



ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

Pane, Amore e... condivisione

SETTORE e Area di Intervento:

SETTORE: A – disagio adulto cod. 12

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Con il progetto "Pane amore e...condivisione" si vogliono realizzare i seguenti obiettivi:

- 1) Contrastare la povertà e lo spreco alimentare aumentando il numero dei destinatari del progetto passando quindi dai 81.326 pasti ad almeno 85.000 pasti con un aumento del 5% circa, dai 811 ai 850 pacchi viveri (circa +5%). Tale obiettivo rinviene da dati oggettivi del 2015 a cui non si è riusciti a rispondere per mancanza di approvvigionamento. per cui si procederà a potenziare la campagna di sensibilizzazione *per reperimento di derrate alimentari da destinare a poveri indigenti*;
- 2) Sensibilizzare i cittadini ad evitare lo spreco del cibo coinvolgendo le comunità parrocchiali di Bitonto e di circa 2.000 studenti delle scuole di ogni ordine e grado;
- 3) Recuperare le eccedenze alimentari, fresche e/o cucinate, e ridistribuirle gratuitamente a persone bisognose, povere ed emarginate;
- 4) Promuovere i valori della condivisione e della solidarietà con l'obiettivo di incrementare il numero dei volontari del servizio mensa;
- 5) sviluppare nei giovani in servizio civile la conoscenza e la coscienza dei valori della condivisione e della solidarietà attraverso tecniche teoriche, pratiche formative ed esperienziali;
- 6) promuovere nella città almeno 3 momenti durante l'anno per la colletta alimentare;
- 7) consentire ai giovani in Servizio Civile di acquisire maggiori conoscenze e competenze relative all'attività inerenti il campo della alimentazione e nutrizione e ristorazione;
- 8) Promuovere la cultura dell'integrazione con preciso riferimento agli immigrati presenti sul territorio così come richiesto dai criteri aggiuntivi proposti dagli uffici regionali.

Poiché si intende utilizzare il posto riservato ad un giovane a bassa scolarizzazione, anche alla luce della positiva esperienza del passato, tutti gli obiettivi su menzionati e riguardanti i Volontari in Servizio Civile possono essere estesi al volontario suddetto fermo restando le sue attitudini e competenze specifiche.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

L'attività dei volontari del servizio civile sarà coordinata dall'Operatore Locale di Progetto (OLP), in stretto rapporto con alcune figure professionali (dipendenti e volontari) presenti nella Fondazione, attraverso la previsione di diversi momenti di dialogo, di formazione e di verifica delle attività svolte, prevedendo così un graduale coinvolgimento dei volontari del servizio civile nello svolgimento delle attività della mensa. Essi dovranno altresì collaborare

in particolare alla ricerca delle attività di ristorazione presenti sul territorio e con i supermercati e gli ipermercati con cui realizzare il progetto legato alla distribuzione dei cibi freschi e/o cotti; dovranno inoltre presenziare ai momenti pubblici e alle iniziative di diffusione della cultura della solidarietà e a tutte le iniziative di sostegno alla azione della Fondazione. Contribuiranno alla realizzazione della “colletta alimentare”.

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
Obiettivo 1	Attività A Raccolta di derrate alimentari; catalogazione; stoccaggio; ridistribuzione;
Obiettivo 3 Recuperare le eccedenze alimentari, fresche e/o cucinate, e ridistribuirle gratuitamente a persone bisognose, povere ed emarginate;	Attività B Ricerca di mense aziendali e/o ipermercati per l’eventuale ritiro delle eccedenze aziendali; Ritiro merce a seguito di convenzione.
	Attività C Ricerca di attività di ristorazione private presenti sul territorio per il ritiro delle eccedenze quotidiane; Ritiro dei cibi confezionati e freschi attraverso l’utilizzo di mezzi refrigerati e contenitori sterili.
	Attività D Supporto alla preparazione e dispensa dei pranzi caldi e pacchi viveri.

