



“E ...Vai con la frutta. Intervento di promozione di prodotti ortofrutticoli freschi in cinque regioni italiane”

Mariano Giacchi
CREPS Università di Siena – Regione Toscana

Autori

Valentina Pilato, Rita Simi, Margherita Primi, Francesca Pitch, Andrea Pammolli, Emanuela Balocchini, Annamaria Giannoni, Francesca Balestri, Elvira Lorenzo, Cecilia Mutone, Bruno Galzerano, Giordano Giostra, Simona Deintrona, Rosanna Catozzo, Giovanna Rosa, Savino Anelli, Maria Veronico, Mariapaola Ferro, Salvo Cacciola, Maurizio Gentile, Maria Teresa Scotti, Maria Teresa Menzano, Daniela Galeone, Maria Teresa Silani



Regione Toscana



Regione Campania



Regione Marche



Regione Puglia



Regione Sicilia



Ministero della Salute - Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione
MIUR - Dipartimento per l'Istruzione – Direzione Generale per lo studente

ENTE CAPOFILA PROGETTO

REGIONE TOSCANA

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

COORDINAMENTO SCIENTIFICO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA - CREPS

REGIONI PARTECIPANTI

CAMPANIA, MARCHE, PUGLIA, SICILIA, TOSCANA

In collaborazione con

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' – CNESPS

DIREZIONE GENERALE USR DELLE REGIONI PARTECIPANTI
SETTORE AGRICOLTURA DELLE REGIONI PARTECIPANTI
MEDICI MEDICINA GENERALE-PEDIATRI DI LIBERA SCELTA
AGENZIA REGIONALE DI SANITA' DELLA TOSCANA
AZIENDE USL, USP, SCUOLE, COMUNI



FINALITÀ

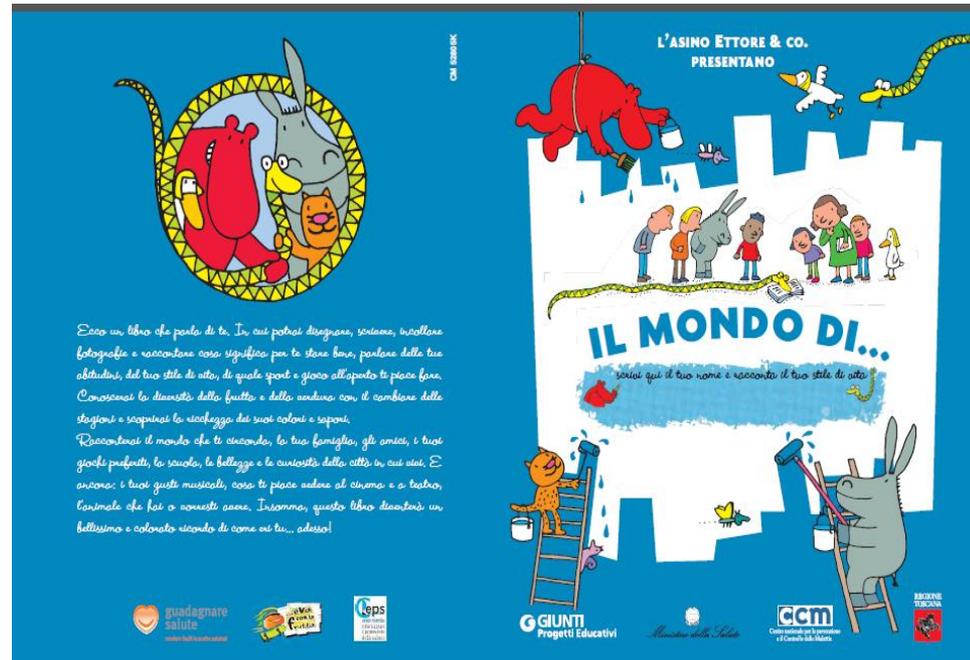
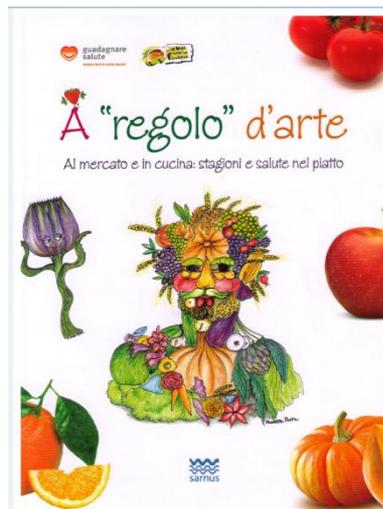
promuovere scelte consapevoli di stili di vita sani, favorendo il consumo variegato e facilitando l'accesso di prodotti ortofrutticoli freschi negli ambienti di vita, di studio e di lavoro

