo il pane

3) La farina e poi.....

4) Il meraviglioso color bianco (latte)

Prodotti disponibili per la vendita

Formaggi, marmellate

Come arrivarci

Per chi arriva da località del Nord Sardegna, si consiglia di percorrere la S.S. 131, con possibili ingressi da Uras, da Sardara, da Sanluri:

Arrivati ad Arbus, attraversate tutto il paese e prendete al SS 126 in direzione Fluminimaggiore, dopo 8 km incontrerete l'incrocio per Piscinas ed Ingurtosu, proseguite dritti 20 metri sempre in direzione Fluminimaggiore e il nostro ingresso è subito dopo l'incrocio sulla destra.

Per chi arriva da Cagliari:

Si consiglia di percorrere la S.S 131, prendere l'uscita per Sanluri e proseguire fino ad Arbus e procedere come sopra.

Dalla strada asfaltata alla fattoria si percorrono solo 200 metri, siamo ben visibili dalla statale.

Per i provenienti da Iglesias:

Arrivati a Fluminimaggiore, seguire le indicazioni per raggiungere Arbus, dopo 10 km, 20 metri prima dell'incrocio per Piscinas ed Ingurtosu ci trovate sulla sinistra.











Fattoria Didattica Agriturismo Sa Stiddiadroxia

Loc. Pidixi snc. Gesturi (VS)
Ditta azienda agricola Mura Marco
Indirizzo web www.agriturismogesturi.it
Indirizzo email : ignazio.mu@tiscali.it
Recapiti telefonici
Tel. 0709360028, cell. 3491433388,
Nome operatore di Fattoria didattica. Luisa Casu

Descrizione dell'azienda

In un'oasi naturalistica unica con oltre 100 ettari di ecomuseo all'aperto, tra le bellezze paesaggistiche della natura incontaminata della Marmilla, alle pendici della Giara di Gesturi, sorge la Fattoria Didattica "Sa Stiddiadroxia". L'azienda agrozootecnica a conduzione familiare svolge attività diversificate e complementari fra loro, in rapporto equilibrato con l'ambiente naturale. L'allevamento ovino è tradizionalmente semi brado. In ampi spazi e secondo le regole del benessere animale, si allevano anche maiali, cavalli e animali da cortile. Le colture sono varie: orto, oliveto, frutteto, seminativi.

Le attività didattiche adottano come discriminante il riconoscimento sensoriale dei prodotti della campagna rispetto alle produzioni di tipo industriale.

Percorsi didattici:

1. L'orto di mio nonno (orto biologico);
2. Dal latte al formaggio (partendo dalla mungitura manuale);
3. Realizzazione di dolci tipici con forno a legna (es. dal mandorlo al dolce, le formaggelle);
4. L'arte rupestre, i colori della terra.

Come arrivarci

Partendo da Cagliari, Sassari, Nuoro o Oristano ci si inoltra nella Strada Statale 131, al bivio di Villasanta (Km 42) si devia a destra attraversando i paesi Furtei, Villamar, Las Plassas e Barumini, per poi arrivare, dopo 25 Km, a Gesturi. All'uscita del paese si svolta a destra per la strada "Nostra Signora D'Itria", percorrendola per 5 km si arriva all'azienda.









Fattoria Didattica
Agriturismo Sa Tanca

Agro di Arbus
Ditta Sa Tanca Società semplice agricola
Indirizzo Email: satanca@agrisatanca.com
Sito Internet www.agrisatanca.com
Cell. 3409105265 Tel 070972794
Domicilio.fiscale
Operatore di Fattoria: Maria Chessa

Descrizione dell'azienda

L'azienda agricola "Sa Tanca" nasce nel 1900 (Tanca Castoldi") di proprietà del conte omonimo, genero di Giovanni Antonio Sanna e padrone delle miniere di Montevecchio. La costruzione è ancora oggi ben conservata, intorno una vasta estensione di terra di circa 100 ettari, fertile e rigogliosa. Nel 1967 gli eredi Castoldi la cedettero ai privati e precisamente alle famiglie Chessa, da generazioni allevatori di bestiame. La famiglia Chessa, ancora oggi, continua l'attività zootecnica. Oggi sono infatti presenti pecore, suini e animali di bassa corte. Il complesso agro-zootecnico denominato "Sa Tanca" è a circa 600 metri dal centro di Montevecchio a circa 340 metri sul livello del mare e rientra in un'oasi di protezione faunistica ed è all'interno del parco Geominerario della Sardegna. E' per posizione e per clima, in una zona piacevole, dove i tre regni della natura convivono armoniosamente.

Percorsi didattici

1. Orto biologico , dalla lavorazione della terra alla raccolta dei prodotti
2. Mungitura e trasformazione del latte .
3. Percorso ecologico alla scoperta della flora e fauna .
4. Preparazione di pasta fresca e dolci tipici con prodotti provenienti dalla fattoria .

Come arrivarci

Si trova a Montevecchio (ex centro Minerario), tra le due cittadine di Guspini e Arbus – Provincia del Medio Campidano (VS).

Arrivati a Guspini o Arbus si prende la strada per Montevecchio, si arriva nel piccolo Villaggio Minerario e proseguendo per soli 600 metri sulla Strada Provinciale per la Costa Verde ci siamo Noi.

Montevecchio si trova a circa 15 Km dal mare, dista circa 65 Km dall'Aeroporto di Cagliari (Elmas) e circa 55 Km da Oristano e Iglesias.






AGRITURISMO
SU MASSAIU



Fattoria didattica
Agriturismo Su Massaiu

Agro di Turri
Ditta Azienda agricola di Fernando Atzeni
Indirizzo Email:
infotiscali@agriturismosumassaiu.it
agriturri@pec.it
Sito internet: www.agriturismosumassaiu.it
Recapiti telefonici
Cell. 347-7023136 -Tel. 0783-95339
Domicilio.fiscale Loc. Coarvigu 1 - 09020 TURRI
Operatore di Fattoria: Atzeni Fernando

Descrizione dell'azienda

L'Azienda Agricola intorno all'agriturismo si estende circa per circa 27 ettari, Ulteriori 20 ettari sono coltivati nel comune di Turri. Si tratta di un azienda in regime biologico certificato dove si produce grano duro della varietà Senatore Cappelli, colture di tipo cerealicolo, meloni coltivati in asciutto, orticole in genere, legumi, olio, piante officinali e zafferano. Buona parte dei prodotti sono lavorati in azienda. Fra questi il grano duro Cappelli é trasformato in pane, pasta, e cosi per i prodotti dell'orto trasformati come la passata di pomodoro. Le lenticchie rappresentano uno dei piatti più tipici della zona, mentre il piccolo frutteto contribuisce alla produzione di prelibate marmellate. Altri prodotti sono olio e olive da mensa, mirto e zafferano. Sette cani custodiscono l'azienda e due caprette accolgono i bambini durante la visita dell'azienda.

Percorsi didattici

1. "L'Orto Bio di Su Massaiu"
2. Dal chicco al Pane"
3. Dallo Zafferano alla tavola, colori e sapori"
4. "dal chicco al dolce"

Prodotti disponibili per la vendita

Zafferano, legumi

Come arrivarci

Per raggiungere l'agriturismo bisogna percorrere circa 200 metri di strada asfaltata il cui imbocco si trova sulla sinistra (per chi proviene da Baradili) a circa 70 metri dal bivio per Baressa. Chi proviene dal lato Ussaramanna troverà sulla destra l'imbocco della strada, circa 500 metri dopo il bivio per Turri. Su ambo i lati di detto imbocco sono presenti i cartelli stradali che indicano la presenza dell'agriturismo, tra l'altro ben visibile dalla strada provinciale.









Fattoria Didattica Agriturismo Su Stai Valbella

SANLURI STATO
Ditta coop. agricola strovina 78
Indirizzo Email: agritursustai@gmail.com
Sito internet: agrituvalbella.it
Recapiti telefonici
Cell. 3480446461 –tel. 070 9330 536
Domicilio.fiscale Via Podere Piave, 1
09025 Sanluri (Vs)
Operatore di Fattoria: Savatore Pau

Descrizione dell'azienda

L'azienda ha una estensione di 382 ettari. E' in posizione pianeggiante, a 50 metri sul livello del mare, in località 'Podere Piave a Sanluri Stato', distante 4 chilometri da Samassi e 4 chilometri da Sanluri. Lo slogan "Saperi e sapori in fattoria", è stato precursore delle attività che poi, attraverso la Fattoria Didattica, hanno portato alla creazione di numerosi percorsi volti alla conoscenza dei processi rurali, agricoli e legati alla trasformazione dei prodotti nel rispetto degli spazi e tempi della campagna. Ora, i percorsi offerti secondo i criteri della stagionalità, possono essere rimodulati per esperienze che coinvolgono non solo le scolaresche, ma gruppi con precise richieste di conoscenza e approfondimento.

Percorsi didattici

1. Dal grano al pane
2. Dal latte al formaggio
3. La magia della vigna
4. L'orto dei bambini
5.

Prodotti disponibili per la vendita

Legumi, Marmellate, Salumi, Formaggi.

Come arrivarci

E' raggiungibile su strada asfaltata. Dalla SS 131, proseguire per la SP Villacidro-Sanluri, la SP Samassi-Villacidro e la SP San Gavino-Sanluri Stato, Ferrovia.









Fattoria Didattica
Tanca De Soli

Strada provinciale 60 km 3 Samassi
Ditta azienda agricola Pittau Gianni Antonio
Indirizzo email sesettapodda@gmail.com
Recapiti telefonici: Tel - fax 070 9388537
cell. 328 0874556 – 328 0560552
Pagina facebook www.tancadesoli.com
Sede fiscale: via Giovanni XXIII n°9 Samassi
Operatore didattico: Pittau Gianni Antonio

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fattoria didattica ha come obiettivo il far vivere ai bambini un'esperienza unica, a contatto con un'agricoltura ormai rara che rispetta le tradizioni e la nostra storia.

Nasce all'interno di un'azienda agricola multifunzionale dove le coltivazioni sono concimate con il letame degli stessi animali allevati e i fiori impollinati dalle api, anch'esse presenti nell'azienda. In azienda si coltiva il grano duro senatore cappelli, diverse varietà di carciofi, il foraggio , il mais, l'orto e l'erba medica funzionale all'allevamento.

È presente un allevamento composto da capre spagnole e caprette maltesi, galline, suini di razza sarda, api.

PERCORSI DIDATTICI :

1. Il carciofo e l'orto
2. Il percorso del grano antico e dei cereali
3. Il fantastico mondo delle api.
4. Gli ovini e la capra spagnola

Prodotti disponibili per la vendita

Miele, carciofi

Come arrivarci

Da Cagliari - Direzione Sassari (SS131) al Km 40 si svolta a destra per Samassi. Alla rotonda prima del centro abitato si prende la prima a destra direzione Villacidro e alla rotonda successiva si svolta a destra per la strada provinciale 60 e al Km 3 c'è l'ingresso dell'azienda.

Da Sassari - Direzione Cagliari (SS131) al Km 160 si svolta a destra direzione Samassi e poi si procede come indicato in precedenza.

Azione
tavolo mense scolastiche

COME NASCE

L'azione si è sviluppata sulla base di un'idea condivisa dai promotori del progetto (Agenzia Laore, Provincia) con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL di Sanluri, in seno al tavolo tecnico partecipato volontariamente dai soggetti e dalle istituzioni coinvolti nel sistema delle mense scolastiche del territorio.

Con la Delibera della Giunta Provinciale n. 161 del 7/12/2010 si istituisce il tavolo tecnico Mense Scolastiche che, dopo una serie di incontri informali, nel febbraio del 2011 tiene la prima riunione ufficiale presso l'agriturismo Su Stai-Valbella di Sanluri Stato.

I comuni, le scuole, i gestori dei servizi di ristorazione scolastica, i fornitori di alimenti, le associazioni dei produttori agricoli, le fattorie didattiche, ossia tutti i soggetti facenti parte della filiera della ristorazione scolastica del Medio Campidano, chiamati a partecipare al tavolo, rispondono positivamente.

Dopo l'insediamento, il tavolo condivide un programma di lavoro che prevedeva le seguenti fasi:

1. analisi della situazione delle mense scolastiche del territorio;
2. elaborazione e condivisione di un capitolato d'appalto tipo sulla ristorazione scolastica di qualità a Km zero e sostenibile;
3. divulgazione del capitolato d'appalto nei comuni del territorio;
4. monitoraggio dei servizi mensa realizzati secondo il capitolato tipo e sperimentazione di nuove pratiche.

L'attuazione di questo programma di lavoro non ha richiesto risorse finanziarie, ma si è basato esclusivamente sulla disponibilità, l'entusiasmo e la professionalità dei partecipanti.

Il tavolo tecnico per la realizzazione del suddetto programma di lavoro ha costituito un gruppo operativo di cui fanno parte i rappresentanti delle istituzioni Provincia, Laore, ASL, funzionari dei comuni e gestori di mense.

1. Analisi della situazione mense scolastiche del territorio nel 2011

La fotografia della situazione della ristorazione scolastica nel Medio Campidano è stata realizzata recuperando dai comuni i capitolati d'appalto. Dall'analisi dei capitolati e con le informazioni ottenute intervistando i funzionari dei comuni responsabili dei servizi di ristorazione scolastica, sono stati elaborati i dati rappresentativi della situazione presentati e condivisi nella riunione dell'1 aprile 2011 a Villacidro. L'analisi dei servizi di ristorazione scolastica non ha riguardato le scuole paritarie che svolgono il servizio direttamente senza alcuna gara d'appalto.

Dall'analisi della situazione mense si è rilevato che 24 dei 28 comuni del Medio Campidano gestiscono un servizio di mensa scolastica. I principali dati emersi sono i seguenti:

Numero	Comune
1	**Arbus**
2	**Barumini**
3	**Collinas**
4	**Furtei**
5	**Genuri**
6	Gesturi
7	**Gonnosfanadiga**
8	**Guspini**
9	Las Plassas
10	**Lunamatrona**
11	**Pabillonis**
12	Pauli Arbarei
13	**Samassi**
14	**San Gavino Monreale**
15	**Sanluri**
16	**Sardara**
17	**Segariu**
18	**Serramanna**
19	**Serrenti**
2	Setzu
21	**Siddi**
22	Tuili
23	**Turri**
24	**Ussaramanna**
25	**Villacidro**
26	**Villamar**
27	Villanovaforru
28	**Villanovafranca**

In grigio i Comuni che non erogano servizi di ristorazione scolastica

- Pasti erogati al giorno n. 3.670, durante l'anno 2011, n. 550.500;

- Prezzo medio a pasto di Euro 4,68 con oscillazione che vanno dai 3,37 euro ai 6 euro;

- Valore annuale complessivo del servizio Euro 2.576.340;

Altri importanti dati rilevati e presentati nelle successive tabelle sono quelli della :

- Durata Appalto;

- Modalità di gara;

- Quantità di alimenti consumati;

DURATA APPALTO	N. COMUNI	%
Annuale	9	37
Biennale	10	42
Triennale	4	17
Quinquennale	1	4

Tabella durata dell'appalto nei Comuni del Medio Campidano 2011

MODALITÀ GARA	N. COMUNI	%
Massimo ribasso	16	64
Offerta Economicamente più vantaggiosa	7	32
Cottimo fiduciario	1	4

Tabella modalità di gara nei Comuni del Medio Campidano

ALIMENTI	QUANTITÀ (kG)
Pasta	*18.480*
Pane	*26.424*
Verdure	*35.232*
Olio Extra-Vergine d'oliva	*4.392*
Frutta	*88.080*
Pesce	*8.808*
Formaggi a pasta molle	*6.168*
Carne bovina	*7.056*
Carne suina	*7.056*
Carni bianche (pollo)	*7.056*

Tabella quantità principali alimenti impiegati nelle mense dei Comuni del Medio Campidano (2011)

Dalla foto del territorio è emerso che solo tre comuni richiedono nei propri capitolati d'appalto prodotti di qualità certificata (Biologico, Dop) e di provenienza locale regionale. Si è rilevato inoltre che non tutti i capitolati presentano elementi ricollegabili alla sostenibilità ambientale, come per esempio, l'uso dell'acqua di rete, l'eliminazione o il contenimento dei consumi di plastica, e che, gran parte dei Comuni, non inserisce un piano di attività di educazione alimentare.

I dati della ristorazione scolastica dei comuni del Medio Campidano disegnano un quadro corrispondente a quello rilevato dalle scuole durante i percorsi didattici in fattoria e suggeriscono quali strade intraprendere.

Il tavolo dunque ha condiviso l'idea di procedere all'elaborazione di un capitolato d'appalto tipo da proporre ai comuni partendo da pratiche innovative esistenti nel contesto regionale e nazionale ed in particolare dalle esperienze portate al tavolo dai partecipanti.

In particolare, il capitolato d'appalto tipo da costruire, deve essere uno strumento atto a migliorare la qualità dei servizi di ristorazione scolastica puntando sull'impiego di prodotti agroalimentari di qualità certificata e a filiera corta, introducendo elementi e scelte di sostenibilità ambientale in linea con la politica comunitaria, nazionale e regionale degli acquisti verdi (Green Public Procurement) come per esempio l'impiego dell'acqua di rete e l'uso di stoviglie lavabili o biodegradabili e compostabili. Inoltre il capitolato tipo d'appalto e i relativi allegati devono consentire il superamento di criticità emerse nella fotografia del territorio come la ridotta durata degli appalti, la prevalenza delle modalità di gara al massimo ribasso sull'offerta economicamente più vantaggiosa. Infine altro obiettivo del tavolo è quello di inserire nel capitolato d'appalto il principio per cui la ristorazione scolastica è innanzitutto un momento importantissimo di educazione alimentare, da realizzarsi con apposito piano.