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
Obiettivo 2 e 4	Attività F Organizzare gli incontri presso le scuole e le comunità parrocchiali; Preparazione di video e slides; Preparazione del questionario di gradimento secondo le indicazioni dell’equipe della mensa. Attività realizzata con il supporto della ditta “Tipolito Vitetum” per quanto riguarda la realizzazione di materiale informativo.

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
Obiettivo 6	Attività G I volontari saranno presenti con materiale informativo durante le 3 giornate di sensibilizzazione e colletta alimentare. Attività realizzata con il supporto della ditta “Tipolito Vitetum” per quanto riguarda la realizzazione di materiale informativo;

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
Obiettivo 5 e 7	<p>Attività M Promozione della tavola rotonda sullo spreco di cibo alla luce della L. 166/2016 organizzato in partenariato con il Banco delle Opere di Carità.</p> <p>Attività N Promozione dei seminari formativi organizzati in partenariato con la Pasticceria Salierno di Bitonto.</p>

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
Obiettivo 8	<p>Attività P Supporto all'organizzazione delle serate mensili delle cene interetniche.</p>

CRITERI DI SELEZIONE

Si rimanda ai criteri di selezione individuati dall'UNSC

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero ore di servizio annuo dei volontari

1400

Giorni di servizio a settimana dei volontari

6

Flessibilità oraria dovuta alla particolarità delle attività nelle quali si presta servizio.

Disponibilità a spostamenti per incontri di formazione.

Atteggiamento collaborativo e rispettoso delle linee educative e comportamentali all'interno della struttura del progetto e nei confronti degli utenti.

Disponibilità a missioni o trasferte

Disponibilità a partecipare alla formazione anche nelle giornate di sabato

Disponibilità a partecipare ad eventi/manifestazioni anche in giorni festivi. La Fondazione si impegna a far partecipare i volontari alle iniziative di comunicazione, formazione, sensibilizzazione e networking realizzate e/o promosse dalla Regione per lo sviluppo del Servizio Civile

Inoltre, si impegna ad attuare il Corso di Primo Soccorso

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

Numero dei volontari da impiegare nel progetto **4**

Numero posti con solo vitto **4**

Sede: **Mensa**

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

Convenzione Quadro, stipulata con l'Università degli Studi di Bari, per il riconoscimento del Servizio Civile come crediti formativi Universitari (CFU).

Convenzione di Tirocinio Formativo e di Orientamento e di Tirocinio abilitante all'esame di stato per Laureati/Laureandi in Psicologia (V.O.), Scienze e Tecniche Psicologiche (classe 34),

Psicologia dell'Organizzazione e della Comunicazione (classe 58/S), Psicologia Clinica dello Sviluppo e delle Relazioni (classe 58/S) dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Convenzione tra la Facoltà di Scienze della Formazione – Corso di Laurea in Scienze dell'educazione e della Formazione e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" finalizzata alla realizzazione di tirocini di formazione e di orientamento.

Convenzione tra la Facoltà di Scienze della Formazione – Corso di Laurea Magistrale in Consulente per i Servizi alla Persona e alle Imprese e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" finalizzata alla realizzazione di tirocini di formazione e di orientamento.

Convenzione tra il Dipartimento di Scienze Politiche dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" - Corso di Laurea I livello in Scienze del Servizio Sociale, Operatore del Servizio Sociale e Corso di Laurea Magistrale in progettazione delle Politiche di inclusione Sociale e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" finalizzata alla realizzazione di tirocini di formazione e di orientamento.

Convenzione per il Tirocinio pre-laurea e specialistica (D.M. 509/99) e post lauream (V.O. D.M. 509/99 e D.M. 270/04) per gli studenti e i laureati dei corsi di laurea delle ex facoltà di Psicologia 1 e Psicologia 2 - dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

Convenzione di Tirocinio di Formazione e Orientamento Facoltà di Psicologia dell'Università degli Studi di Chieti-Pescara "G. D'Annunzio".

Convenzione per lo svolgimento di attività di tirocinio e di orientamento per studenti e laureati del Dipartimento di Medicina clinica, Sanità pubblica, Scienze della vita e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di L'Aquila.