DESTINATARI

- **Studenti delle Scuole primarie**
- **Studenti delle Secondarie di I e II grado (intervento e controllo)**
- **Lavoratori**

STRUMENTI DIDATTICI

Primarie e secondarie I grado



CARTOLINA INFORMATIVA GENITORI

Primarie e secondarie I grado



La natura ci offre **frutta e verdura** di tanti colori che forniscono vitamine, sali minerali e sostanze antiossidanti che proteggono l'organismo e **aiutano a mantenersi in forma!**

Porta a casa questa cartolina e leggila con i tuoi genitori: impareranno i segreti del benessere, proprio come hai fatto tu!

Caro genitore...il benessere non ha età!
Corretta alimentazione e movimento sono importanti per tutta la famiglia! Segui questo semplice decalogo ed aiuta anche il tuo bambino a metterlo in pratica!

1. FATE SEMPRE UNA BUONA COLAZIONE
2. A TAVOLA VARIATE IL PIU' POSSIBILE LE SCELTE
3. CONSUMATE 2-3 FRUTTI E 2 PORZIONI DI VERDURA OGNI GIORNO
4. AL MOMENTO DELLO SPUNTINO un frutto o un ortaggio (finocchio, carota, sedano, ecc.) possono essere un'ottima soluzione
5. CONSUMATE CEREALI (pane, pasta, riso, ecc.) OGNI GIORNO
6. MANGIATE LEGUMI SECCHI O FRESCI DUE/TRE VOLTE A SETTIMANA
7. MANGIATE SPESSO PESCE
8. PREFERITE L'ACQUA SE AVETE SETE
9. EVITATE LE BEVANDE ZUCCHERATE
10. FATE OGNI GIORNO UN PO' DI MOVIMENTO (camminate, salite e scendete le scale, andate in bicicletta, ecc.)

In collaborazione con gli Uffici Scolastici Regionali





Scuole secondarie II grado

L'intervento consiste in:

- Offerta di F&V tramite distributori con CONFIDA – Associazione Italiana Distribuzione Automatica
 - Questionario prima/dopo
 - Kit didattico
- Open Mind e...Vai con la frutta**

STRUMENTI DIDATTICI

Secondarie II grado



CARTOLINA INFORMATIVA STUDENTI

Secondarie II grado

**...e vai
f con la
frutta**

**ANDIAMO
CONTRO CORRENTE,
rompiamo gli schemi
della solita alimentazione!**

**Consumiamo
+ Frutta
e Verdura!**

**MOVIMENTO
E SANA ALIMENTAZIONE...
a tutte le età**

Scegliamo questo stile di vita!

- Cominciamo la giornata con una **SANA E NUTRIENTE COLAZIONE**
- A tavola **VARIAMO IL PIÙ POSSIBILE** le scelte
- Consumiamo **CEREALI** (pasta, pane, riso...) ogni giorno
- A **RICREAZIONE** e a **MERENDA** preferiamo un **FRUTTO** o un **ORTAGGIO**
- Mangiamo **LEGUMI SECCHI O FRESCHI** due/tre volte a settimana
- Preferiamo l'**ACQUA** quando abbiamo sete
- MUOVIAMOCI** di più ogni giorno