2. Elaborazione e condivisione del Capitolato d'appalto tipo sulla ristorazione scolastica di qualità a Km zero e sostenibile

Nel giugno 2011 si è conclusa la stesura e la condivisione del capitolato d'appalto tipo sulla ristorazione scolastica con la partecipazione attiva di funzionari dei comuni per la parte amministrativa, dei medici e tecnici del SIAN della ASL di Sanluri per la parte igienico sanitaria e nutrizionale, dei tecnici dell'Agenzia Laore Sardegna per la parte sui prodotti alimentari e ci si è avvalsi del contributo tecnico dei funzionari del servizio SAVI dell'Assessorato Regionale difesa ambiente per quanto riguarda i temi della sostenibilità ambientale. Il capitolato d'appalto è stato costruito attenendosi ai seguenti criteri:

1) Essere uno strumento condiviso dai vari portatori di interesse della filiera ristorazione scolastica;

2) Tenere conto delle esperienze e buone pratiche realizzate nel contesto regionale e nazionale;

3) Rispettare e attuare le normative vigenti;

4) Essere aggiornabile nel tempo;

5) Essere applicabile, pratico e aperto al fine di consentire a ciascun comune di impiegare tutti i criteri o solo quelli che rispondono maggiormente alle esigenze del proprio contesto;

6) Stimolare lo sviluppo di un sistema di ristora-

zione scolastica di qualità e sostenibile sul piano economico, ambientale e sociale.

Per l'elaborazione del capitolato d'appalto tipo si sono presi come riferimento anche l'esperienza della Provincia di Cagliari che ha elaborato linee guida sulla ristorazione scolastica sostenibile, i capitolati innovativi del comune di Argelato e Ferrara e della scuola Santa Caterina di Cagliari.

Nell'elaborazione del capitolato d'appalto tipo i principali riferimenti normativi sono stati i seguenti:

1. Legge regionale n. 1/2010. "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)";
2. Decreto legislativo n. 163/2006.Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE;
3. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
4. Norme sulla sicurezza alimentare. (Reg.CE n.852 del 29/04/2004 - Reg. CE n. 178 del 28/01/2002- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980- Legge n. 283 del 30/04/1962);
5. Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica;
6. Piano di attuazione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PAN GPP- Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement);
7. Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari;
8. Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana.

Il capitolato tipo cerca inoltre di apportare miglioramenti e superare le criticità emerse dalla fotografia dei servizi di ristorazione scolastica del territorio del Medio Campidano. In particolare si è rivalutato:

a. oggetto e durata dell'appalto. Il capitolato ha come oggetto i servizi di ristorazione scolastica della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. La durata che si propone è quella di 3 anni con la facoltà di un rinnovo per altri due anni. Estendere la durata dell'appalto consente di realizzare alcuni investimenti necessari al miglioramento della qualità del servizio ponendoli anche a carico del gestore della mensa;
b. caratteristiche degli alimenti. Si richiede che l'impresa aggiudicatrice fornisca almeno il 70% del numero di derrate alimentari di qualità certificata (biologiche, DOP, IGP), tradizionali, locali e a filiera corta cosi ripartite:

   30% Biologico

   40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali locali, a filiera corta;
c. modalità appalto. Si propongono quelle dell'offerta economicamente più vantaggiosa al fine di premiare la qualità del progetto e non il prezzo. In merito a questo si stabilisce che su 100 punti disponibili, 75 punti siano attribuibili all'offerta tecnica e 25 punti all'offerta eco-

nomica. Si stabilisce inoltre che la valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 60 punti/100;

d. elementi innovativi e di sostenibilità:

- merenda di metà mattina. Si prevede la possibilità di fornire la merenda di metà mattina con l'impiego di alimenti del territorio quali, frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele;
- uso acqua di rete al fine di contenere i consumi di plastica e di conseguenza ridurre l'impatto ambientale;
- impiego della lavastoviglie al fine di ridurre l'impiego di plastica utilizzando stoviglie lavabili o biodegradabili e compostabili;
- rilevazione informatica delle presenze che consente un risparmio di carta e una riduzione di incombenze sia per i gestori che per i funzionari dei comuni e degli utenti;
- solidarietà sociale. Il comune, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, la cura e l'assistenza di animali in stato di abbandono;
- Piano Educazione alimentare. E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare.

3. Divulgazione del capitolato d'appalto nei comuni del territorio.

Nel Giugno del 2011 il tavolo tecnico condivide il capitolato predisposto dal gruppo operativo e dà mandato alla provincia del Medio Campidano di inviare formalmente ad ogni comune il documento con i relativi allegati.

Nello stesso periodo i comuni di Pabillonis, Samassi e Villamar utilizzano il capitolato per i propri appalti. Pabillonis e Samassi, con i loro referenti amministrativi, hanno partecipato attivamente alla stesura del capitolato tipo facendo parte con propri funzionari del gruppo operativo del tavolo mense. Nell'anno successivo (2012) Guspini, Sardara, Collinas, Villanovaforru e Siddi adottano il capitolato. Nel 2013 hanno adottato il capitolato il comune di Villacidro e Arbus seguiti, nel 2014, dal comune di Gonnosfanadiga.

Nello stesso anno il capitolato d'appalto tipo è stato utilizzato per la gara anche dai comuni di Mogoro e S. N. Arcidano, comuni esterni al territorio del Medio Campidano. È da sottolineare che nel 2012 il capitolato tipo è stato impiegato anche dai comuni di Solarussa nell'oristanese e da Dolianova e Soleminis nel cagliaritano.

4. Monitoraggio dei servizi mensa realizzati secondo il capitolato d'appalto tipo.

Nel corso di questi anni il tavolo tecnico sulle mense ha continuato ad operare monitorando l'applicazione del capitolato, i rapporti tra produttori agricoli e gestori delle mense, aggiornando il capitolato e i relativi allegati, organizzando incontri di sensibilizzazione con i genitori dei fruitori del

servizio finalizzati ad affrontare le problematiche legate all'impiego dell'acqua di rete e informare sui cambiamenti che si stanno apportando nelle mense scolastiche.

In particolare nel corso di questi anni si sono sviluppate con il tavolo mense e il suo gruppo operativo le seguenti attività:

1. collaborazione per l'impiego dell'acqua di rete;
2. monitoraggio degli scarti;
3. incontri con i genitori per la presentazione degli alimenti e dei menù;
4. monitoraggio dell'applicazione del capitolato;
5. assistenza ai gestori nell'individuazione di produttori agricoli fornitori di alimenti;
6. aggiornamento del capitolato e degli allegati;
7. assistenza ai comuni per la predisposizione dei documenti di gara;
8. collaborazione per la realizzazione dei piani di educazione alimentare delle mense;
9. sperimentazione dei formaggi da grattugia, a base di latte di pecora con basso contenuto in sale in linea con le indicazioni delle Tabelle di composizione degli alimenti, dell'INRAN accettato con successo da parte dei bambini e degli insegnanti;
10. rivalutazione delle grammature in base ai LARN (Livelli di Assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e raccomandazioni sulla corretta quantità da somministrare evitando assolutamente "il bis" soprattutto del primo piatto.

Monitoraggio servizi di ristorazione scolastica 2011-2012

Dopo il primo anno di applicazione del capitolato d'appalto tipo da parte dei comuni di Samassi, Pabillonis e Villamar il gruppo operativo del tavolo mensa ha provveduto a monitorare i servizi di ristorazione scolastica da questi erogati. Il monitoraggio si è potuto realizzare nell'anno scolastico 2011/2013 grazie alla collaborazione degli enti locali e della ditta che gestiva i servizi.

Al Comune di Pabillonis, partecipando al concorso nazionale premio mensa verde con il servizio appena avviato, viene assegnata una menzione per l'adozione decisa di un nuovo approccio nella definizione delle caratteristiche del servizio. L'anno successivo (2012) i comuni di Pabillonis e Samassi partecipano ad un concorso per il premio "**La Sardegna verso la green economy**" bandito dall'Assessorato Regionale alla difesa ambiente e vincono il primo premio a pari merito nella sezione enti pubblici per "miglior bando verde" con la motivazione:
"Per l'attenzione alla sostenibilità ambientale, all'educazione ambientale e allo sviluppo dell'economia locale, frutto di una proficua attività di collaborazione tra diverse istituzioni"



Mensa scolastica- scuola infanzia Pabillonis

Dati Anno Scolastico 2011-2012

Comune	Durata Appalto	Possibilità Rinnovo	Piano Educazione Alimentare	Merenda	Acqua di rete	Tipologia stoviglie	Modalità rilevazione pasti
Pabillonis	3 anni	2 anni	Sì	Sì	Sì	Melamina, acciaio	elettronica
Samassi	3 anni	2 anni	Sì	Sì	**Sì***	melamina, acciao (biodegradabili)	elettronica
Villamar	3 anni	2 anni	Sì	Sì	Sì	melamina, acciaio	Cartaceo

Tabella dati servizio mensa (durata appalto e altri)
** L'uso dell'acqua di rete viene introdotto solo nel 2012 a causa di problemi della rete interna alla scuola.*

Dati Anno Scolastico 2011-2012

Comune	PRODOTTI DI QUALITÀ (Biologico, DOP, IGP, Tradizionali e Km zero)		
	Minimo (> o = %)	Biologico (> o = %)	Altri prodotti qualità (> o = %)
Pabillonis	70	30	40
Samassi	50	20	30
Villamar	60	30	30

Tabella dati servizio mensa (Provenienza alimenti)

Comune	Sperimentale (18-36 mesi)	Infanzia	Secondaria 1° grado	Insegnanti - Bidelli	Totale
Pabillonis	*10*	*75*		*5*	**90**
Samassi		*75*	*65*	*10*	**150**
Villamar		*60*		*6*	**66**
Totale	**10**	**210**	**65**	**21**	**306**

Tabella dati servizio mensa (Numero e tipologia utenti)

Nei tre comuni citati i servizi di mensa sono partiti nelle seguenti date:

PABILLONIS 26 Settembre 2011 Sperimentale (età 18-36 mesi) 3 Ottobre 2011 Infanzia

VILLAMAR 3 Ottobre 2011 Infanzia

SAMASSI 13 Ottobre 2011 Infanzia-14 Ottobre 2011 Secondaria 1°grado.

	N. DERRATE ALIMENTARI	*%*
ALIMENTI IMPIEGATI	53	100
ALIMENTI RISPONDENTI AL CAPITOLATO *(DOP -IGP-BIOLOGICI-TRADIZIONALI-FILIERA CORTA-LOCALI)*	*47*	*89*

Tab . Dati servizio mensa - Numero e qualità derrate alimentari impiegate – A-S. 2011/2012

Dal monitoraggio è emerso che gli alimenti per la realizzazione del menù sono in numero di 53 e, di questi, 47 alimenti, pari all'89%, sono rispondenti al capitolato e cioè di qualità certificata, tradizionali, a filiera corta.

In particolare di questi 47 alimenti 38 sono regionali (sardi), 31 sono a filiera corta, 15 sono biologici, 3 DOP e 2 tradizionali. Si è rilevato che si consumano al mese in queste tre mense 1350 Kg di alimenti e che 1170 Kg (86,6 %) sono rispondenti al capitolato. Come si può rilevare si tratta in entrambi i casi (numero di alimenti e quantità) di percentuali notevolmente superiori al 70% stabilito nel capitolato. Altro dato importante è che questi 53 alimenti provengono da 20 fornitori di cui 4 (20 %) grossisti, 16 (80%) regionali di cui 10 (50%) del Medio Campidano.

	NUM.	**%**	**NUMERO DERRATE**	**%**
Fornitori	20	100		
Grossisti	4	20	20	38
Produttori regionali	16	80	33	62
Produttori Medio Campidano	*10*	*50*	*17*	*31*

Tabella dati fornitori

Dalla tabella si evince che l'80% dei fornitori sono produttori agricoli e che il 62% delle derrate alimentari impiegate nella mensa sono a filiera corta arrivando senza passaggi intermedi direttamente dal produttore.

Altro dato significativo inserito in tabella è che il 50% di fornitori sono aziende agricole del Medio Campidano

CLASSIFICAZIONE DERRATE ALIMENTARI	**NUM.**	**%**
Regionali	7	13
Regionali - Filiera Corta	20	38
Regionali - Tradizionali - Filiera Corta	2	4
Regionali - Biologici - Filiera Corta	8	15
Biologici - Nazionali	7	13
DOP - Regionali - Filiera Corta	1	2
DOP Nazionali	2	4
Nazionali	3	6
Internazionali	3	6
Totale	**53**	**100**

Tab. Dati classificazione derrate alimentari– A-S. 2011/2012

CLASSIFICAZIONE DERRATE	*NUM.*	*%*
Biologici	15	28
DOP	3	6
Regionali	38	72
Filiera Corta (dal produttore al consumatore)	31	58
Tradizionali	2	4

Tab. Dati tipologia alimenti qualità certificata, regionali e a filiera corta– A-S. 2011/2012

	Tot. €	**% V.FC/V.Reg.**	**% V.FC/V.Tot Der.**
Valore Derrate a Filiera Corta	11.018	65	50

Tab . Dati servizio mensa - Valore derrate alimentari a filiera corta– A-S. 2011/2012

I dati raccolti sono andati oltre le più rosee aspettative e hanno incoraggiato a proseguire in questa importante azione. Questi dati sono stati inoltre

confermati dal rilevamento del grado di soddisfacimento del servizio svolto presso i comuni di Samassi e Pabillonis. Nel comune di Samassi si è rilevato che, relativamente al servizio mensa, il 95% degli utenti è:

- molto soddisfatto (48%)

- abbastanza (47%) soddisfatto.

Oltre il discorso degli alimenti si è rilevato che tutti e tre i comuni hanno adottato una durata del servizio di 3 anni + due, hanno impiegato stoviglie lavabili, in tutti e tre i servizi esiste un piano di educazione alimentare e due comuni (Pabillonis e Samassi) hanno adottato la rilevazione informatica delle presenze, che ha comportato l'eliminazione del consumo di carta che si aveva con i buoni mensa e una riduzione degli adempimenti burocratici da parte del comune e del gestore, con un miglioramento del controllo del servizio.

Monitoraggio servizi di ristorazione scolastica 2014-2015

Nel corso del 2015 sono stati monitorati i servizi di ristorazione scolastica di diversi comuni che hanno recepito il capitolato d'appalto tipo realizzato dal tavolo tecnico del Medio Campidano. Le mense monitorate sono quelle dei comuni di Samassi, Pabillonis, Villamar, Guspini, Collinas e Villanovaforru. E' stata inoltre monitorata la mensa di Mogoro e di S.N. Arcidano comuni esterni al Medio Campidano che avevano impiegato il capitolato tipo d'appalto.

Il monitoraggio è stato eseguito nel seguente modo:

1. realizzazione e condivisione di una scheda di rilevazione dei dati (Allegati 8, 9);
2. raccolta dati forniti dai gestori delle mense;
3. elaborazione dei dati;
4. condivisione da parte della stazione appaltante (comune) dei dati raccolti.

La scheda di rilevazione contiene due parti, una sulle informazioni su gestore, stazione appaltante ed elementi generali del servizio appaltato (durata, prezzo aggiudicazione, investimenti, elementi sostenibilità, ecc.) ed un'altra sugli alimenti impiegati.

Il monitoraggio sulle mense è stato fatto verificando la situazione di tutti i comuni che nel territorio sono titolari di un servizio di ristorazione scolastica, sulla base dei dati estrapolati dalle varie gare d'appalto e dalla lettura dei capitolati che ciascun ente ha utilizzato per l'espletamento della procedura, che ha portato all'individuazione del gestore della mensa.

I dati desunti dalla lettura degli atti di gara sono stati raccolti in una scheda riepilogativa con griglia dei criteri di valutazione che contiene le seguenti informazioni: comune; utilizzo o meno del capitolato tipo in forma totale o parziale; durata, scadenza ed eventuale rinnovo dell'appalto; importo annuale e pluriennale dell'appalto; prezzo unitario del pasto; numero dei pasti (giornaliero e annuale); criterio di aggiudicazione; presenza del centro cottura comunale; indicazione della distanza (in km o tempo) per la veicolazione del pasto; percentuale di prodotti di qualità certificata (Bio-Dop-Igp- tradizionali ecc. come da capitolato tipo); utilizzo della lavastoviglie; tipologia delle stoviglie (ceramica, biodegradabili ecc.); utilizzo dei detersivi eco; utilizzo dell'acqua di rete; presenza di rilevazione automatica delle presenze alla mensa e

somministrazione di merenda con prodotti di cui al capitolato tipo.

La rilevazione dei dati relativamente ai criteri elencati è stata un'utile guida per conoscere la qualità del servizio mensa erogato nel territorio e registrare, rispetto al 2011, anno di avvio e del primo monitoraggio ex-ante, il cambiamento.

Allo stato attuale, aggiornato a giugno 2015, possiamo fare un'analisi interessante sulla situazione e dire che continuano ad essere 24 i comuni con il servizio di ristorazione scolastica collettiva. Di questi 24, ben 20 utilizzano il capitolato tipo (13 in forma integrale e 7 in forma parziale). Di questi 24 comuni, 10 hanno previsto un servizio (gara) triennale, con il rinnovo eventuale per ulteriori due anni nella canonica formula del 3+2; 6 biennali, uno quinquennale e 7 annuali.

Il criterio di aggiudicazione utilizzato è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa per 20 comuni, e il Massimo ribasso per 4 comuni.

L'utilizzo dell'offerta economicamente più vantaggiosa per le gare d'appalto di 20 comuni è un elemento decisamente importante per valutare la qualità del servizio offerto, rispetto soprattutto al dato del 2011. Sono palesi l'evoluzione in tal senso del servizio e la volontà da parte delle varie amministrazioni coinvolte di dare un segnale decisivo puntando sulla qualità del pasto.

Il costo medio per singolo pasto è pari a € 4,88.

In 18 capitolati su 24 si fa riferimento al centro cottura comunale, mentre la percentuale dei prodotti di qualità certificata richiesta dal capitolato tipo è indicata in 15 capitolati. Detta percentuale è pari all'80% in 2 capitolati, 70% in 12 capitolati e 50% in un capitolato. In tutti la percentuale di prodotto biologico richiesto è pari al 30% del totale di prodotti certificati di qualità, tranne che in un caso in cui si riporta il 20%.

In 12 capitolati è prevista la merenda di metà mattina con prodotti locali di qualità, in 15 l'utilizzo dell'acqua di rete, in 8 la rilevazione automatica delle presenze, in 18 l'ausilio della lavastoviglie, in 14 l'utilizzo di detersivi ECOLABEL e in 17 stoviglie lavabili o biodegradabili.

Il volume d'affari di tutti gli appalti della provincia è pari a € 5.350,378,60 (pluriennale), l'importo annuale di tutti gli appalti è complessivamente pari a € 2.571.760 .

I pasti complessivi annuali erogati sono 527.000. I pasti erogati complessivamente al giorno sono 3.400 in tutta la provincia.

