



SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

**TITOLO DEL PROGETTO:**

BRUTTI? SI, MA BUONI!!

**SETTORE e AREA DI INTERVENTO:**

Assistenza 2. Adulti e terza età in condizioni di disagio  
14. Altri soggetti in condizione di disagio ed esclusione sociale

**DURATA DEL PROGETTO:**

12 mesi

**OBIETTIVI DEL PROGETTO:**

Con il progetto **“BRUTTI? SI, MA BUONI!!”** si vogliono realizzare i seguenti obiettivi:

- contrastare la povertà e lo spreco alimentare aumentando il numero dei destinatari del **progetto passando quindi dai 85.000 pasti ad almeno 90.000 pasti con un aumento di oltre il 5%, e passare dall’attuale distribuzione quindicinale dei pacchi viveri ad una distribuzione di 3 settimane al mese;**
- promuovere la cultura della lotta allo spreco alimentare coinvolgendo le comunità parrocchiali di Bitonto, le associazioni di volontariato e gli studenti delle scuole di ogni ordine e grado;
- recuperare le eccedenze alimentari, fresche e/o cucinate, mediante accordi con le aziende che producono per mense scolastiche e/o aziendali e ridistribuirle gratuitamente a persone bisognose, povere ed emarginate, recuperare le eccedenze alimentari non più commercializzabili perché prossime alla scadenza o deteriorate solo dal punto di vista estetico al fine di distribuirle a quanti vivono in condizioni di svantaggio;
- promuovere i valori della condivisione e della solidarietà con l’obiettivo di incrementare il numero dei volontari del servizio mensa;
- 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;
- promuovere iniziative pubbliche finalizzate a presentare il progetto **“Brutti? Si, ma buoni”** attraverso momenti di sensibilizzazione e “collette alimentari”;

- consentire ai giovani in Servizio Civile di acquisire maggiori conoscenze e competenze relative all'attività inerenti il campo della alimentazione e nutrizione e ristorazione;
- promuovere la cultura dell'integrazione con preciso riferimento agli immigrati presenti sul territorio così come richiesto dai criteri aggiuntivi proposti dagli uffici regionali;
- effettuare un censimento, accompagnato da uno studio anagrafico e della situazione sociale, attraverso apposita piattaforma telematica "Gemaca" degli utenti che usufruiscono del servizio mensa e del servizio pacchi;
- gestione del registro di carico e del registro di scarico della merce utilizzata dalla mensa e ricevuta dal Banco delle Opere di Carità;

In definitiva il progetto "**Brutti? Sì, ma buoni**" intende promuovere la cultura del recupero delle derrate alimentari prossime alla scadenza, non più commercializzabili, o non consumate che comunque si presentano in buone condizione, che hanno mantenuto le proprietà organolettiche e quindi sono utilizzabili e consumabili.

**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 DEGLI OPERATORI 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
<p><b>Obiettivo 1</b>            Contrastare la povertà e lo spreco alimentare aumentando il numero dei destinatari del <b>progetto passando quindi dai 85.000 pasti ad almeno 90.000 pasti con un aumento di oltre il 5%, e passare dall'attuale distribuzione quindicinale dei pacchi viveri ad una distribuzione di 3 settimane al mese,</b></p>	<p><b>Attività A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- supportare l'addetto al magazzino nel ritiro e carico della merce presso gli ipermercati Ipercoop nei primi tre giorni a settimana;</li> <li>- stoccare la merce selezionata negli appositi scaffali o celle frigorifero a seconda della categoria merceologica e la data di scadenza;</li> <li>- supportare l'addetto al magazzino nel ritiro e carico della merce presso il Banco delle Opere di Carità una volta al mese;</li> <li>- stoccare la merce scaricata, all'interno del deposito, negli appositi scaffali o celle frigorifero a seconda della categoria merceologica e la data di scadenza;</li> <li>- supportare l'addetto al magazzino nella gestione del magazzino secondo il metodo "first in/first out".</li> </ul>