guadagnare salute
Ministero della Salute
ccm
Regione Campania
Regione Puglia
Regione Sicilia
Regione Toscana
Regione Umbria
Regione Valle d'Aosta
Regione Veneto
Regione Liguria
Regione Lombardia
Regione Marche
Regione Piemonte
Regione Sardegna
Regione Trentino-Alto Adige
Regione Friuli-Venezia Giulia
Regione Abruzzo
Regione Basilicata
Regione Calabria
Regione Emilia-Romagna
Regione Lazio
Regione Molise
Regione Campania
Regione Puglia
Regione Sicilia
Regione Toscana
Regione Umbria
Regione Valle d'Aosta
Regione Veneto
Regione Liguria
Regione Lombardia
Regione Marche
Regione Piemonte
Regione Sardegna
Regione Trentino-Alto Adige
Regione Friuli-Venezia Giulia
Regione Abruzzo
Regione Basilicata
Regione Calabria
Regione Emilia-Romagna
Regione Lazio
Regione Molise

In collaborazione con gli Uffici Scolastici Regionali



DISTRIBUTORE DEDICATO

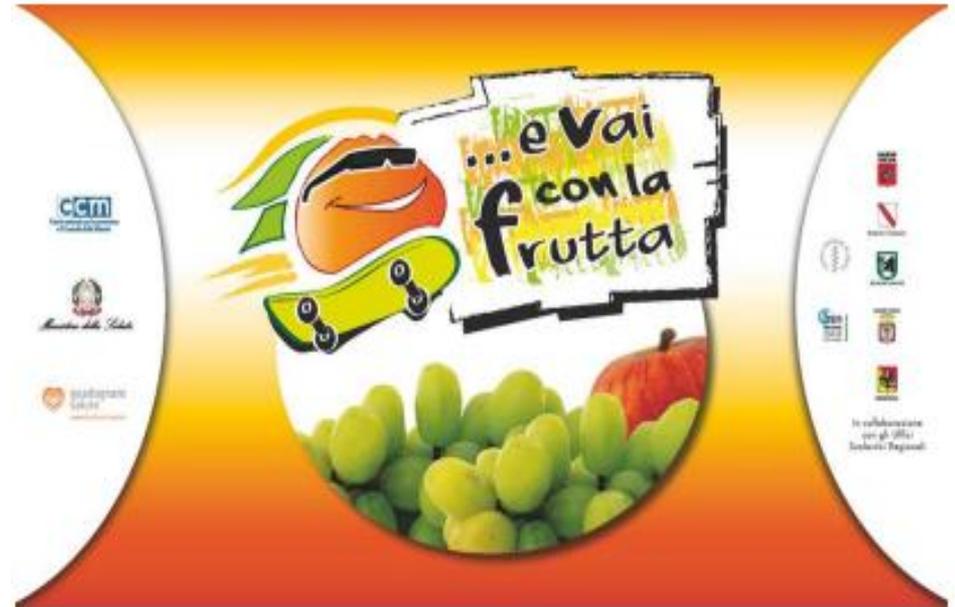
MACEDONIA DI FRUTTA DI IV GAMMA, CONFEZIONE MONOFRUTTO DI IV GAMMA, VERDURA DI IV GAMMA (CAROTINE), POLPA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO, YOGURT DA BERE ALLA FRUTTA, SUCCHI AL 100% DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, FRUTTA SECCA , ACQUA

DISTRIBUTORE MISTO

In aggiunta agli otto prodotti del distributore dedicato (obbligatori) in quello misto possono essere distribuiti anche:

SNACK A BASE DI PARMIGIANO E CRACKERS, SUCCHI DI FRUTTA AL 70% , TARALLINO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, LATTE UHT BIANCO E AL CIOCCOLATO, GALLETTE E CRACKERS DI RISO SENZA GLUTINE , BARRETTE DI CEREALI, CROSTATINE E MERENDINE BIOLOGICHE, FRULLATO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO

Adesivi Distributori





Classi analizzate

n	Primarie			Secondarie I grado			Secondarie II grado		
	I ril.	II ril.	<i>Appaiate</i>	I ril.	II ril.	<i>Appaiate</i>	I ril.	II ril.	<i>Appaiate</i>
Classi	107	103	101	105	102	97	96	92	89
Questionari	2026	1856	1649	2195	2107	1793	2023	1864	1615

	controllo	intervento
Classi	50	47
Questionari	936	857

	controllo	intervento
	44	45
	782	833



RISULTATI

Nel complesso l'analisi evidenzia miglioramenti pre-post, statisticamente significativi nelle tre aree: conoscenze, atteggiamenti e comportamenti. In particolare il 73.1% degli alunni delle scuole primarie, il 77.7% dei ragazzi delle scuole di I grado e il 68.5% dei ragazzi delle scuole di II grado consuma la frutta più di una volta al giorno, con un incremento significativo rispetto all'inizio dell'intervento. Tali progressi, a volte si registrano anche nel gruppo di controllo, ma risultano essere sempre più evidenti in maniera significativa nel gruppo d'intervento.