Confronto 2011-2015

ANNO	PASTI GIORNO	PASTI ANNO	PREZZO MEDIO	VALORE
2011	*3.670*	*550.500*	*€ 4,68*	*€ 2.576.340*
2015	*3.400*	*527.000*	*€ 4,88*	*€ 2.571.760*

ANNO	MODALITÀ		
	MR	OEV	CF
2011	16	7	1
2014	4	20	0

La situazione di partenza, registrata nel 2011, presentava sempre 24 comuni con il servizio di ristorazione scolastica. L'unico comune, allora, ad utilizzare prodotti a filiera corta di provenienza certificata era Serrenti.

Con l'insediamento a febbraio del 2011 del tavolo tecnico sulle mense scolastiche e la nomina del

gruppo operativo per la realizzazione del capitolato tipo, che è stato inviato a tutti i comuni nel mese di agosto dello stesso anno, la situazione registrata a settembre del 2011 era la seguente:

Su 24 comuni con il servizio di ristorazione scolastica, tre (Pabillonis, Samassi e Villamar) a giugno del 2011 hanno indetto le proprie gare d'appalto utilizzando il capitolato. Allora un solo comune (San Gavino) aveva in corso un affidamento quinquennale del servizio, mentre dieci avevano in corso una gara biennale, tre triennale e sei annuale.

Pertanto, nel corso del triennio, i comuni che hanno fatto gare con la formula presentata nel capitolato tipo dei tre anni, cui aggiungere gli eventuali due del rinnovo, sono passati da 3 a 9.

Undici comuni hanno optato per il rinnovo. Nel 2011, i comuni che usavamo come criterio per l'aggiudicazione della gara il massimo ribasso, non considerando il contenuto dell'offerta tecnica, erano 16, mentre solo 7 utilizzavano l'offerta economicamente più vantaggiosa, badando cioè alla qualità del servizio proposto. Nel 2014, invece, 20 comuni su 24 adottano l'offerta economicamente più vantaggiosa come criterio per espletare la propria gara d'appalto.

Ne deduciamo un accresciuto valore da parte delle amministrazioni comunali dato alla qualità dell'offerta, e alla durata del servizio che con la formula del tre + due, o comunque pluriennale, permette alle ditte di sperimentare nel tempo l'efficacia della propria azione, rispetto al reperimento dei prodotti locali, e agli investimenti che riescono in un tempo più lungo ad ammortizzare.

La formula del 3+2 è uno strumento di fidelizzazione del produttore/fornitore al gestore nell'ottica di una prospettiva di guadagno, costante negli anni, e di programmazione del lavoro (quanto e cosa coltivare, quanto e cosa fornire), che permette di offrire uno standard di prodotto di qualità, per un servizio che dura circa otto mesi l'anno.

Il costo medio del pasto nel 2011 era di 4,68, con un valore minimo di 3,37 euro e uno massimo di 6 euro, con differenze notevoli da comune a comune, che nel 2014 si sono appianate, poiché il costo minimo del pasto registrato è pari a 4,30 euro e quello massimo 5,57 euro. Ciò significa che i pasti a 3 euro, a discapito della qualità dei prodotti somministrati ai bambini, non esistono più, e i pasti ad una media di 4,88 sono assolutamente congrui rispetto alla qualità e alla quantità di prodotti indicati nel capitolato tipo.

Tutti gli altri elementi qualificanti il servizio di qualità: merenda, acqua di rete, stoviglie riutilizzabili o compostabili, maggior numero di centri cottura (ripristinati in alcuni comuni che avevano deciso di chiuderli negli anni passati) nel 2011 non esistevano e sono invece una realtà collaudata nel 2014.

Nel Medio Campidano, nei comuni dove in forma integrale è stato adottato il capitolato tipo, ma soprattutto dove si è colta l'importanza delle finalità del progetto, che ha una valenza sociale, culturale ed educativa di ampio respiro, e che solo con la condivisione totale di obiettivi e metodi si può mettere in campo, si è registrata una piccola rivoluzione nel servizio di ristorazione scolastica, con una notevole importanza riconosciuta alla qualità della vita, alla qualità degli alimenti e soprattutto al valore sociale oltre che educativo e culturale, che sin dall'inizio di questo progetto, abbiamo voluto attribuire al cibo.

Dati su tipologia derrate alimentari

Riguardo la tipologia degli alimenti si sottolinea che il numero di derrate alimentari impiegate varia da un numero di 53 a 58. Di queste quelle rispondenti al capitolato oscillano tra il 72% e l'89%. Riguardo il numero delle derrate biologiche si oscilla tra il 21% e il 40%.

Il numero delle derrate DOP oscilla tra il 2% e il 6%.

Per quanto riguarda la provenienza regionale delle derrate il dato oscilla tra il 65% e il 71% e per la provenienza da filiera corta si va dal 43% al 58%.

Dati sui fornitori delle derrate alimentari

Riguardo i fornitori il loro numero oscilla tra i 19 e i 26. Di questi la percentuali di produttori oscilla tra il 65% e l'80% mentre i grossisti sono tra il 20% e il 35%.

I fornitori produttori della nostra regione oscillano tra il 65% e l'80%. I fornitori produttori del Medio Campidano vanno dal 28% al 53%.

Le derrate fornite dai produttori regionali oscillano tra il 48% e il 62% mentre i produttori del Medio Campidano apportano derrate tra l'17% e il 32%.

Dati sul valore delle derrate alimentari

Riguardo i dati sul valore degli alimenti questi sono stati riportati per tutti i comuni monitorati al valore di 100 pasti al fine di favorire un confronto.

Bisogna ricordare che sul costo del pasto il valore degli alimenti incide per circa il 38%.



Patate biologiche sarde a filiera corta



Agrumi sardi a filiera corta

Le restanti voci del costo del pasto sono relative al personale (42%), spese generali (15%) e utile d'impresa (5%).

La spesa totale per gli alimenti di 100 pasti oscilla tra i 17.302 euro e i 24.147 euro.

In termini percentuali il valore delle derrate di provenienza regionale oscilla tra il 56% e il 75% mentre per le derrate di filiera corta oscilla tra il 42% e il 53% e per i biologici oscilla tra il 10% e il

19%. L'incidenza in valore del biologico regionale su quello del valore totale del biologico oscilla tra il 66% e il 76%.

Numero Totale Derrate alimentari	Rispondenti al capitolato	Non rispondenti al capitolato	BIO	DOP	Tradizionali	Regionali	Filiera Corta
Valore assoluto	%	%	%		%	%	%
53-58	72-89	11-28	21-40	2-6	2-4	65-71	43-58

Tab. Dati monitoraggio 2015 - Tipologia alimenti

				DERRATE produttore	DERRATE grossista	DERRATE prod. Medio Campidano
Numero fornitori	Produttore	Grossista	Produttore Medio Campidano			
	%	%	%	%	%	%
19-26	*65-80*	*20-35*	*28-53*	*48-62*	*38-52*	*17-32*

Dati monitoraggio 2015 - Derrate apportate dai fornitori

Spesa Alimenti	V. Regionali	V. Filiera Corta	V. Biologico Totale	BIO Reg./V.Bio.Tot
Totale Euro anno	%	%	%	%
17.302-24.147	56-75	42-53	10-19	66-76

Tab. Dati monitoraggio 2015 - Valore alimenti

5. Sperimentazione di nuove pratiche e aggiornamento documenti.

Incontri con i genitori di presentazione degli alimenti impiegati in mensa

Nel corso dei primi mesi del 2013 sono stati realizzati presso i comuni di Samassi, Pabillonis, Collinas, Siddi e Guspini degli incontri con i genitori dei ragazzi che frequentavano la mensa scolastica con la finalità di presentare gli alimenti e alcuni piatti impiegati in mensa. Gli incontri sono stati organizzati dall'Agenzia Laore in collaborazione con il gestore, la scuola e il comune. Ai genitori sono stati fatti degustare alcuni piatti e gli alimenti impiegati in mensa spiegando loro l'origine locale e l'importanza sul piano economico e sociale



Incontro con i genitori

dell'adozione di una mensa sostenibile e di qualità. Gli incontri hanno riscosso un successo di partecipazione raccogliendo l'apprezzamento e l'incoraggiamento dei genitori a proseguire su questa strada.

Sperimentazione formaggi sardi da grattugia

Il tavolo tecnico sulle mense, per l'anno scolastico 2012-2013, si è posto l'obiettivo di ricercare dei formaggi ovini da grattugia a base di latte di pecora con un contenuto in sale compatibile con le indicazioni del Ministero della salute e sperimentarne l'introduzione nelle mense scolastiche attraverso adeguate azioni di educazione alimentare.

A questo scopo l'Agenzia Laore Sardegna ha effettuato una ricognizione mediante pubblicazione sul sito www.sardegnaagricoltura.it di un bando rivolto ai caseifici di tutta la Sardegna per una manifestazione d'interesse per la fornitura di formaggi da grattugia a base di latte di pecora con basso contenuto in sale (pari o inferiore a 2 g di Cloruro di Sodio su 100 grammi di parte edibile) per l'impiego nella ristorazione scolastica.

Il SIAN ha confrontato le caratteristiche del formaggio a base di latte di pecora con quelli già in uso nella ristorazione riguardo al contenuto in sale e grassi.

Alla manifestazione d'interesse hanno partecipato i seguenti caseifici:

Caseificio	Comune	Pezzatura Kg	Stagionatura (mesi)	Sale gr/100gr
Cooperativa L'Armentizia moderna	*Guspini*	*5*	*7*	*1,32*
Cuozzo	*Oristano*	*3,5*	*12*	*1,65*
Soc. Cooperativa Dorgali Pastori	*Dorgali*	*15*	*8*	*1,39*
Argiolas Formaggi	*Dolianova*	*3,5*	*8*	*1,8*

La sperimentazione è stata realizzata dall'Agenzia Laore in collaborazione con i gestori i comuni e il SIAN e ha riguardato le mense di Guspini, Pabillonis, Samassi, Segariu, Collinas, Villanovaforru, Siddi e Sardara ha riguardato 770 ragazzi dell'infanzia e della primaria.

Caseificio	Scuola	Ordine	Bambini
Argiolas Dolianova	impiegato in tutte le scuole come formaggio fresco		
Cuozzo Oristano	Pabillonis	Infanzia	80
		Totale	**80**
	Collinas	Primaria	50
	Villanovaforru	Sec. 1 grado	46
	Siddi	Infanzia	54
	Sardara	Infanzia	80
	Segariu	Infanzia	28
	Segariu	Sec. 1 grado	45
		Totale	**303**
L'Armentizia Guspini	Guspini	Infanzia	200
	Guspini	Primaria	94
		Totale	**303**
COOP PASTORI Dorgali	Samassi	Infanzia	100
		Totale	**100**

Durante la sperimentazione durata alcuni mesi si è rilevato che i formaggi ovini sardi si prestano ad essere impiegati per grattugiare e che il livello di gradimento risulta elevato. Alcuni gestori delle mense a seguito di questa sperimentazione continuano ad impiegare questi formaggi.

Attualmente i formaggi da grattugia sperimentati sono impiegati nelle mense di Collinas, Sardara, Lunamatrona e Siddi.



Ceci sardi biologici a filiera corta.



Merenda - panino con prosciutto crudo.



Mele sarde a filiera corta.



La merenda in classe - Pane ricottae miele.

Aggiornamento del capitolato d'appalto tipo e del capitolato delle materie prime e degli allegati

Nel corso del 2015 il tavolo tecnico sulle mense scolastiche alla luce dei risultati conseguiti con l'applicazione del capitolato e delle criticità emerse ha aggiornato il capitolato d'appalto tipo e quello delle materie prime. In particolare il capitolato delle materie prime è stato interamente riscritto. La stesura di questo lavoro ha evidenziato l'esigenza di predisporre un altro allegato costituito dall'elenco delle materie prime da impiegare per la merenda e un calendario della stagionalità dell'ortofrutta facendo riferimento a quelli maggiormente impiegati in mensa.

I documenti aggiornati sono stati utilizzati dal comune di Gonnosfanadiga per la loro gara d'appalto.

L'aggiornamento del capitolato ha riguardato in particolare l'esplicitazione, per gli alimenti, del numero di derrate alimentari, lasciando l'obbligo dell'Impresa aggiudicatrice di fornire almeno il 70% del numero di derrate alimentari impiegate certificate biologiche,di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta. E' comunque un obbligo che il 30% del numero di derrate alimentari impiegate siano certificate biologiche e che il 40% del numero di derrate alimentari impiegate siano di qualità certificata DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta" .

Altra importante aggiornamento è l'inserimento dei contratti di fornitura per i fornitori dei prodotti a filiera corta nonché l'esplicitazione dell'elenco dei fornitori in sede di gara in modo tale che la ditta invii, agli uffici preposti della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte con i nominativi delle aziende fornitrici.

Altresì la ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta , i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e i preaccordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.

Il capitolato delle materie prime è stato interamente rivisitato prestando particolare attenzione alla parte sulla carne dove alcune criticità emerse negli anni passati hanno riguardato la classificazione (Bovino, Bovino adulto, Vitellone, Vitello. La parte carne è stata rivisitata dal servizio SIAN della ASL di Sanluri anche con la collaborazione del servizio veterinario della stessa ASL. Altra importante criticità affrontata nella revisione del capitolato delle materie prime è stata quella della classificazione merceologica dell'ortofrutta che consente la fornitura di prodotti di I e II classe in quanto gran parte delle produzioni esistenti in commercio ed in particolare quelle locali e a filiera corta sono di II classe mentre nei capitolati veniva sempre richiesta la prima classe.

L'aggiornamento dei documenti (capitolato tipo d'appalto, capitolato delle materie prime e elenco alimenti e preparati per la merenda) ha tenuto conto anche dei suggerimenti ed integrazioni proposte dall'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari di Cagliari in occasione dell'incontro svoltosi con il gruppo operativo mense il 9 dicembre 2014 a Sanluri.

6. Impiego dell'acqua di rete

Nei suggerimenti per il nuovo capitolato si è ritenuto opportuno proporre il consumo dell'acqua di rete, limitando l'uso dell'acqua minerale alle sole situazioni di emergenza.

Le motivazioni sono state di diverso tipo:

- contribuire alla salvaguardia dell'ambiente riducendo la quantità di rifiuti plastici da smaltire e riducendo la quantità di emissione di CO2 legata al trasporto dell'acqua minerale dal luogo di produzione al luogo di consumo

- promuovere come "acqua da bere" quella dell'acquedotto, idonea al consumo umano e sottoposta a rigorosi controlli sia da parte dei gestori dell'acquedotto sia dalla ASL come organo di vigilanza.

Il percorso non si presentava facile per le notevoli resistenze di parte dei genitori che, in assemblee molto partecipate, hanno espresso i loro dubbi sulla qualità dell'acqua distribuita dall'acquedotto.

Come Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), per superare queste difficoltà e acconsentire alle richieste dei comuni appaltatori, delle scuole e dei gestori delle mense, che hanno chiesto il supporto del servizio per dissipare i dubbi degli utenti sulla qualità e sicurezza dell'acqua che viene distribuita dalla rete idrica pubblica, si è stabilito di effettuare un primo campione di acqua all'interno dell'edificio scolastico nella fase iniziale di attività della mensa scolastica e un secondo campione nel mese di marzo previa verifica, da parte dei Comuni interessati, dello stato della rete idrica interna, degli eventuali serbatoi e dell'effettuazione, se necessario, delle operazioni di ripristino e di manutenzione.

Per dare ancora maggiori garanzie all'utenza si è chiesto all'ente gestore degli acquedotti di far parte del tavolo tecnico in modo da condividere i dubbi e le obiezioni emerse nei primi contatti fra i rappresentanti della scuola e dei genitori. Nel corso dei due incontri avvenuti si è ottenuta la collaborazione dell'ente concordando un controllo ancora più frequente dell'acqua, con l'installazione di rubinetti esterni all'edificio da utilizzare come punti di prelievo nelle mense scolastiche che avevano aderito all'utilizzazione del capitolato.

Al tavolo tecnico si è anche discussa l'opportunità di installare, nella rete idrica all'interno dell'edificio scolastico, impianti per il trattamento domestico dell'acqua potabile dotati di tecnologie di filtrazione anche tra loro associate (carboni attivi, microfiltrazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione) che potevano essere integrati con sistemi di refrigerazione ed immissione/dosaggio di CO2 (acqua gassata). Dopo aver valutato gli aspetti favorevoli e quelli negativi, quali l'assoluta necessità di una manutenzione costante e precisa dell'impianto, si è deciso di utilizzare l'acqua della rete idrica senza alcun intervento di trattamento aggiuntivo.

Concluse queste fasi preliminari si è dato il via agli incontri con i genitori e con gli insegnanti nelle scuole e nei comuni interessati , si sono fatti i confronti fra le normative riguardanti le acque minerali e le acque di rete, si sono illustrati i dati storici riguardanti la qualità dell'acqua erogata e le azioni di vigilanza effettuate dal SIAN, si è dato conto delle frequenze di campionamento e della costante attenzione posta alla qualità dell'acqua e si è garantita l'immediata comunicazione di ogni eventuale non conformità o non idoneità d'uso con il ritorno immediato, fino alla risoluzione della non

idoneità, alla somministrazione di acqua minerale in bottiglia.

Si sono inoltre presentate ai gestori le "Linee guida per il controllo igienico- sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari" elaborate dall'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale della Regione Sardegna in cui sono indicati il numero e la tipologia di esami che ogni gestore di impresa alimentare deve fare nella rete idrica interna dell'edificio in cui effettua la sua attività.

Ad oggi le mense che utilizzano l'acqua di rete sono quelle dei comuni di Pabillonis, Samassi e Villamar mentre sono in fase di preparazione alla partenza le mense di Guspini e Sardara.

Per quanto riguarda la continuità del servizio, a Pabillonis, nel gennaio del 2013, a causa della presenza di alghe nell'acqua grezza in arrivo all'impianto di Santu Miali, si è reso necessario sospendere l'utilizzo dell'acqua di rete per qualche giorno, fino al ripristino della funzionalità dell'impianto di potabilizzazione.

A Samassi, nell'ottobre del 2013, si è sospeso l'utilizzo dell'acqua di rete per circa una settimana a causa del cedimento della parete di un pozzo di alimentazione dell'impianto che ha provocato torbidità.