Alla fine del progetto i Volontari in Servizio Civile saranno in grado di:

Organizzare una campagna di sensibilizzazione sullo spreco alimentare;

Ricerare attività di ristorazione e/o ipermercati al fine di sottoscrivere accordi per ottenere le eccedenze alimentari;

Capacità di manipolare gli alimenti anche a seguito del corso HACCP

Tali competenze saranno riconosciute e certificate dalla Fondazione Santi Medici.

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

Così come da indicazioni nazionali all'interno della formazione specifica è stato inserito il modulo relativo alla **formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego di volontari in SC.**

Per quanto concerne, invece la formazione relativa alle attività da svolgere nell'anno di servizio civile essa avrà l'obiettivo di fornire ai volontari le conoscenze e le competenze necessarie a svolgere in maniera positiva ed efficace le attività previste dal progetto.

MODULO RELATIVO ALLA FORMAZIONE E INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPEGO DI VOLONTARI NEI PROGETTI DI S.C.

LEGISLAZIONE GENERALE

- Quadro normativo (D.P.R. 177/2011- Artt. 36 , 37; D.Lgs.81/08 e D. Lgs. 106/09)

- Obblighi dei soggetti responsabili: Datore lavoro, Preposto, Lavoratori
- Organi di vigilanza, controllo ed assistenza

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

- Concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione
- La matrice del rischio
- Analisi dei rischi: principali rischi e pericoli
- Partecipazione dei diversi soggetti alla valutazione dei rischi

RISCHI RIFERITI A MANSIONI

- Rischi infortuni
- Rischi meccanici generali
- Rischi elettrici generali
- Rischi macchine, attrezzature
- Rischi cadute dall'alto
- Rischi da esplosione
- Rischi chimici, biologici, cancerogeni, fisici, rumore, vibrazione, microclima ed illuminazione, videoterminali
- Nebbie, oli, fumi, vapori, polveri
- Etichettature
- Movimentazione manuale dei carichi
- Movimentazione merci

MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE

- D.P.I. individuali e collettivi
- Procedure ed istruzioni operative
- Segnaletica
- Incidenti ed infortuni mancati

GESTIONE delle EMERGENZE

- Emergenze
- Addestramento all'utilizzo dei DPI individuali e DPI di III categoria
- Procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico

MODULO RELATIVO ALLA LEADERSHIP E PROBLEM SOLVING

- Leader di se stessi: conoscenza di sé e accettazione della diversità
- Identificazione dei propri valori verso una mission personale
- L'efficacia di obiettivi ben formati
- Lavorare in team: dalla dipendenza alla interdipendenza
- La dimensione del win/win
- Risonanza e sinergia
- Leadership e problem-solving
- Brainstorming
- Dall'albero dei problemi all'albero degli obiettivi

NOZIONI DI LOGISTICA

- Il logistic management
- Pianificazione e gestione dei materiali
- Logistica di approvvigionamento
- Logistica di magazzino
- Controllo delle prestazioni di logistica

NOZIONI DI CONTABILITÀ DI MAGAZZINO

- Ruolo e funzioni del Responsabile di Magazzino
- Fondamenti organizzativi del sistema amministrativo e contabile
- Requisiti fiscali della contabilità di magazzino
- Modalità di rilevazione della movimentazione delle scorte
- Possibili accertamenti sulla contabilità di magazzino

LA SICUREZZA ALIMENTARE E L'HACCP

- La conoscenza delle normative haccp in vigore.
- Le informazioni riguardanti i comportamenti per la tutela della sicurezza degli alimenti e a prevenzione dei rischi possibili;
- La competenza per gestione della documentazione di un sistema di Autocontrollo alimentare haccp.
- Rintracciabilità ed etichettatura di prodotto
- Gestione degli allergeni

NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE

- Abitudini alimentari un problema sociale
- Educazione alimentare come strumento di prevenzione e terapia
- Le intolleranze alimentari

DURATA 75 ORE