Cartoline Luoghi di lavoro



**A MENSA, AL RISTORANTE
O AL BAR**
Preferiamo

- il primo con le verdure
- la zuppa di verdure e legumi
- il piatto unico (caprese, insalatona)
- il panino arricchito con insalata e pomodori

aggiungiamo sempre
una porzione di verdura cruda o cotta.
E per concludere in dolcezza:
frutta o macedonia

**DURANTE LE PAUSE
O LE RIUNIONI DI LAVORO**
consumiamo
frutta o spremuta o succo di frutta 100%
o yogurt da bere alla frutta o frutta secca

organizziamoci
con i colleghi
per portare
la frutta da casa
a turno

chiediamo
al datore di lavoro
di far installare
un distributore
automatico di frutta
e verdura

**FRUTTA
E VERDURA.**

uno snack ricco di...

VITAMINE
per contribuire
all'equilibrio
dell'organismo

**SALI
MINERALI**
per mantenere
il corretto
funzionamento del corpo

ANTIOSSIDANTI
per proteggere
dall'invecchiamento

FIBRE per regolarizzare
l'intestino

ACQUA per assicurare l'equilibrio termico
e idrosalino e favorire la digestione

...e povero di calorie



Per maggiori informazioni
www.salute.gov.it
<http://www.creps-siens.eu>

Anche
al Lavoro...



5 VOLTE AL GIORNO
una porzione di FRUTTA e/o VERDURA:
colazione, spuntini,
pranzo e cena...
ogni occasione è buona.

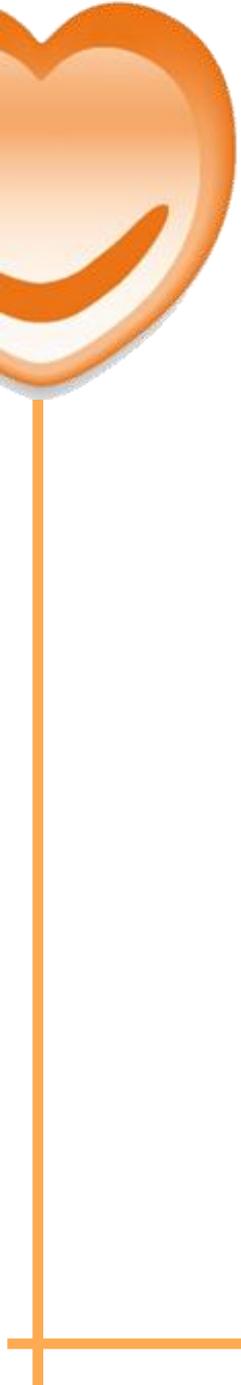
Muoviamoci di più ogni giorno:
evitiamo l'ascensore e facciamo
le SCALE; se possibile andiamo
al lavoro in BICI o a PIEDI; scendiamo
dal bus un paio di fermate prima,
lasciamo l'auto nel posteggio
più lontano...!!





Tutto il materiale:
disegno dello studio, risultati,
strumenti didattici, cartoline,
poster, concorso a premi,
rivestimento distributori, relazioni
del convegno finale

è disponibile sul sito del CREPS:
www.creps-siena.eu



Proposta di disciplinare del servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande per la promozione della salute

- **Facilitare scelte informate e consapevoli da parte dei consumatori**
- **Diffondere nella distribuzione automatica l'offerta di F&V e di altri alimenti conformi ai principi della sana alimentazione**
- **Supportare i Dirigenti scolastici nell'assegnazione degli appalti dei distributori**
- **Assegnazione di punteggi che tengono conto e premiano i parametri qualitativi** 