A Villamar si è avuta la situazione più problematica con la sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete per qualche giorno nel settembre 2011 a causa di un lieve discostamento dei nitriti dal valore di parametro; da metà settembre a metà ottobre del 2012 si è sospeso l'utilizzo dell'acqua a scopo precauzionale per la presenza di manganese e ferro in quantità eccedente rispetto ai valori di parametro; stessa situazione da metà febbraio a fine marzo 2013 a causa di problemi all'impianto di potabilizzazione di Is Barrocus.

Si fa notare che i parametri ferro, alluminio e manganese secondo il Decreto legislativo 31/2001 ss.mm.ii, che disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano, sono "parametri indicatori" e che il superamento del valore di parametro non comporta l'obbligo del giudizio di non idoneità al consumo umano. La linea di condotta del SIAN, in accordo con i gestori delle mense e per una totale tutela degli utenti, è stato però quello di utilizzare l'acqua di rete solo nel caso che fosse perfettamente rispondente a quanto indicato dal Decreto legislativo 31 ss.mm.ii, anche per quanto riguarda i parametri indicatori.



Mensa scolastica- scuola infanzia Pabillonis

7. I menu nella mensa scolastica Aspetti nutrizionali e LARN

Da: "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" Ministero della Salute.

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola i bambin allo spirito di emulazione tra compagni.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.

La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni.

Si sottolinea l'importanza di redigere un menù che preveda anche note esplicative ed operative per chiarire le ragioni delle scelte.

Il menù va preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età. Nella progettazione del menù occorre ottemperare alle esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione e favorire il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.

La valutazione in energia e nutrienti del menù deve essere sulla base della settimana scolastica.

È opportuno evidenziare nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di impedire la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e modificare nel contempo le abitudini alimentari, ciò anche in virtù della prevenzione dell'obesità.

Definire grammature idonee nelle tabelle dietetiche per il pasto a scuola rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva, purché alla valutazione nutrizionale su carta dei menù corrisponda una effettiva applicazione delle porzioni raccomandate nei punti ristorazione.

L'attenzione alle porzioni sta acquisendo, in educazione alimentare, un' importanza crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione media delle porzioni piuttosto che con le scelte qualitative dei cibi effettuate dai bambini.

È pertanto determinante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con utensili adeguati (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità di garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati. Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti ad età diverse e/o a più di una fascia scolastica (es.: scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) occorre disporre, per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base del target di utenza.

È opportuno distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo (anche di IV gamma).



Mensa scolastica



Tavolo mensa scolastica apparecchiata

Apporti Raccomandati	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (Kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	52 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0.66	0.66	0.66
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
Di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55-60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
Di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

Tabella apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasi scolastiche

Alimento/Gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, ...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, etc.)	1 volta a settimana

Tabella frequenza di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica.

Il SIAN segue in maniera attenta le Linee di indirizzo nelle attività di ristorazione scolastica del territorio di competenza, sia per quanto riguarda il pranzo che la merenda di metà mattina e/o del pomeriggio e come si evince, queste ben si sposano con lo spirito del Progetto.

8. La merenda

Riguardo le caratteristiche della merenda somministrata ai bambini si è posta particolare attenzione a che tutti i bambini consumino lo stesso spuntino con caratteristiche nutrizionali corrette e nel contempo gradevoli e stimolanti per il gusto

ELENCO ALIMENTI E PREPARAZIONI DA IMPIEGARE PER LA MERENDA A SCUOLA

- Pane con ricotta e miele
- Pane con Ricotta
- Pane con Miele
- Pane e marmellata
- Frutta fresca di stagione
- Spremuta di agrumi freschi e di stagione
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Yogurt
- Esempi di possibili tipologie di torte :
    - Torta alla frutta fresca di stagione
    - Torta di mele
    - Torta margherita
    - Torta alla banana
    - Torta alle carote
    - Torta all'arancia
    - Torta di pere e cioccolato
    - Torta allo Yogurt
    - Crostata di frutta fresca di stagione
    - Crostata alla marmellata
- Gelato alla frutta
- Panino con prosciutto cotto
- Bruschetta al pomodoro con olio Extra vergine d'oliva
- Pane e formaggio spalmabile
- Flan di latte
- Budino
- Crostino con verdura fresca (es. lattuga-carota)



Merenda in fattoria - pane e marmellata

9. L'applicazione dei criteri ambientali minimi nel capitolato d'appalto tipo del Medio Campidano

Le tabelle che seguono evidenziano un confronto tra i principali criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (adottati con Decreto del ministero dell'ambiente il 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21/09/2011)) e la loro applicazione attraverso il capitolato d'appalto tipo del Medio Campidano.

Il tavolo sulle mense scolastiche del Medio Campidano fin dall'inizio della sua attività ha tenuto conto dell'esistenza dei criteri ambientali minimi, analizzandoli in maniera critica in relazione agli obiettivi che i partecipanti al tavolo hanno condiviso.

In particolare il tavolo ha voluto attribuire lo stesso livello di importanza alla qualità certificata delle derrate alimentari (Biologico, DOP, IGP e SGT) , alla provenienza sarda e alla filiera corta ritenendo che i due ultimi aspetti , non presi in considerazione dai criteri minimi, potessero invece rivelarsi strategici per una ricaduta positiva sul territorio, non solo per quanto riguarda gli aspetti ambientali ma anche quelli economici, culturali e sociali.

In altri termini si è impostato il lavoro del tavolo condividendo l'esigenza di dare la priorità all'impiego di derrate alimentari di origine sarda e a filiera corta e facendo in modo laddove è stato possibile che si utilizzassero quelle che oltre all'origine sarda associassero la qualità certificata. Le tabelle evidenziano che per quanto riguarda gli altri criteri ambientali minimi (stoviglie, bicchieri, posate, acqua di rete, gestione rifiuti, informazione agli utenti, ecc.) questi sono stati interamente applicati con il capitolato d'appalto tipo del Medio Campidano.

Per quanto riguarda le derrate alimentari la tabella evidenzia che, laddove la realtà produttiva della nostra regione lo consente, come per esempio nella produzione di ortaggi e di olio, i criteri ambientali sono stati rispettati e anche superati , mentre per altre derrate alimentari il rispetto dei criteri minimi comporta necessariamente approvvigionarsi all'esterno della Sardegna.

Confronto tra alcuni criteri Ambientali Minimi e loro applicazione nel capitolato d'appalto tipo del Medio Campidano

Criteri	Criteri Ambientali Minimi	APPLICAZIONE MEDIO CAMPIDANO
		Rispetto CAM
Stoviglie, bicchieri e posate	lavabili e riutilizzabili - Biodegradibili e compostabili	SI
Informazione utenti	Provenienza alimenti, stagionalità, gestione raccolta rifiuti	SI
Pulizia locali	Prodotti ecolabel o ecocompatibili	SI
Gestione rifiuti e riduzione imballaggi	Piano di riciclo rifiuti e riduzione imballaggi	SI (uso acqua di rete)
utilizzo cibo utilizzato	Finalità sociali	SI

Confronto tra alcuni Criteri Ambientali Minimi (DERRATE ALIMENTARI) e applicazione nel capitolato d'appalto tipo del Medio Campidano			
Derrate ALimentari	**Criteri Ambientali Minimi**	**APPLICAZIONE Medio Campidano**	
		Rispetto CAM	**Provenienza**
Carne	15% del peso totale Biologico 25% del peso totale da DOP e IGP	NO	**100% del peso totale e del valore di provenienza regionale**
Lattiero Caseari	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO	**73% Del valore totale di provenienza regionale e a filiera corta - 27% del peso totale DOP**
Frutta	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO	**40 % in peso del totale di provenienza regionale, 35% in valore del totale di provenienza regionale**
Pane	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO	**100% del peso totale e del valore di provenienza regionale (Panetteria locale)**
Ortaggi	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO (in parte)	**44 % del peso totale sono Biologici, 100 % del peso e del valore sono di provenienza regionale e a filiera corta**
Pesci	20% del peso totale da acquacoltura biologica - Non ricomposto	NO	**100% del peso toale di provenienza internazionale**
Olio Extra Vergine di oliva	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	SI	**100% del peso totale e del valore di provenienza regionale e a filiera corta**
Pasta e Riso	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO	**100% del peso totale edel valore di provenienza regionale e a filiera corta**
Pomodori pelati	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO	**100% del peso totale edel valore di provenienza regionale**
Legumi	40% del peso totale Biologico 20% del peso totale da produzioni integrate e/o DOP, IGP e SGT	NO (in parte)	**100% del peso totale Biologici, 22 % del peso totale e valore totale di provenienza regionale e a filiera corta**

10. Monitoraggio degli scarti alimentari

Analizzare gli scarti alimentari nella refezione scolastica permette di valutare indirettamente le abitudini alimentari dei bambini e la qualità nutrizionale del pasto assunto rispetto al pasto somministrato.



Laboratorio a scuola di ortaggi

Nel corso dell'anno scolastico 2012/2013 sono stati monitorati in collaborazione con i gestori delle mense nel periodo che va dall' 11 Marzo al 26 Aprile 2013 gli scarti alimentari delle pietanze (primi, secondi piatti e i contorni) somministrate presso le scuole dell'obbligo infanzia e primaria del Comune di Guspini in tutte le giornate delle 4 settimane del menù.

La valutazione degli scarti è stata effettuata mediante metodica della pesata in due distinti momenti ovvero prima della somministrazione e dopo il consumo. La porzione di cibo rimasta intatta nel piatto del bambino poiché non consumata costituisce lo scarto alimentare.

I dati ricavati sono stati analizzati ed in seguito espressi come percentuale di scarto medio complessivo:

Ordine scolastico	Pietanza	% di Scarto medio complessivo
Infanzia	*Pasta*	*17*
	Riso	*31*
	Primi piatti in brodo	*17*
	Carne	*21*
	Pesce	*37*
	Contorno	*52*
Primaria	*Pasta*	*14*
	Riso	*17*
	Primi piatti in brodo	*44*
	Carne	*29*
	Pesce	*45*
	Contorno	*54*

In entrambi gli ordini scolastici è evidente un rifiuto elevato dei contorni e del pesce.

Rispetto al gradimento dei singoli pasti, si è riscontrato il minor scarto e di conseguenza il maggior consumo per:

- Pasta al burro (scarto medio del 9%) e minestra in brodo di carne e polpette al sugo (scarto medio del 10%) nella scuola dell'infanzia.
- Ravioli al pomodoro (scarto medio del 5%) e polpette in bianco (scarto medio del 9%) nella scuola primaria.

Al contrario si è rilevata la maggiore percentuale di scarto medio per la verdura cotta (64%), insalata di verdure (61%) e platessa alla parmigiana (53%) in entrambi gli ordini scolastici.



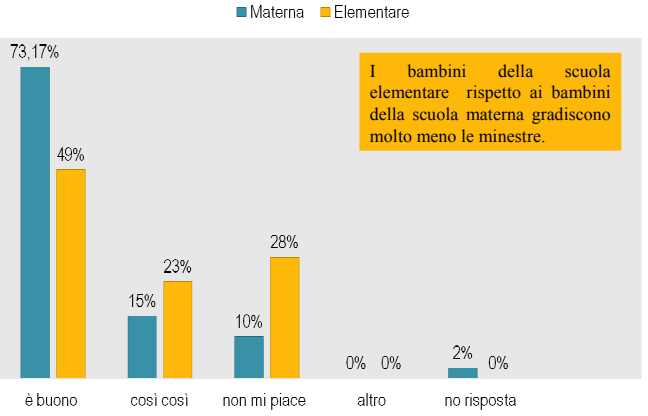
Ragazzi in cerchio all’arrivo in fattoria



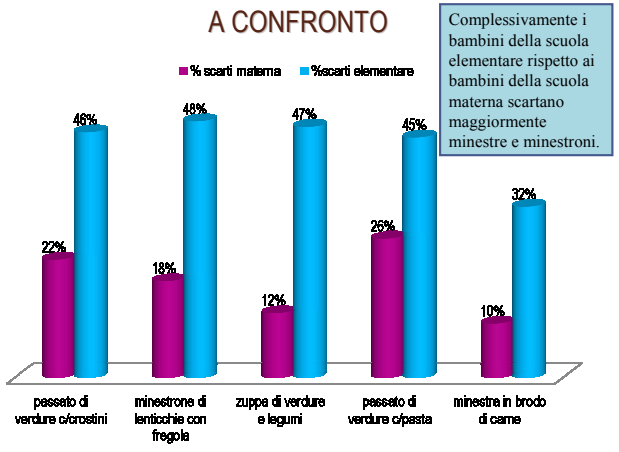
Minestre e minestroni

QUANTO PIACE AI BAMBINI?

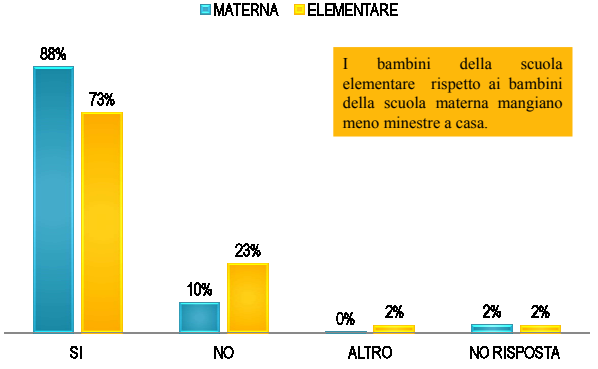
È buono – così così – non mi piace



VALUTAZIONE SCARTI MINESTRE E MINESTRONI A CONFRONTO



E A CASA …. lo mangiano?

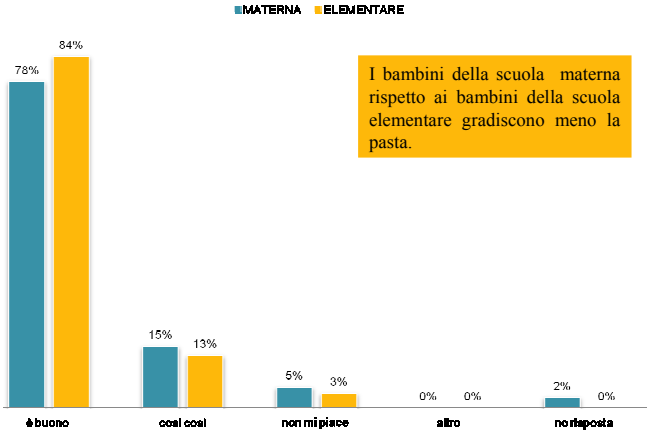




Pasta

QUANTO PIACE AI BAMBINI?

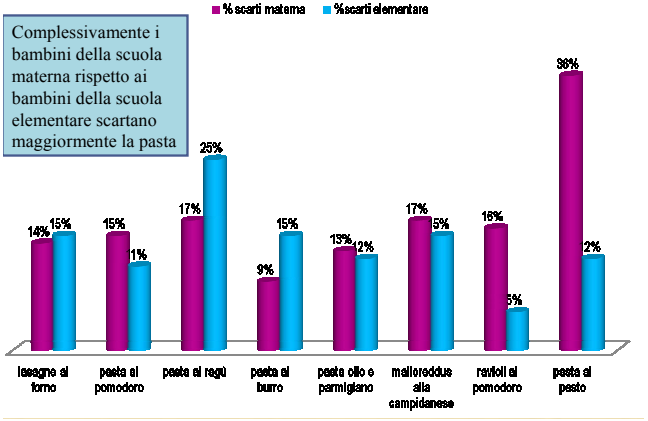
È buono – così così – non mi piace



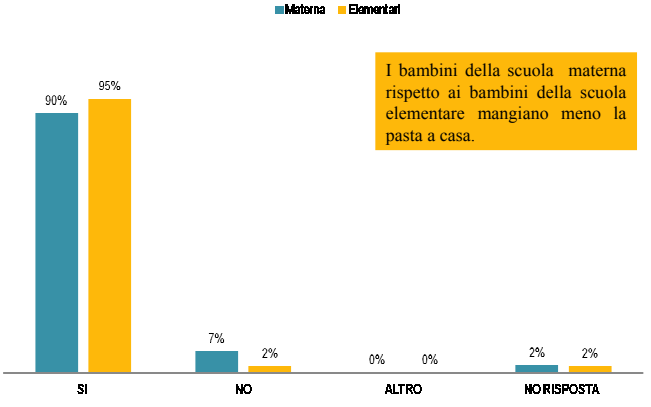
I bambini della scuola materna rispetto ai bambini della scuola elementare gradiscono meno la pasta.

VALUTAZIONE SCARTI PASTA A CONFRONTO

Complessivamente i bambini della scuola materna rispetto ai bambini della scuola elementare scartano maggiormente la pasta



E A CASA… la mangiano?



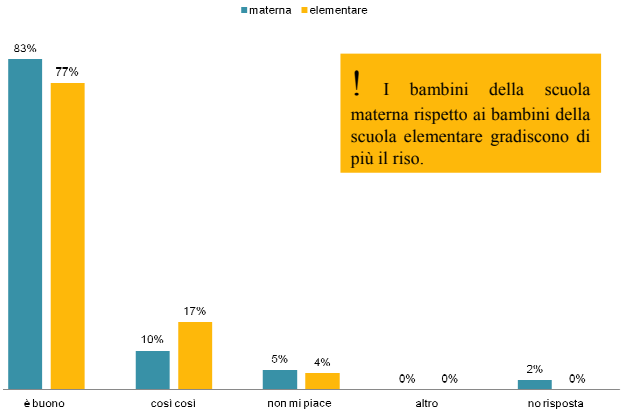
I bambini della scuola materna rispetto ai bambini della scuola elementare mangiano meno la pasta a casa.



Riso

QUANTO PIACE AI BAMBINI?

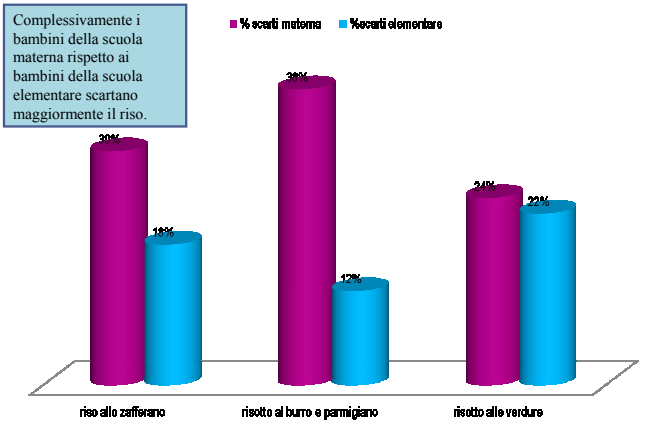
È buono – così così – non mi piace



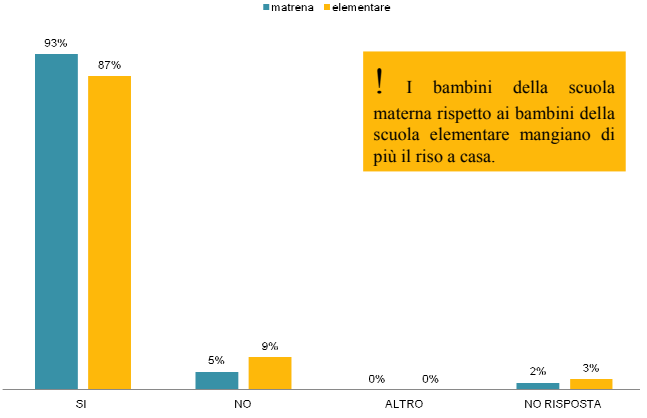
! I bambini della scuola materna rispetto ai bambini della scuola elementare gradiscono di più il riso.

VALUTAZIONE SCARTI RISO A CONFRONTO

Complessivamente i bambini della scuola materna rispetto ai bambini della scuola elementare scartano maggiormente il riso.



E A CASA….lo mangiano?

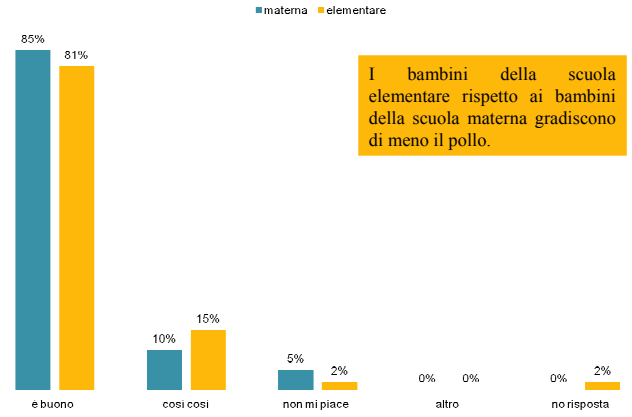


! I bambini della scuola materna rispetto ai bambini della scuola elementare mangiano di più il riso a casa.



Carne

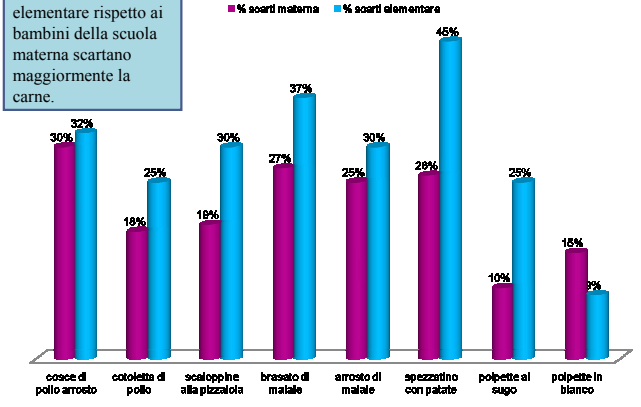
POLLO
QUANTO PIACE AI BAMBINI?
È buono – così così – non mi piace



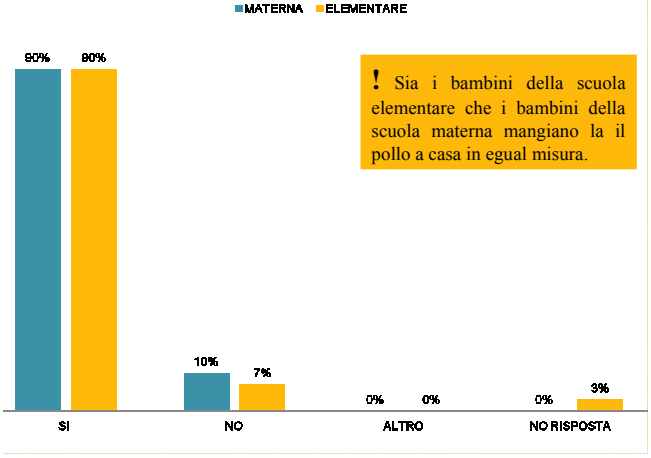
I bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna gradiscono di meno il pollo.

VALUTAZIONE SCARTI CARNE A CONFRONTO

Complessivamente i bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna scartano maggiormente la carne.



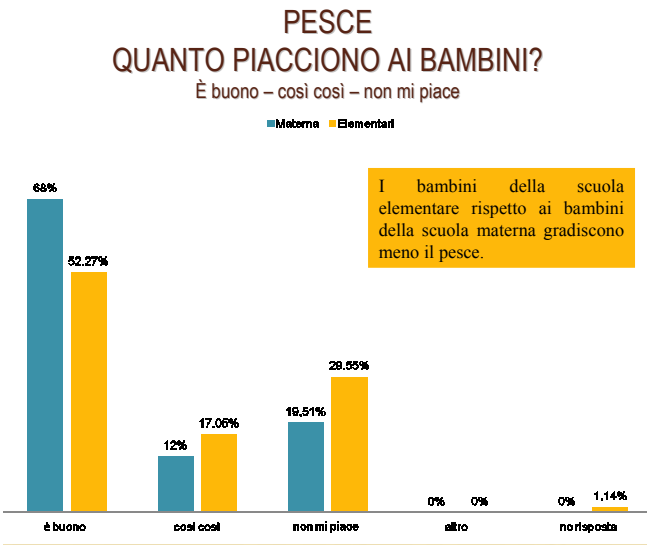
POLLO
E A CASA….lo mangiano?

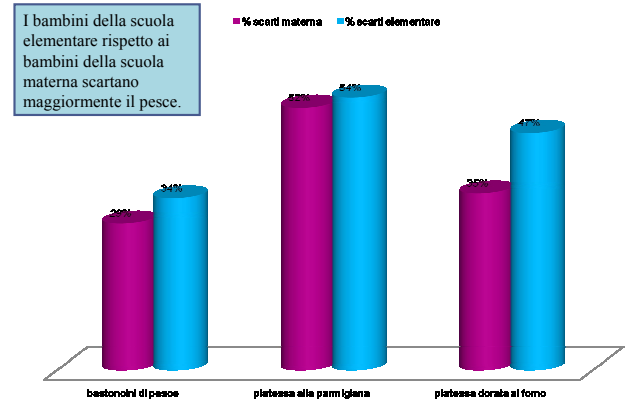


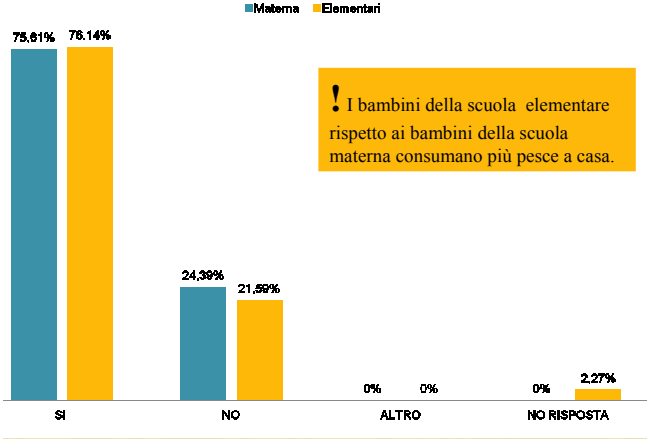
! Sia i bambini della scuola elementare che i bambini della scuola materna mangiano la il pollo a casa in egual misura.



Pesce


PESCE
QUANTO PIACCIONO AI BAMBINI?
È buono – così così – non mi piace
Materna
Elementari
I bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna gradiscono meno il pesce.
68%
52,27%
12%
17,06%
19,51%
29,55%
0%
0%
0%
1,14%
è buono
così così
non mi piace
altro
no risposta

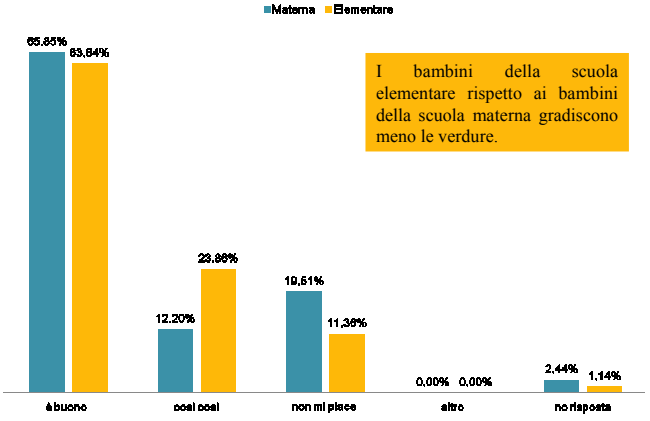

VALUTAZIONE SCARTI PESCE
CONFRONTO
I bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna scartano maggiormente il pesce.
% scarti materna
% scarti elementare
34%
54%
47%
bastoncini di pesce
platessa alla parmigiana
platessa dorata al forno


PESCE
E A CASA ….lo mangiano?
Materna
Elementari
! I bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna consumano più pesce a casa.
75,61%
78,14%
24,39%
21,59%
0%
0%
0%
2,27%
SI
NO
ALTRO
NO RISPOSTA



Contorni

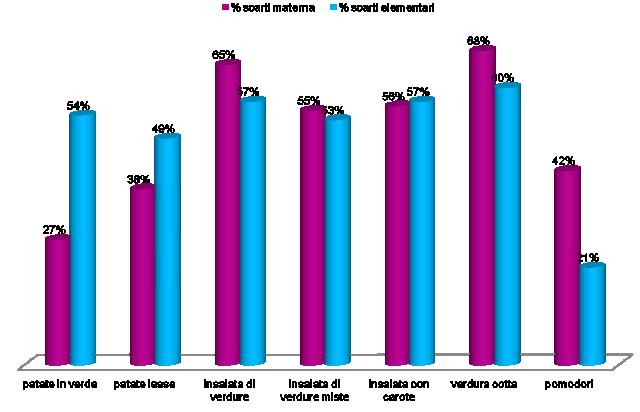
VERDURE
QUANTO PIACCIONO AI BAMBINI?
È buono – così così- non mi piace



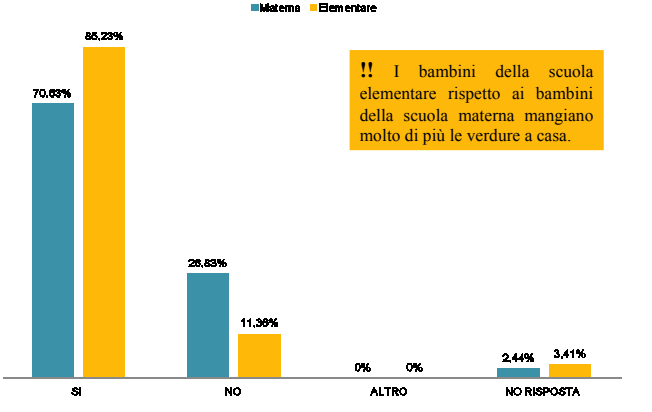
I bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna gradiscono meno le verdure.

CONFRONTO
VALUTAZIONE SCARTI CONTORNI

Nel dettaglio….



VERDURE
E A CASA …le mangiano?

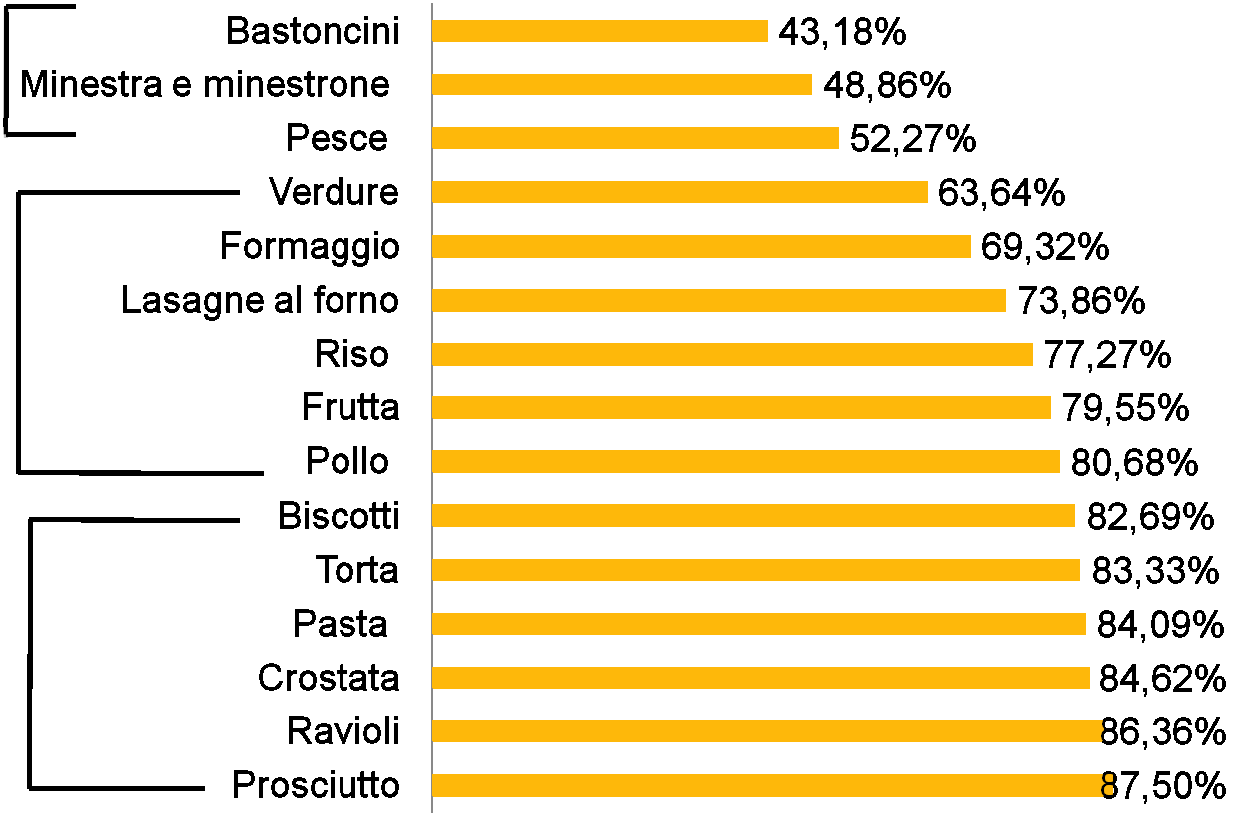


!! I bambini della scuola elementare rispetto ai bambini della scuola materna mangiano molto di più le verdure a casa.

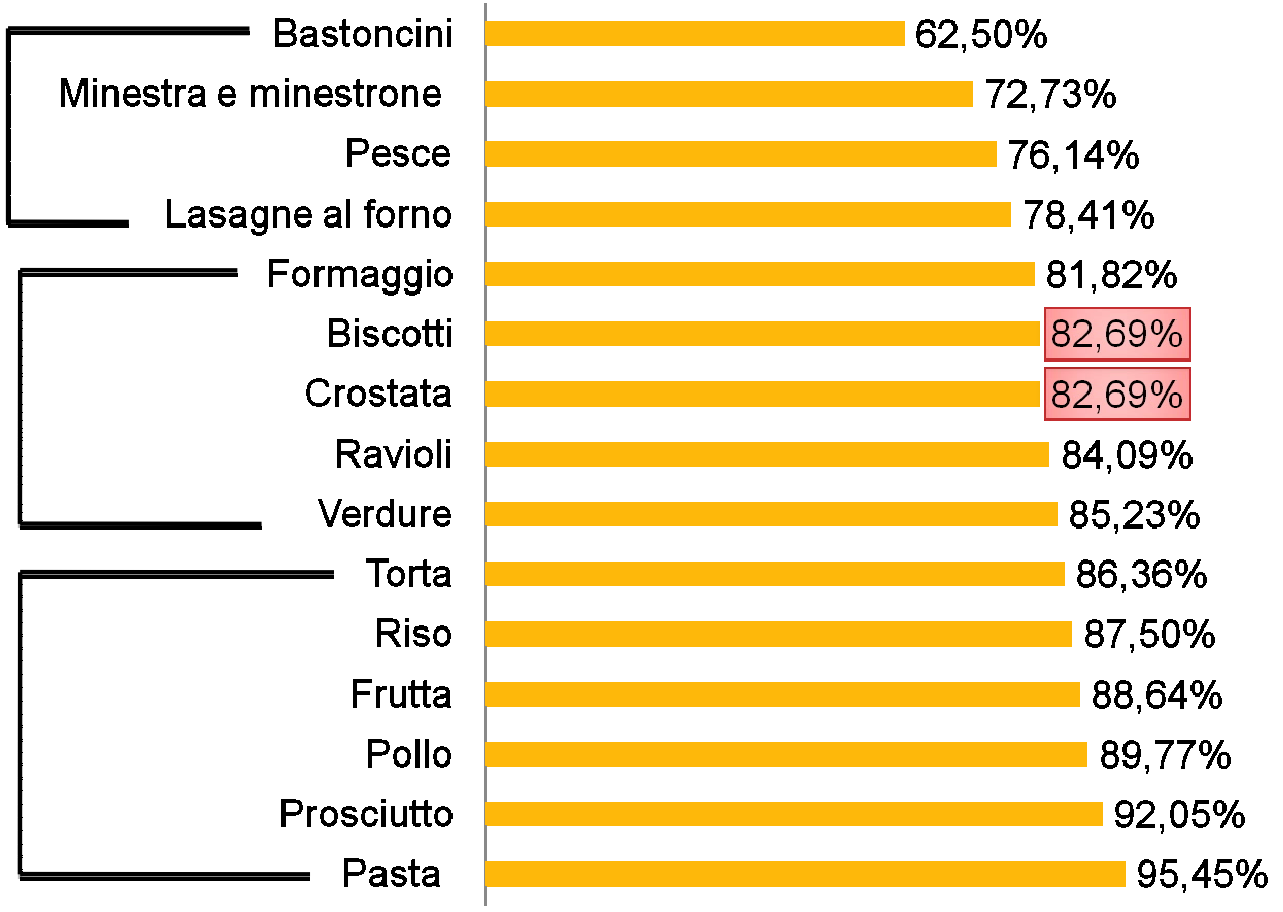
Ulteriori dati ricavati dalla somministrazione dei questionari

SCUOLA ELEMENTARE

DALLA PIETANZA MENO GRADITA ALLA PIÙ GRADITA



COSA SI MANGIA DI PIÙ A CASA?