Gruppo di lavoro:

Patrizia Baldaccini, Marcello Caputo, Elena Corsinovi, Luciana Fazzini, Daniela Galeone, Marisa Gangemi, Mariano Giacchi, Giordano Giostra, Riccardo Innocenti, Francesca Labriola Pitch, Simonetta Lingua, Maria Teresa Menzano, Fausto Morgantini, Bianca Maria Mulini, Valentina Pilato, Maria Teresa Scotti, Rita Simi



Criteri per l'aggiudicazione del servizio di vending nelle scuole

Assegnazione di punteggi che tengono conto e premiano i parametri qualitativi

Criteri per l'aggiudicazione del servizio di vending nelle scuole

Parametri qualità	Assegnazione punteggio
Certificazione ISO della ditta del <i>vending</i>	+ + +
Distributori automatici: anno di costruzione, classe energetica.	+ +
Utilizzo di contenitori/ bicchieri biodegradabili per agevolare la raccolta differenziata	+ +
Offerta di frutta, yogurt e succhi di frutta o spremute al 100% frutta	+ + + + +
<ul style="list-style-type: none"> - pane e prodotti da forno a basso contenuto di sale; - prodotti da forno, merendine e dolci con apporto calorico e di grassi totali (escluso trans) in etichetta entrambi conformi ai seguenti parametri: <ul style="list-style-type: none"> - Kcal < 150 per monoporzione - Grassi totali < per monoporzione 	+ + + + +
Caratteristiche merceologiche dei prodotti offerti: <ul style="list-style-type: none"> - DOP o IGP (?) - di provenienza nazionale, locale o di filiera corta (?) - Biologici - non derivanti da OGM o contenenti OGM (?) - di provenienza del commercio equo e solidale (?) - dietetici destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti <i>gluten free</i>) 	+ + +
Adesione a progetti di promozione di corretti stili alimentari e più in generale di <i>social marketing</i> ;	+ + +
Monitoraggio sulla qualità percepita dall'utenza del servizio di <i>vending</i>	+ +
Etichettatura nutrizionale all'esterno del distributore	+ +



Problemi da approfondire

- **DOP, IGP** (oggi scarsa offerta di prodotti nel vending)
- **OGM** (finora non preso in considerazione)
- **di provenienza nazionale, locale o di filiera corta**
(criticità con le normative comunitarie su libera circolazione merci)
- **di provenienza del commercio equo e solidale**
(per i prodotti non comunitari)
- **l'uso dei contenitori biodegradabili**
(aumento dei costi)
- **alimenti permessi o da premiare?**
- **caratteristiche nutrizionali dei prodotti leggibili all'esterno**
(non previste dalla normativa vigente)



**“Il capitolato CONFIDA a tutela della
qualità del servizio
e dell’offerta di prodotti”**

Cesare Spinelli

**Presidente Gruppo Imprese di Gestione
Distributori Automatici di CONFIDA**



PARCO MACCHINE E TIPOLOGIA LUOGHI

PARCO MACCHINE

2.487.450
(di cui OCS 1.739.581)

LUOGHI NON APERTI AL PUBBLICO
(Uffici/Aziende)

90,10 %

LUOGHI APERTI AL PUBBLICO
(Stazioni/Metrò)

0,80 %

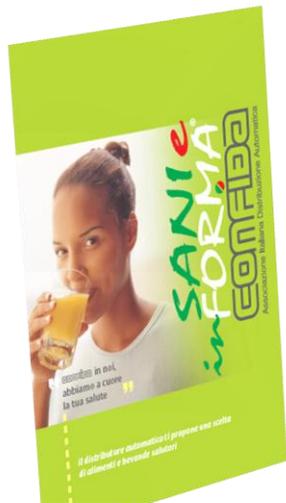
ENTI PUBBLICI (Ospedali/Ministeri)

3,90 %

SCUOLE/UNIVERSITA'
ALTRE COMUNITA'

5,20 %

Progetti recenti...