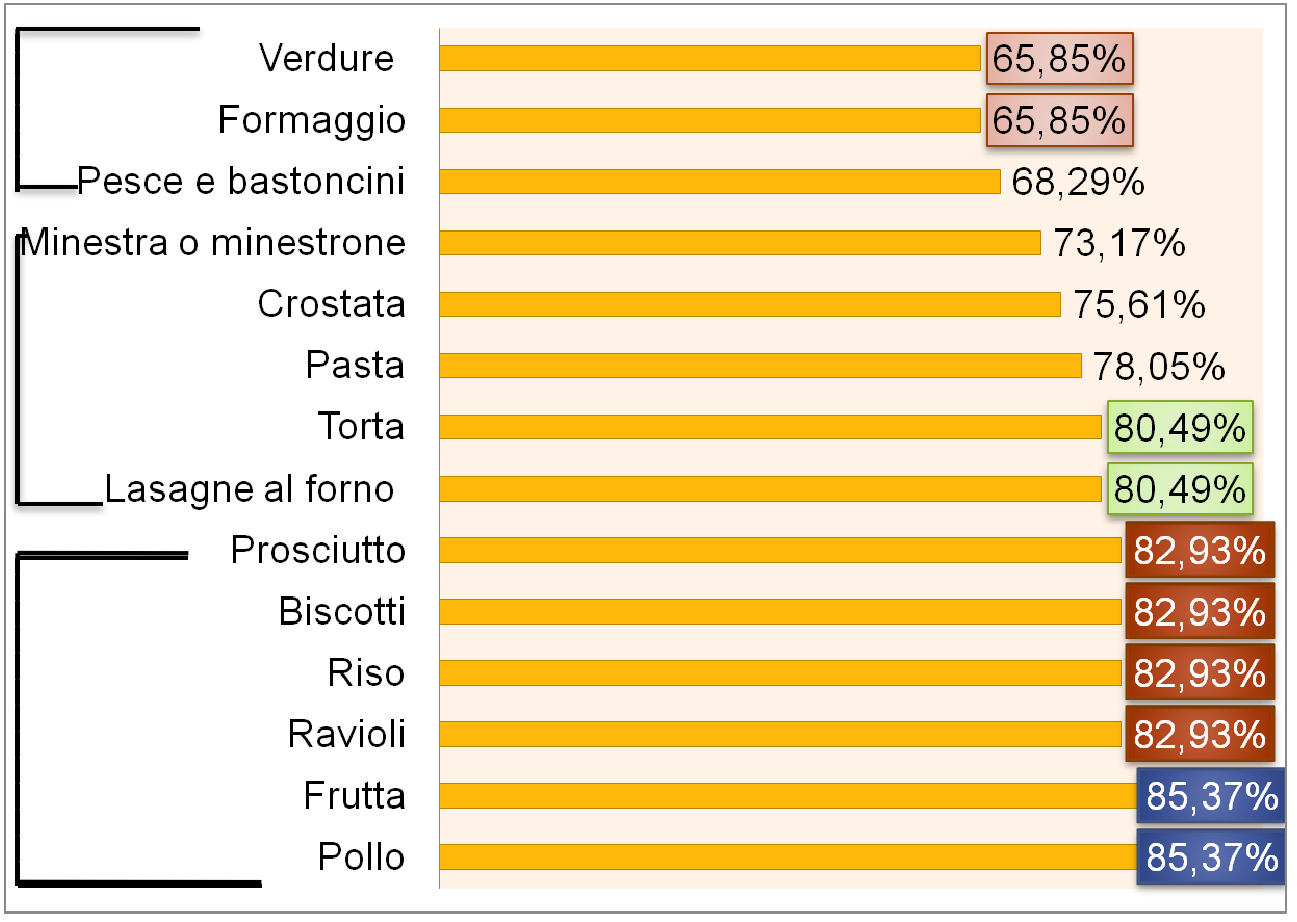


Scuola Elementare

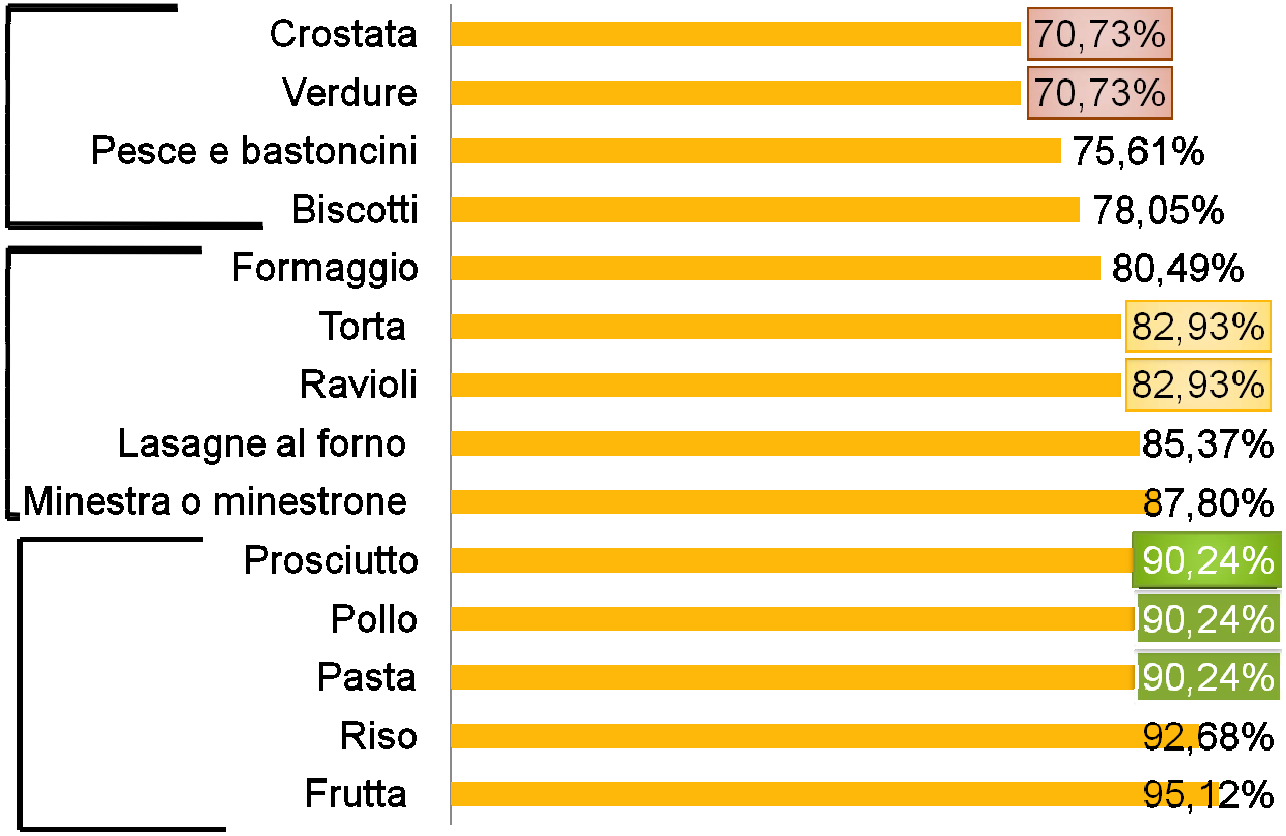
In riferimento al gradimento dei pasti in mensa, il prosciutto risulta essere l'alimento più gradito con una percentuale pari a 87,5%, mentre il cibo meno gradito risulta essere rappresentato dai bastoncini con un percentuale pari a 39,77%

Per quanto riguarda il consumo a casa, la pasta, con una percentuale pari a 95,45% è il cibo più consumato, mentre, con il 35,23% i bastoncini, si confermano, anche in questo caso, come cibo meno gradito.

SCUOLA MATERNA
DALLA PIETANZA MENO GRADITA ALLA PIÙ GRADITA



COSA SI MANGIA DI PIÙ A CASA?



Scuola Materna

I cibi più graditi in mensa sono il pollo e la frutta. Quelli meno graditi risultano essere le verdure, il pesce, i bastoncini e il formaggio.
In iferimento al consumo a casa, anche in questo caso la frutta presenta la percentuale più alta di consumo (95,12%), e la verdura, la crostata, il pesce e i bastoncini sono quelli meno consumati.

Conclusioni azione tavolo mense

Dall'esame completo dei dati relativi al monitoraggio nei comuni in cui si è applicato il capitolato d'appalto, e i cui servizi sono gestiti da imprese che hanno partecipato e condiviso le finalità del tavolo tecnico provinciale sulla ristorazione scolastica, si deducono le seguenti considerazioni e risultati:

1. La durata dell'appalto in gran parte dei comuni è pluriennale;
2. Il prezzo medio del pasto è cresciuto passando dal 2011 da euro 4, 68 a euro 4,88 nel 2015;
3. Le modalità di gara adottate in tutti i comuni monitorati sono quelle dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
4. Si è introdotto in alcune scuole e con successo l'impiego dell'acqua di rete;
5. Si sono realizzati interventi di sostenibilità ambientale quali stoviglie lavabili e biodegradabili e compostabili in tutte le mense;
6. E' cresciuto il numero dei comuni che ha adottato la rilevazione informatica delle presenze;
7. In molte scuole si è introdotta la merenda riscuotendo un rilevante gradimento;
8. In tutte le scuole il gestore in sede di offerta ha presentato un piano di educazione alimentare della mensa che coinvolge i vari soggetti interessati al servizio compreso i genitori degli alunni;
9. Le derrate alimentare impiegate possono essere fino all'89% di qualità certificata , tradizionali, regionali e a filiera corta superando abbondantemente la percentuale del 70% prevista dal capitolato d'appalto tipo;
10. La percentuale in termini numerici di derrate alimentari di provenienza sarda può arrivare al 71% e quelle a filiera corta al 58,0%;
11. I fornitori di alimenti numericamente possono essere l'80% produttori sardi e quelli del Medio Campidano il 53%;
12. Il valore degli alimenti di provenienza sarda può incidere per il 75% del valore totale degli alimenti impiegati
13. Il valore del biologico sardo può incidere sul valore totale degli alimenti biologici per il 76%.

Tramite una proiezione dei dati elaborati con il nostro progetto su una scala regionale si stima, con la sola ristorazione scolastica, l'erogazione di un numero di pasti all'anno pari a 8 milioni per un mercato potenziale per i prodotti sardi intorno ai 15 milioni di euro. Questo mercato è potenzialmente più rilevante se aggiungiamo i milioni di pasti all'anno erogati anche con la ristorazione universitaria e ospedaliera.



Tavolo mensa scolastica Collinas

Tabella dati mensa (100 bambini infanzia-170gg-17000 pasti anno-valore alimenti € 21.732)							
Derrata	**Classificazione**	**Numero**	**Quantità**	**Valore**			**% Val. derrata/Val. Tot Derrata**
				Parziale	**%**	**Totale**	
CARNE (bovino, suino, pollo) UOVA	Regionali	4	603 Kg	4595		4833	22.5
			n. 1440 (uova)	288			
LATTIERO CASEARI	Regionali - Filiera Corta	6		2700	73	3886	17
	Nazionali - DOP	2	78 Kg	986	27		
FRUTTA	Regionali - Filiera Corta	3	878 Kg	878	35	2852	13,1
	Regionali	1	120 Kg	108			
	Nazionali	2	690 Kg	906	65		
	Internazionali	1	800 Kg	960			
PANE	Regionale - Filiera Corta	1	1129 Kg			2418	11,1
ORTAGGI	Regionale - Filiera Corta	6	900 Kg	1170	60	1955	9,
	Regionale - Filiera Corta - Biologici	5	715 Kg	785	40		
PESCI	Internazionali	2	340 Kg	1340		1340	6,2
OLIO	Regionale - Filiera Corta - Biologici	1	120 Kg	850		850	3,9
PASTA	Regionale - Filiera Corta	1	465 Kg	674		674	3,1
POMODORI PELATI	Regionali	1	675 Kg	517		517	2,4
RISO	Regionale - Filiera Corta	1	170 Kg	238		238	1,1
LEGUMI	Regionale - Filiera Corta - Biologici	1	10 Kg	25	22	116	0,53
	Nazionali - Biologici	3	35 Kg	91	78		
ZAFFERANO	Regionale - Filiera Corta - DOP	1	15 Kg	120		120	0,55
MIELE	Regionale - Filiera Corta	1	10 Kg	60		60	0,28
	Totale	**43**				**19.709**	**90,69**

Le tabelle evidenziano dati medi relativi alla provenienza e al valore degli alimenti impiegati in una mensa di 100 bambini dell'infanzia durante l'anno scolastico in un comune del Medio Campidano che ha adottato il capitolato d'appalto tipo e che ha sposato il progetto "Satu po imparai".

Si evidenzia che l'incidenza economica più rilevante sul valore totale degli alimenti è quello della carne (22.5%) seguito dai prodotti lattiero caseari (17%) dalla frutta (13%) dal pane (11%) e dagli ortaggi (9%).

Le tabelle evidenziano quali alimenti o in che percentuale sono di provenienza regionale, nazionale, internazionale e a filiera corta. I dati riportati nelle tabelle insieme a quelli in precedenza illustrati, ci consentono di affermare che le perplessità incontrate nell'avvio di questa azione e dell'intero progetto, in merito alla reale possibilità di impiegare prodotti sardi nelle nostre mense in maniera sostenibile economicamente sono state superate.



Presentazione ai genitori degli alimenti impiegati in mensa

TABELLA ORIGINE DERRATE			
DERRATE	**% Reg.**	**% Fil. Corta**	**% Biologico**
Carne e uova	100	6	0
Pane	100	100	0
Ortaggi	100	100	40
Olio	100	100	100
Pasta	100	100	0
Pomodori pelati	100	0	0
Riso	100	100	0
Zafferano	100	100	0
Miele	100	100	0
Lattiero caseari	73	73	0
Frutta	35	35	0
Legumi	22	22	78

- Le uova provengono direttamente dal produttore

- La carne bovina e suina regionale viene fornita dalle macellerie locali

- Il pollo prodotto in Sardegna viene fornito da un intermediario

- Il pane proviene da panifici locali

Possiamo affermare, forti dei risultati conseguiti in questo progetto, che è possibile impiegare, nelle nostre mense scolastiche, alimenti come la carne (100%), gli ortaggi (100%), Olio(100%), formaggi e latticini (73%) che provengono da produttori sardi in molti casi direttamente, cioè a filiera corta. Abbiamo rilevato che ciò determina, un miglioramento della qualità del pasto e che ciò viene, se adeguatamente comunicato, percepito dagli utenti, con ricadute positive sul piano della sostenibilità ambientale ed in particolare su quella economica, sociale e culturale.

Trattenere in Sardegna e nel territorio il 75% del valore degli alimenti che una scuola dell'infanzia di 100 bambini consuma, equivale o corrisponde a 18.110 euro che vanno, quasi interamente,

alla produzione agricola ma in particolare, attraverso il progetto, abbiamo rilevato l'importanza di fare educazione alimentare a partire dalla scuola dell'infanzia, facendo conoscere come nasce e viene ottenuto un prodotto alimentare e insegnando loro ad avvicinarsi al gusto dei nostri prodotti tipici.

Queste attività a nostro avviso se rese costanti nel tempo, consentono di fare prevenzione sanitaria, educando ad una corretta alimentazione e ad un consumo consapevole, che avvicini le nuove generazioni ai nostri prodotti e alla nostra agricoltura con ricadute positive per il tessuto economico, sociale e culturale delle aree rurali della Sardegna.

Di grande rilevanza è il risultato ottenuto poiché frutto del lavoro di rete, che ha visto la collaborazione alla pari di tutti i soggetti coinvolti, andando oltre il ruolo istituzionale e professionale da ognuno ricoperto. Tale risultato è stato raggiunto ponendo al centro dell'azione e del progetto il solo e unico "bene comune". Tutto ciò ha generato nei partecipanti entusiasmo e una crescita culturale e sociale di inestimabile valore che fa guardare al futuro con speranza e una rinnovata fiducia.



Gruppo operativo tavolo mense. Stesura del capitolato d'appalto tipo.



Attestato Comune di Pabillonis



Degustazione, da parte dei genitori, dei piatti della mensa

Allegato 1
Scheda progettuale percorsi didattici in fattoria

provincia del MEDIO CAMPIDANO

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Satu po imparai

Associazione Fattorie didattiche del Medio Campidano

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, AMBIENTALE E SULLA RURALITÀ

FATTORIE DIDATTICHE

SATU PO IMPARAI A.S. 2014/2015

SCHEDA DI PROGETTAZIONE

SCUOLA _____

FATTORIA DIDATTICA _____

Fattoria Didattica	Scuola
Denominazione:	Denominazione
Indirizzo colturale dell'azienda	Tipo
Indirizzo/Località:	Indirizzo
Comune	Comune:
Referente	Referente:
Recapito telefonico	Recapito telefonico:
Indirizzo e-mail:	Indirizzo e-mail:
	Classi coinvolte:
	Numero Ragazzi:
	Docenti:

Agenzia LAORE Sardegna
Coordinatori di progetto: **Sanna Francesco (cell. 348/2363138 - email : sannafrancesco705@gmail.com)** **Tidu Fabrizio (cell. 348/2363102 - email : fabriziotidu@gmail.com**) Tecnico facilitatore:

Denominazione del Progetto

Area di apprendimento

- o Educazione Alimentare
- o Educazione Ambientale
- o Educazione Scientifica
- o Cultura e tradizioni del territorio
- o Economia del territorio
- o Altro _____

Calendario delle attività

Tipologia	data	Luogo e ora
Presentazione progetto genitori		
L'azienda si presenta in classe 1		
La classe va in azienda 1		
L'azienda si presenta in classe 2		
La classe va in azienda 2		
Sintesi e valutazione dell'esperienza		

Breve descrizione dell'attività

Obiettivi progetto

OBIETTIVI GENERALI OBIETTIVI SPECIFICI **OBIETTIVO MENSE SCOLASTICHE**

Attività 1 *L'azienda si presenta in classe (1 volta)*

Data	**Durata**	
Luogo:	**n° alunni**	**di cui portatori handicap**
Descrizione attività		
Obiettivo specifico dell'attività		
Contenuti dell'apprendimento		
Modalità di lavoro: ▪ lezione frontale ▪ esercitazione ▪ laboratorio ▪ Altro _____		
Materiali e attrezzature (collettive e/o individuali)		
Risorse umane		
Modalità di verifica dell'apprendimento		
Note		

Attività 2 La scuola va in fattoria (1 volta)

Data	**Durata**	
Luogo:	**n° alunni**	**di cui portatori handicap**
Descrizione attività		
Obiettivo specifico dell'attività		
Contenuti dell'apprendimento		
Modalità di lavoro		
Materiali e attrezzature (collettive e/o individuali)		
Risorse umane coinvolte (nominativi di docenti, operatori di fattoria didattica, altri)		
Modalità di verifica dell'apprendimento		
Note		

Attività 3 *L'azienda si presenta in classe (2volta)*

Data	**Durata**	
Luogo:	**n° alunni**	**di cui portatori handicap**
Descrizione attività		
Obiettivo specifico dell'attività		
Contenuti dell'apprendimento		
Modalità di lavoro: ▪ lezione frontale ▪ esercitazione ▪ laboratorio ▪ Altro _____		
Materiali e attrezzature (collettive e/o individuali)		
Risorse umane		
Modalità di verifica dell'apprendimento		
Note		

Attività 4 La scuola va in fattoria (2 volta)

Data	**Durata**	
Luogo:	**n° alunni**	**di cui portatori handicap**
Descrizione attività		
Obiettivo specifico dell'attività		
Contenuti dell'apprendimento		
Modalità di lavoro		
Materiali e attrezzature (collettive e/o individuali)		
Risorse umane coinvolte (nominativi di docenti, operatori di fattoria didattica, altri)		
Modalità di verifica dell'apprendimento		
Note		

Attività 5 Sintesi e valutazione dell'esperienza (eventuale)

Data:	**Durata ore:**
Luogo:	**n° alunni:**
Obiettivo specifico dell'azione	
Contenuti dell'apprendimento	
Modalità di lavoro:	
Materiali e attrezzature (collettive e/o individuali)	
Risorse umane coinvolte (nominativi di docenti, operatori di fattoria didattica, altri)	
Modalità di verifica dell'apprendimento	
Note	

Allegato 2

Scheda Valutazione visite in fattoria

Gentile insegnante,

la fattoria didattica visitata dalla Sua classe è iscritta all'*Albo regionale delle Fattorie didattiche della Sardegna* e, pertanto, è tenuta al rispetto dei requisiti stabiliti dalla Carta della Qualità.

In considerazione di ciò, Le chiediamo di dedicare qualche minuto alla compilazione della presente scheda e del registro delle visite che hanno lo scopo di fornire elementi utili alla Fattoria per impegnarsi nel suo miglioramento e all'Agenzia regionale LAORE Sardegna per valutare la qualità del servizio.

Infine, La preghiamo di restituire agli addetti della Fattoria l'originale della scheda, compilato e firmato, e di ritirare, invece, la copia riservata alla scuola. Quest'ultima dovrà essere inoltrata all'Agenzia LAORE Sardegna (fax. 07076026.2322), qualora ritenesse opportuno segnalare con urgenza qualsiasi fatto relativo alla visita.

Copia della presente scheda di valutazione è scaricabile dal sito istituzionale www.sardegnaagricoltura.it

Note per la compilazione

1) Scrivere in stampatello
2) Barrare con una X il grado della scuola a cui appartiene la/e classe/i in visita.
3) Riportare l'indirizzo completo della scuola indicando le informazioni indispensabili alla sua individuazione (es. plesso, direzione didattica, circolo, istituto comprensivo, ecc.). Qualora i visitatori non appartenessero ad un istituto scolastico, indicare nome e indirizzo dell'organizzazione e del responsabile del gruppo.
4) Riportare il numero di telefono e l'indirizzo e-mail della scuola
5) Nel riquadro domande, barrare con una X la casella corrispondente al voto da assegnare
6) Soprattutto in caso di voti bassi (1-2), motivare il giudizio nella casella "commento"
7) Utilizzare il riquadro sottostante qualora lo spazio per i commenti e i suggerimenti non dovesse essere sufficiente.

Spazio aggiuntivo riservato agli insegnanti:

Spazio riservato alla Fattoria didattica per eventuali considerazioni e segnalazioni di fatti rilevanti.

Data_____Firma_____

Si chiede cortesemente di compilare anche la seconda pagina >>

Scheda Valutazione Visita

(per gli insegnanti)

Scuola: infanzia primaria secondaria 1° secondaria 2° altro_____
(specificare)

scuola_____ indirizzo_____

comune _____ tel. _____ e-mail _____

classe/i _____ n° alunni _____ insegnante/i _____
(nome e cognome in stampatello)

data della visita _____ nome della Fattoria _____

comune _____ percorso didattico scelto _____

durata visita (ore) _____ costo per alunno € _____ costo pasto per alunno € _____
(eventuale pasto escluso)

	Tabella di Gradimento						
		poco			molto		
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	**Commenti** da compilare **soprattutto** in caso di voti bassi (1-2)
	Domande						
A	La visita ha rispettato il programma didattico concordato?						
B	L'esperienza ha coinvolto gli alunni?						
C	La spiegazioni/linguaggio utilizzato era adeguato agli alunni?						
D	E' stato fornito materiale informativo/ divulgativo adeguato prima della visita?						
E	Il numero degli operatori coinvolti nell'attività didattica era adeguato al numero degli alunni?						
F	Gli spazi/strutture/strumenti erano adeguati per il corretto svolgimento della visita?						
G	L'azienda è da ritenersi sicura per gli alunni?						
H	Gli addetti aziendali all'attività didattica si sono dimostrati disponibili alle richieste degli alunni?						
I	Voto sull'esperienza didattica complessiva						
L	Quanto è stato gradito il pasto/merenda somministrato dalla fattoria?						
M	L'azienda ha tenuto conto della presenza tra i visitatori, di soggetti allergici, intolleranti o con preclusioni alimentari di carattere etico- religioso precedentemente segnalati?	Si			No		
N	Quanti addetti aziendali sono stati coinvolti nell'attività didattica?						
O	L'azienda ha segnalato agli accompagnatori e agli alunni tutte le zone a rischio?	Si			No		
	Informazioni di contesto						
P	Titolo del progetto educativo						
Q	Quale momento è risultato **più** interessante per i ragazzi?						
R	Quale momento è risultato **meno** interessante per i ragazzi?						
S	Pensa di riproporre l'esperienza della giornata in fattoria?	Si			No		
T	Perché?						
U	Ha dei suggerimenti per migliorare l'attività didattica in fattoria?						
V	Come é venuto a conoscenza della Fattoria Didattica?	passa parola			contatto diretto		internet
		agenzia viaggi			pubblicità		
		altro_____					

Firma_____ **Grazie per la collaborazione**.

Allegato 3
Registro visite in fattoria

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

Registro Visite Didattiche

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Fattoria Didattica:_____**Anno**_____

data	scuola	n° alunni	insegnante/i	percorso

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Registro Visite Didattiche

Fattoria Didattica:_____**Anno**____

data	scuola	indirizzo	classe/i	n° alunni	insegnante/i

Il Sottoscritto _____, in qualità di rappresentante legale della Fattoria didattica, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/00 nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, dichiara, ai sensi dell' art. 47 del medesimo DPR, che i dati riportati sono completi e conformi al vero.

_____, il _____ _____

Allegato 4
Capitolato d’appalto tipo

provincia del MEDIO CAMPIDANO
Assessorato alla Pubblica Istruzione

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

ASLSanluri

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°
DELLA PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE
Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità "Satu po imparai"
GIUGNO 2015

PREMESSA

Il progetto "Satu po imparai" è promosso dall'Agenzia Laore Sardegna e dalla Provincia del Medio Campidano.
Nasce nell'anno scolastico 2009/2010 dall'incontro tra il mondo della scuola e il mondo rurale rappresentato dalle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale (D.G.R. n. 33/10 del 5/09/2007).
L'iniziativa prende spunto dal programma interregionale di comunicazione ed educazione alimentare denominato "Cultura che Nutre" promosso dal Ministero delle politiche agricole e forestali e concretizzatosi in Sardegna con il programma operativo regionale "Saperi in Campagna" nell'anno scolastico 2007/2008.
L'azione sulle mense scolastiche è stata avviata su richiesta delle scuole che partecipavano ai percorsi didattici in fattoria. Si è pertanto costituito un tavolo di lavoro al quale hanno partecipato figure professionali con competenze diverse e il contributo di tutti ha portato alla realizzazione del capitolato d'appalto tipo.
Il capitolato d'appalto tipo, che raccoglie le esperienze più innovative poste in essere a livello regionale e nazionale nel pieno rispetto delle leggi vigenti, vuole essere un supporto per i comuni del territorio nell'appalto del servizio di ristorazione scolastica puntando sulla qualità e non sul prezzo, con ricadute positive in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale creando integrazione con il territorio e le sue risorse agroalimentari.
Il presente capitolato è frutto dell'aggiornamento del documento redatto nel 2011 dal Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia del Medio Campidano, l'agenzia LAORE Sardegna, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Sanluri, Comuni della Provincia, scuole, organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, i GAL Linas-Campidano e Marmilla)
sulla base dell'analisi dell'esperienze maturate in questi primi tre anni di applicazione del capitolato tipo.
Il monitoraggio dei risultati conseguiti con l'applicazione del capitolato d'appalto tipo in gran parte dei comuni che erogano un servizio di ristorazione

scolastica ci porta ad affermare che è possibile:

1. Fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna;
2. Associare alla mensa un'attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo e i gestori del servizio di ristorazione;
3. Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio;
4. Accrescere il grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Ciascun comune potrà inserire tutti i criteri o solo quelli che rispondono maggiormente alle esigenze del proprio contesto.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

1. Legge regionale n. 1/2010 -Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
2. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
3. Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
4. Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
5. Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
6. Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare

   Reg. CE n. 852 del 29/04/2004

   Reg. CE n. 178 del 28/01/2002

   D.P.R. n. 327 del 26/03/1980

   Legge n. 283 del 30/041962

   Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
7. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP)
8. Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica)
9. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08. Modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10 -
10. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99
11. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna
12. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° DELLA PROVINCIA DEL Medio Campidano

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, Primaria e secondaria di 1° del Comune di _____ ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici e pertanto _____ e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di _____.

ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto di n. tre anni scolastici + eventuali altri 2/3 anni scolastici, in totale €. _____ escluso iva (€. _____ ad anno scolastico) tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico _____, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola, costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI parte integrante del presente capitolato in €. _____ per la durata del contratto.
Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € _____ (valore indicativo minimo) + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola dell'infanzia e Primaria e €. _____+ I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola secondaria di 1°(studenti, insegnanti e personale ausiliario);
Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di _____ nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.
L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

(eliminare la voce che non ricorre):
Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la **Scuola dell'Infanzia** è pari a _____;
il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato, considerando n.33 settimane di servizio ad anno scolastico, per tre anni scolastici in circa _____;

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la **Scuola Primaria** è pari a _____;
il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato, considerando n.31 settimane di servizio ad anno scolastico, per tre anni scolastici in circa _____;

Il Servizio presso la **Scuola secondaria di 1°**

verrà espletato per _____ giorno alla settimana, da stabilirsi su comunicazione della scuola, ed è pari a _____ pasti;
il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato, considerando n.31 settimane di servizio ad anno scolastico, per tre anni scolastici in circa _____;

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta;
Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.
I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.
Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad istaurarsi tra il Comune di _____ ed il personale della ditta appaltatrice.
L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.
Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- L'appaltatore provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di

rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. in ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.

- la preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o del primo pomeriggio (vedi elenco allegato);
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in via _____della Scuola Primaria in via _____ e della Scuola secondaria di 1° in via _____ _____;
- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione

INOLTRE

a.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune di _____ e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica o melamina, bicchieri in vetro infrangibile o policarbonato, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'eti-

chetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi..La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto.
Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico dell'appaltatore.
Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con **materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di via _____ e di via _____, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

b.
l'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:
- da alunni della scuola dell'Infanzia
- da alunni della scuola Primaria
- da studenti della scuola secondaria di 1°
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:
- centro cottura completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che delle restanti scuole;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di 1°;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L' Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell' Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.
In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrez-

zature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.
Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.
L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell' Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la Scuola, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.
Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

Per i comuni privi di centro cottura
Il Comune non dispone di centro cottura (ovvero centro cottura adeguati a soddisfare le esigenze espresse dal presente capitolato per numero di pasti richiesti), pertanto l'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti.
Il Centro cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004 ed avere una distanza di non più di 25 Km dalla sede del Comune di ……..--- per consentire – in ogni caso - tempi di consegna dei pasti che non superino 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.
Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive. Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

Scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 –
Scuola Primaria_____ giorno alla settimana come indicato dalla scuola con somministrazione dei pasti alle ore 13,30
Scuola secondaria di 1° _____ giorno alla settimana come indicato dalla scuola con somministrazione dei pasti alle ore 13,30

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione.

ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonchè di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.
Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.
Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:
- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.
il Comune richiede all'I.A. di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.
I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti "tipici" si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per "filiera corta" si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione , lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Per prodotto "fresco" si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica(menu') certificate biologiche,di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta cosi ripartite:

30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP, IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta , i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere dispo-

nibile/visibile ai genitori

ART. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, attraverso la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché a organizzare una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.10 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da

distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore15,00.

ART.11 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.
Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell' allegato, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".
Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura , devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti .
Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.
I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.
La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.
La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 12 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgs.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 68, 65 e 225 dello stesso.
Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta

(….) e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 (70/80) punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 (30/20) punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

A) OFFERTA TECNICA
Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: **max punti 30**
a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: **max punti 23**
a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: **max punti 17**
a.4) certificazione del sistema di qualità aziendale: **max punti 5**

l'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:
a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti)di cui:
- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. **punti 15**.
- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art. 18, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza punti 5
- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura **punti 5**.
- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza: punti 5
a.2) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 23 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) **punti 5**

- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40% **punti 15**

- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato) **punti 3**

(Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nel costituendo Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010)

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 17 punti)
Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come

obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:
a) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 7**
b) Qualità del piano di educazione alimentare; **punti 10**
(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)

a.4) Certificazione del sistema di qualità aziendale (da 0 a 5 punti)

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto **punti 4**;

- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione) **punti 1**.

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 60 punti/100.

B) OFFERTA ECONOMICA
Fattore ponderale totale (25/100).
Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.
Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{Pi \times C}{Po}$$

Ove:
X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;
Pi = Prezzo più basso
C = fattore ponderale (25)
Po = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

ART. 13 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA
L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti

necessari per la riscossione delle somme dovute.
In alternativa, per i comuni dotati di sistema di gestione informatizzata per la rilevazione del numero di pasti giornalieri riportare modalità

ART. 14 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

ART. 15 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25 (1:35). Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART.16 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale,
Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in

solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.
In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.
Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

· Ai sensi del reg.ce 852/2004:
autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:
  salute e sicurezza sul lavoro;
  addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale , provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.
La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un

numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.
La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;
Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.
Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.
Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.
La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 18 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.
Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.
Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:
- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate da-

gli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 19 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" "Allegato ???" , che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", "Allegato __", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.
In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.
Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.
Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato D.
Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..)
Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia.
In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
- preparare il purè con patate fresche lessate
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).
Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.
2. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.
Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 21 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando auto-

mezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:
I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa - eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 22 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 23 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.
Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 24 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.
E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposi-

zione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.
I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.
La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 25 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.
Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 26 - COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnati, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Sanluri.

ART. 27 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, non-

ché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.
L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.
L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 28 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia €. _____.
A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 113 del D.lgs. 163/2006.
La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.
La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. _____ avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.
Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.
Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 29 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.
E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o

subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.
In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.
E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 32 – PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i

Centri di Produzione Pasti: € 500,00

- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 33 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 34 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.
Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.
La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. (acquisizione del DURC)

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, Regolamento di esecuzione e attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c.

3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

a. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
b. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
c. Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
d. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
e. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
f. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
g. Gravi casi di intossicazione alimentare;
h. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
i. Interruzione non motivata del servizio;
j. Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
k. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.
Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 37 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

ART. 38 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatri-

ce per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.
I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 39 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati
Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: DUVRI, Tabelle dietetiche, Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù, Elenco e descrizione della materie prime.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(F.to _____)

Allegato 5
Capitolato materie prime

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità

Satu po imparai - GIUGNO 2015

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° DELLA PROVINCIA DEL Medio Campidano

Allegato n. 1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il presente documento è parte integrante del Capitolato tipo speciale d'appalto del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale" elaborato dal tavolo mense scolastiche del progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità "Satu po imparai", a cui si rimanda per gli ulteriori specifici requisiti di qualità dei prodotti alimentari

Le materie prime, i prodotti semilavorati e le preparazioni gastronomiche:

· devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate

· non devono essere contaminate da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano

· devono essere preferibilmente di provenienza regionale

· devono avere le seguenti caratteristiche:

PANE

Il pane fornito deve:

– essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, trasportato all'interno di appositi contenitori, in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti;

– per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;

– deve essere prodotto con l'impiego di sfarinati di grano tenero e/o grano duro;

E' consentito l'impiego di pane speciale all'olio, al latte, con la ricotta. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate o in sacchetti di carta per alimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento

GRISSINI

Dovranno essere con o senza sale, preparati con farina di grano tenero e/o grano duro con aggiun-

ta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS E FETTE BISCOTTATE
Dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, possibilmente senza sale aggiunto;
per necessità dietetiche potranno essere richieste anche fette biscottate senza zucchero (saccarosio).

PANI TRADIZIONALI
I pani tradizionali impiegati sono il civraxiu, il coccoi a pitzus, il pane carasau, spianata, il muddizzosus.
Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link: (http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595)

PASTA
Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:
pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
pasta secca o fresca all'uovo;
pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
pasta speciale secca o fresca all'uovo, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, carni, salumi;
le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche:
deve essere resistente alla cottura;
deve avere odore e sapore tipico;
non deve presentarsi frantumata,
non deve presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;
La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

PASTE SURGELATE
Devono possedere le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti, pasta per lasagne, gnocchi di patate o chicche, pasta sfoglia.