- ✓ favorire il consumo di prodotti con determinati profili nutrizionali favorevoli alla salute
- ✓ monitorare i dati di vendita di tali prodotti
- ✓ veicolare messaggi sociali e di promozione della salute nelle aree ristoro

... E Vai con la Frutta

CONFIDA con CREPS - Università di Siena e Regioni Toscana, Campania, Marche, Puglia e Sicilia e Ministero della Salute





CAPITOLATO CONFIDA ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Concessione per l'affidamento del
Servizio di Ristoro a mezzo Distributori Automatici
nella Pubblica Amministrazione

CAPITOLATO STANDARD

70 punti
per l'offerta tecnica

30 punti
per l'offerta economica



Tabella oggettivazione parametri **TECNICO-QUALITATIVI**

1) QUALITÀ DEGLI IMPIANTI E DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

punti 10 max

1.1 Anno di costruzione

punti 5 max

Parametri:

- **0-12** *mesi dalla data di presentazione dell'offerta*
- **13-24** *mesi dalla data di presentazione dell'offerta*
- **25-48** *mesi dalla data di presentazione dell'offerta*
- **Oltre 48** *mesi dalla data di presentazione dell'offerta*

punti 5

punti 3

punti 1

punti 0

1.2 Caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica impianti

punti 5 max

Parametri:

- *Offerta che prevede tutti i distributori automatici in "Classe A" o superiore (al momento disponibile solo per i D.A. refrigerati)*
- *Presenza di rendiresto su tutti i distributori automatici (escluso € 0,01 e € 0,02)*
- *Altre caratteristiche proposte*

punti 1

punti 1

punti 3 max



2) QUALITÀ DEI PRODOTTI EROGATI:

punti 18 max

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto di TUTTI i parametri innanzi indicati (nessuno escluso) allegando TUTTE le schede tecniche e/o certificazioni dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori.

2.1 Caffè in grani certificato per il Vending:

punti 6

2.2 Altre bevande calde

punti 4

- Latte

parametro: 100% latte

- Caffè' Liofilizzato o Solubile

(attenzione ai parametri chimico fisici e microbiologici)

- Tutte le altre bevande

parametri:

- *assenza di grassi vegetali idrogenati*

- *assenza di coloranti artificiali*

- *presenza di aromi naturali o natural identici*

2.3 Bevande fredde

punti 4 max

- Bevande a base di frutta

punti 2

parametro:

- *minimo 70% frutta*



- **Acqua Minerale Naturale**

punti 1

parametri:

- *nitriti < 25 mg/l*

- *nitriti < 0,02 mg/l*

- **Bevande gass. & soft drinks**

punti 1

parametro:

- *utilizzo di soli aromi e coloranti naturali*

2.4 Alimenti e snack

punti 4 max

- **Prodotti Freschi**

punti 2

- **Snack**

punti 2

Parametri:

- *assenza di grassi vegetali idrogenati*

- *assenza di coloranti artificiali*

- *assenza di aromi artificiali*

3) QUALITÀ SERVIZIO ORGANIZZATIVO E PIANO OPERATIVO DI LAVORO

punti 15 max

3.1 Relazione sul progetto di servizio e modalità di svolgimento.

punti 5 max

3.2 Piano forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento.

punti 5 max

3.3 Modalità assistenza tecnica e sistemi di igiene degli impianti.

punti 5 max

4) SISTEMI ADOTTATI DALL'AZIENDA A GARANZIA DEL SERVIZIO

punti 10 max

4.1 Adozione del Codice di Autodisciplina del Settore
(es. Top Quality Standard "TQS-Vending" o similari)

punti 7

4.2 Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008
riguardante il servizio distribuzione automatica oggetto dell'appalto

punti 3

5) PROPOSTE MIGLIORATIVE

punti 17 max

5.1 per prodotti offerti

punti 2 max

Contenuto di arabica nel caffè in grani proposto:

inferiore al 15%

0 punti

compreso tra il 15% e il 45%

1 punto

superiore al 45%

2 punti

5.2 per progetti legati all'alimentazione e sani stili di vita
(es. Progetto "Sani e in forma CONFIDA o similari)

punti 10 max

5.3 per progetti e prodotti innovativi

punti 3 max

5.4 altre proposte migliorative

punti 2 max



VENDING
Top Quality Standard

La qualità del servizio certificato

<http://tqs-vending.it/>