RISO
Il riso, dovrà essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre) che può aver subito un trattamento di tipo "parboiled" diretto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.
deve essere fornito in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro, non incollati o spappolati;
GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate, freschi e surgelati, preconfezionati all'origine, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere, dovranno essere preparati con almeno il 60% di patate o derivati dalla lavorazione delle patate.

FARINA E SEMOLA

La farina e la semola devono essere di grano tenero e/o duro, devono presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 3 mesi dal termine minimo di conservazione.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati utilizzando preferibilmente olio di arachide o di oliva, senza l'impiego di oli o grassi idrogenati e dolcificanti diversi dallo zucchero (saccarosio) e dal miele, attenendosi alle ricette presenti nei menù e approvati dalla ASL.
Per la preparazione dei dolci tipici sardi si utilizzeranno gli ingredienti previsti nelle ricette della tradizione.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Dovrà essere preconfezionato in recipienti di vetro scuro o di latta di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
Il gusto deve essere privo di difetti, quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili. E' ammesso l'uso dell' olio di arachidi esclusivamente per alcune preparazioni dolciarie.

ACETO

Aceto comune e aceto balsamico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere preconfezionati in confezioni integre al momento della consegna.
Devono essere uniformi, senza grani secchi o pelle raggrinzita e possedere e sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione. I prodotti dovranno appartenere alle seguenti categorie commerciali: categoria extra e prima categoria. Per gli ortofrutticoli biologici, tradizionali e di produzione regionale si deroga al requisito della "categoria extra e prima categoria" merceologica e si accetta anche la "seconda categoria".
Dovranno essere accuratamente mondati, sani, puliti, di recente raccolta al giusto punto di maturazione fisiologica ed esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.
La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei.
Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.
Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.
La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura,

della provenienza.

POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO E PASSATA DI POMODORO
Devono essere prodotti con materie prime di provenienza nazionale.
In confezione originale, esenti da fenomeni di alterazione.
I pomodori pelati devono presentarsi ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli e immersi in liquido di governo.

La passata deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo.

PRODOTTI SURGELATI
I prodotti surgelati devono essere confezionati in maniera tale da garantire le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.
Caratteristiche del prodotto surgelato:
deve risultare accuratamente pulito, mondato e tagliato, esente da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;
la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni.
Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.
In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C +/- 3°C. I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI
Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniaca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
Tipologie utilizzate: platessa, nasello, merluzzo, bastoncini di pesce, polpo, calamaro.
I bastoncini di pesce devono contenere almeno il 65% di merluzzo. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre, la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, il grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta e non deve presentare impurità

SALE ALIMENTARE COMUNE

Il sale utilizzato dovrà essere sale arricchito con iodio, secondo le indicazioni del Ministero della Salute.

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Derivati da spremuta di agrumi freschi.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Possono essere utilizzate marmellate o confetture extra così come definite dalla norme di settore, aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Si può derogare alla classificazione suddetta nel caso di marmellate o confetture prodotte in Sardegna.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo delle erbe aromatiche fresche, qualora sia possibile.

MIELE

Il miele deve essere preferibilmente di produzione regionale. Le confezioni di miele devono essere in vasetti di vetro da 250-500-1000 grammi con etichetta rispondente alle norme vigenti.

Il miele può essere di consistenza fluida o cristallizzato e non deve avere sapore acido e odori estranei (fumo, fermentato), inoltre non deve avere iniziato processi di fermentazione.

MIELI TRADIZIONALI E BIOLOGICI DELLA SARDEGNA

Miele di asfodelo
Miele di cardo
Miele di rosmarino
Miele di castagno
Miele di Corbezzolo
Miele di eucalipto

Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link: (http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595)

ZAFFERANO

Lo zafferano è il prodotto che si ottiene dall'essiccazione degli stimmi del fiore della pianta "Crocus sativus". Lo zafferano può essere in fili o in polvere all'interno di confezioni sigillate con etichetta rispondente alle normative vigenti. Lo zafferano deve essere preferibilmente di produzione regionale.

ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP

La denominazione è riservata al solo prodotto in stimmi, coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nei territori dei comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca nel pieno rispetto del disciplinare.

ALLERGENI

La parte relativa agli allergeni è inserita nel Capitolato Generale d'appalto in quanto riguarda la comunicazione della presenza di tutti gli allergeni, compreso il glutine, e deve rispettare quanto indi-

cato dal Reg.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

"Il gestore dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all' Allegato II del Reg.1169/2011, nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicazione dovrà necessariamente essere disponibile/ visibile ai genitori."

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da animali, allevati , macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna, che non abbiano superato i 24 mesi di età. Non sono ammesse carni di vacca o toro oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza.

Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce.

Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa. Il brodo al termine della preparazione deve essere filtrato. Le carni di bovino fresche devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo.

In particolare devono avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/ roseo brillante, a grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari.

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da animali allevati , macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna.

La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Deve presentare tutti i caratteri organolettici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccola quantità deve avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNI AVICOLE

Le carni devono provenire da animali nati, allevati , macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna.

Le carni devono essere sempre fresche, di classe A, provenienti da animali esclusivamente allevati a terra.

La macellazione deve essere recente, non superiore a 4 giorni e non inferiore a 12 ore.

Le carni devono essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.

Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino.

Le carni preconfezionate devono essere in atmo-

sfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNE DI AGNELLO DI SARDEGNA IGP
Le carni devono provenire da animali nati, allevati , macellati e sezionati in Sardegna secondo quanto indicato nel Disciplinare di produzione.
Le carni devono essere consegnate protette da adeguati imballaggi e devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e dai disciplinari di produzione.
Per le preparazioni devono essere utilizzati i quarti anteriori e posteriori.

TONNO IN SCATOLA
Può essere al naturale o con olio di oliva o EVO, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli. Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Tutti i prodotti non devono presentare residui di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

UOVA
Le uova devono essere fresche di categoria A o EXTRA o biologiche
La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire almeno dieci giorni prima del termine minimo di conservazione
Devono essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti,

LATTE
Il Latte di vacca, deve essere fresco o UHT, intero, parzialmente scremato o ad alta digeribilità.

YOGURT
Deve essere ottenuto da latte intero, parzialmente scremato o scremato. Può essere magro, intero, a ridotto o basso contenuto di grassi o ad alta digeribilità o alla frutta (gusti vari). Deve essere confezionato in monoporzioni.
Le confezioni, devono riportare una data di scadenza non inferiore ad almeno 24 giorni dalla data di consegna.

BUDINO
Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli.
Il prodotto potrà essere in confezione monodose o preparato utilizzando semilavorati.

FLAN DI LATTE
Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli. Deve essere preparato utilizzando gli ingredienti di base (latte, uova, zucchero)

BURRO
Prodotto lattiero caseario derivato dal latte di vacca

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO
E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato a pasta filata, senza conservanti e correttori di acidità, prodotto con latte, caglio, fermenti lattici e sale. Deve essere di sapore gradevole, tipica-

mente burroso e non acido ed essere immerso in liquido di governo.
Deve essere fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

RICOTTA DI VACCA
Derivata da latte di vacca, a base di siero di latte pastorizzato e sale. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

RICOTTA DI PECORA
Derivata da latte di pecora, a base di siero di latte pastorizzato e sale. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

FORMAGGI
I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti di sorta, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.
Possono provenire da latte vaccino, ovino o caprino.

FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
Sono formaggi che hanno caratteristiche qualitative dipendenti essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti e la cui produzione è strettamente legata alla cultura e alla storia delle popolazioni che risiedono in tali luoghi. La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea.
I formaggi DOP devono rispondere a un disciplinare di produzione.
I formaggi DOP da utilizzare sono:
Parmigiano Reggiano - Grana Padano - Pecorino Romano - Pecorino Sardo - Fiore Sardo

FORMAGGI DA GRATTUGIA
Devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati prodotti da latte vaccino o ovino con un contenuto in sale (NaCl) non superiore al 2%.
Sono consentiti i Pecorini di provenienza regionale, il Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

FORMAGGIO DOLCE DA TAVOLA
Formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi, proveniente da allevamenti della Sardegna,. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo.
La pasta, pur essendo compatta, è morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue. Il gusto deve essere dolce, delicato e aromatico. Viene considerato un formaggio senza crosta , an-

che se ha una patina ruvida da eliminare nel corso della porzionatura. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA
E' un formaggio prodotto da latte vaccino proveniente da allevamenti della Sardegna a pasta filata, non prodotta da cagliata.
La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo. Ha una crosta liscia del colore giallo-paglierino, la pasta è gialla leggermente elastica con occhiatura omogenea.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI TRADIZIONALI
Sono prodotti in Sardegna 26 prodotti lattiero caseari tradizionali. Il loro elenco e caratteristiche tecniche sono visionabili sul sito di Sardegna agricoltura al seguente link:
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20121026101645.pdf

PROSCIUTTO COTTO
Proveniente da suini di allevamento nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati.
Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio deve presentare colorito roseo senza infiltrazioni importanti di grasso.

PROSCIUTTO CRUDO
Proveniente da suini di allevamento nazionale, di qualità superiore, di stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi.
Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

GELATO
In confezioni originali, preferibilmente somministrato in confezioni monoporzione da 50 cc. Preferibilmente al gusto di frutta. Privo di cristalli di ghiaccio in superficie.

PASTA LIEVITATA
Deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Le modalità di produzione, confezionamento, distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene fino al consumo.

PESTO ALLA GENOVESE
Preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. A lunga conservazione e senza conservanti, con contenuto di basilico non inferiore al 28%, non deve contenere olio di semi, né additivi. Deve presentarsi morbido e omogeneo con odore, colore e sapore caratteristici.
Se preparato nel centro cottura deve essere composto da basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano, pecorino di provenienza regionale, sale, aglio se gradito.

CIOCCOLATO
Deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale.

Allegato 6

Merenda - Elenco alimenti e preparati

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità

Satu po imparai - GIUGNO 2015

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° DELLA PROVINCIA DEL Medio Campidano

Allegato n. 2

ELENCO ALIMENTI E PREPARAZIONI DA IMPIEGARE PER LA MERENDA A SCUOLA

- Pane con ricotta e miele
- Pane con Ricotta
- Pane con Miele
- Pane marmellata e confettura
- Frutta fresca di stagione
- Spremuta di agrumi freschi e di stagione
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Yogurt
- Esempi di possibili tipologie di torte :
  - *Torta alla frutta fresca di stagione*
  - *Torta di mele*
  - *Torta margherita*
  - *Torta alla banana*
  - *Torta alle carote*
  - *Torta all'arancia*
  - *Torta di pere e cioccolato*
  - *Torta allo Yogurt*
  - *Crostata di frutta fresca di stagione*
  - *Crostata alla marmellata e confettura*
- Gelato alla frutta
- Panino con prosciutto cotto
- Bruschetta di pane al pomodoro con olio Extra vergine d'oliva
- Pane e formaggio spalmabile
- Flan di latte
- Budino
- Crostino di pane con verdura fresca (es.lattuga-carota)

Allegato 7
Calendario Stagionalità Ortofrutta

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità

Satu po imparai - GIUGNO 2015

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° DELLA PROVINCIA DEL Medio Campidano

Allegato n. 3

Calendario indicativo della stagionalità Sardegna

Prodotti frutticoli freschi

GENNAIO
Arance, mandarini, mandaranci, clementine, mele, pere, banane.

FEBBRAIO
Arance, mandarini, mandaranci, clementine, mele, pere, banane.

MARZO
Arance, mandarini, fragole, mele, pere, banane.

APRILE
Arance, fragole, mele, pere, banane.

MAGGIO
Arance, fragole, mele, pere, banane, albicocche, susine, ciliege.

GIUGNO
Mele, pere, banane, albicocche, susine, ciliegie, anguria, melone, pesche, nespole.

LUGLIO
Mele, pere, albicocche, susine, anguria, melone, pesche.

AGOSTO
Mele, pere, albicocche, susine, anguria, melone, pesche, prugne, uva.

SETTEMBRE
Mele, pere, albicocche, susine, melone, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE
Cachi, mandaranci, clementine, Mele, pere, uva, melograno, melone.

NOVEMBRE
Cachi, banane, mandaranci, clementine, mele, pere, melograno, melone.

DICEMBRE
Arance, banane, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere, melone.

Calendario indicativo della stagionalità – Sardegna (pieno campo e coltura protetta)

Ortaggi e verdure fresche

GENNAIO
Carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

FEBBRAIO
Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, lattuga, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

MARZO
Carciofi, carote, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

APRILE
Carote, cipolle, carciofi, patate, lattuga, piselli, sedano, spinaci, cetrioli, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

MAGGIO
Carote, cetrioli, fagioli, patate, lattuga, sedano, spinaci, pomodori, zucchine, ravanello, prezzemolo, basilico.

GIUGNO
Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, ravanello, prezzemolo, basilico.

LUGLIO
Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, cipolle, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, ravanello, prezzemolo, basilico.

AGOSTO
Carote, cetrioli, cipolle, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, piselli, pomodori, zucchine, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico.

SETTEMBRE
Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

OTTOBRE
Carote, cavolfiore, cipolle, fagioli, patate, melanzane, radicchio, pomodori, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico.

NOVEMBRE
Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

DICEMBRE
Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

Allegato 8

Scheda Monitoraggio Mensa

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità
Satu Po imparai - GIUGNO 2015

MONITORAGGIO MENSE A Km ZERO- SCHEDA DATI GENERALI

DATI	NOME	RECAPITO TELEFONICO	EMAIL
COMUNE			
SINDACO			
FUNZIONARIO RESPONSABILE			
GESTORE MENSA			

DATI	NUMERO	PREZZO AGGIUDICAZIONE (AL NETTO DI IVA)
NUMERO PASTI AL GIORNO		
NUMERO PASTI ALL'ANNO		
NUMERO PASTI AL GIORNO INFANZIA		
NUMERO PASTI AL GIORNO PRIMARIA		
NUMERO PASTI AL GIORNO SECONDARIA		
NUMERO PASTI AL GIORNO (ALTRI)		

DATI	**ANNI**	**RINNOVO**	**TOTALE**
DURATA APPALTO			

DATI	**SI**	**NO**	**QUANTI PASTI**	**DISTANZE (Km)**	**N.PLESSI SERVITI**	**NOTE**
CENTRO COTTURA NEL COMUNE						
VEICOLAZIONE PASTI						

INVESTIMENTI	**QUALI**	**COSTO**
GESTORE		
COMUNE		

DATI	**ANNO**
ANNO APPALTO	
SCADENZA APPALTO	

DATI	SI	NO	NOTE
ACQUA DI RETE			
RLIVAZIONE INFORMATICA PRESENZE			
LAVASTOVIGLIE			
DETERSIVI ECO			

STOVIGLIE	CERAMICA	MELAMINA	BIODEGRADABILE	ACCIAIO	VETRO	NOTE
PIATTI						
BICCHIERI						
POSATE						

DATI	CARTA	STOFFA	NOTE
TOVAGLIE			

DATI	SI	NO	QUANDO	A CHI?	MODALITA'	RISULTATI
RILEVAZIONE GRADO SODDISFAZIONE UTENTE						

DATI	SI	NO	QUALI	COLLABORAZIONI
ATTIVITA' SPERIMENTAZIONE				

DATI	SI	NO	TIPOLOGIA	COLLABORAZIONI	NOTE
PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE					
COINVOLGIMENTO GENITORI					
COINVOLGIMENTO FATTORIE					
GIORNATE INFORMATIVE					

Allegato 9
Scheda Monitoraggio
Alimenti Mensa

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità

Satu Po imparai - GIUGNO 2015

MONITORAGGIO MENSE A Km ZERO- SCHEDA ALIMENTI

ALIMENTO	DOP	IGP	BIOLOGICI	TRADIZIONALIE TIPICI	KM ZERO	FILIERA CORTA	QUANTITA' CONSUMATA (Kg.)	VALORE (Euro)	NOME E COMUNE AZIENDA FORNITRICE

Con la collaborazione di:

Piera Bacciu, Silvia Bertelli, Fabiana Callai, Francesco Carta, Roberto Cincotti, Nicolino Diana, Gianfranco Farigu, Brunella Ladu, Giuseppe Loi, Francesco Manca, Maria Grazia Manca, Williams Marras, Gianfranco Matta, Giuseppina Mocci, Rita Olivieri, , Maria Viviana Onnis, Elisabetta Pace, Roberto Peddis, Isabella Pes, Gerardo Piras, Emma Piras, Augusto Pirastu, Ivo Porcu, Anna Rocca, Fabrizio Tidu, Paola Ugas, Piergiorgio Vacca, Angelo Zanda.

Si ringraziano inoltre per la collaborazione

Il Comune di Guspini

Michela Atzeni, master & back
nel SIAN Asl Sanluri

Coordinamento progetto

Gruppo Operativo Mense Scolastiche Medio Campidano
Alessia Etzi - Provincia del Medio Campidano
Marina Donatini - SIAN Asl Sanluri
Clara Meli - SIAN Asl Sanluri
Rossella Chessa - SIAN Asl Sanluri
Maria Ibba - Agenzia Laore Sardegna
Antonio Maccioni - Agenzia Laore Sardegna
Andrea Cerimele - Agenzia Laore Sardegna
Francesco Sanna - Agenzia Laore Sardegna
Luisella Massetti - Comune di Samassi
Marco Tuveri - Comune di Pabillonis
Flavio Podda - Convivium s.r.l.
Franca Caddeu - Da Taty
Giuseppina Cabiddu – De Gustibus
Coop. Nuova Luna

Testi a cura di

Alessia Etzi - Provincia del Medio Campidano
Marina Donatini - SIAN Asl Sanluri
Clara Meli - SIAN Asl Sanluri
Rossella Chessa - SIAN Asl Sanluri
Francesco Sanna - Agenzia Laore Sardegna

Progetto grafico e impaginazione

Comune di Guspini - Elio Gola

Illustrazione di copertina

Emma Gola (V Elementare)

provincia del
MEDIO CAMPIDANO

Laore
Agentzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASLSanluri

Fattoria
Didattica
Sardegna

Satu po imparai
Associazione Fattorie didattiche
del Medio Campidano

Satu po imparai

Un progetto territoriale di educazione alimentare, ambientale,
sulla cultura rurale e sulla ristorazione scolastica di qualità a Km Zero e sostenibile

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ENERGIE IN CIRCOLO
PREMIO 2015 – ENERGIE CONDIVISE