<p><b>Obiettivo 3</b></p> <p>Recuperare le eccedenze alimentari, fresche e/o cucinate, e ridistribuirle gratuitamente a persone bisognose, povere ed emarginate.</p> <p>Potenziare gli accordi esistenti con gli Ipercoop del territorio.</p>	<p><b>Attività B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ricerca di mense aziendali e/o ipermercati per l'eventuale ritiro delle eccedenze aziendali che saranno successivamente contattate dal Responsabile della Mensa;</li> <li>- supportare il Responsabile della Mensa nella redazione della convenzione;</li> <li>- coadiuvare l'addetto al magazzino nel ritiro merce.</li> </ul>
	<p><b>Attività C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ricerca di attività di ristorazione private presenti sul territorio per il ritiro delle eccedenze quotidiane;</li> <li>- ritiro dei cibi confezionati e freschi attraverso l'utilizzo di mezzi refrigerati e contenitori sterili;</li> </ul> <p>Laddove, si è già in presenza di accordi con i centri cottura (ditta "Pronto Chef" e ditta "Pastore") verificare, giornalmente, l'eventuale disponibilità di eccedenze di cibo da recuperare. In particolare l'operatore volontario si occuperà di contattare le aziende di cui sopra.</p> <p>Analogamente, l'operatore volontario contatterà l'Associazione "Farina080" per eventuali eccedenze raccolte.</p>
	<p><b>Attività D</b></p> <p>Supportare le volontarie della mensa nella selezione della merce caricata nei punti vendita di cui sopra e nella preparazione e dispensa dei pranzi caldi e pacchi viveri.</p>

<b>Obiettivo</b>	<b>Azione/Attività dei volontari</b>
<p><b>Obiettivo 2 e 4</b></p> <p>Sensibilizzare i cittadini ad evitare lo spreco del cibo coinvolgendo le comunità parrocchiali di Bitonto le scuole di ogni ordine e grado e le associazioni.</p> <p>Promuovere i valori della condivisione e della solidarietà con l'obiettivo di incrementare il numero dei volontari del servizio mensa</p>	<p><b>Attività F</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizzare gli incontri presso le scuole e le comunità parrocchiali;</li> <li>- preparazione di video e slides;</li> <li>- preparazione del questionario di gradimento secondo le indicazioni dell'equipe della mensa;</li> <li>- attività realizzata con il supporto della ditta "Tipolito Vitetum" per quanto riguarda la realizzazione di materiale informativo.</li> </ul>

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
<p><b>Obiettivo 6</b></p> <p>Promuovere iniziative pubbliche finalizzate a presentare il progetto <i>“Brutti? Sì, ma buoni”</i> attraverso momenti di sensibilizzazione e “collette alimentari” sia davanti ai supermercati della zona che “porta a porta”</p>	<p><b>Attività G</b></p> <p>Gli operatori volontari supporteranno il Responsabile della mensa nell’organizzare la raccolta davanti ai supermercati del territorio.</p> <p>Saranno presenti con gli operatori volontari della mensa davanti ai punti vendita per distribuire materiale informativo e raccogliere le derrate alimentare.</p> <p>Nella raccolta “porta a porta” gli operatori volontari coadiuveranno i volontari e gli operatori della mensa nella distribuzione del materiale informativo presso le abitazioni e successivamente supporteranno nel recupero delle derrate alimentari.</p> <p>Attività realizzata con il supporto della ditta <i>“Tipolito Vitetum”</i> per quanto riguarda la realizzazione di materiale informativo.</p>
Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
<p><b>Obiettivo 5 e 7</b></p> <p>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.</p> <p>Consentire ai giovani in Servizio Civile di acquisire maggiori conoscenze e competenze relative all’attività inerenti il campo della alimentazione e nutrizione e ristorazione.</p>	<p><b>Attività M</b></p> <p>Promozione della tavola rotonda sullo spreco di cibo alla luce della L. 166/2016 organizzato in partenariato con il Banco delle Opere di Carità e l’Assessorato al Welfare.</p> <p><b>Attività N</b></p> <p>Promozione dei seminari formativi organizzati in partenariato con la Pasticceria <i>“Salierno”</i> di Bitonto.</p>
Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
<p><b>Obiettivo 8</b></p> <p>Promuovere la cultura dell’integrazione con preciso riferimento agli immigrati presenti sul territorio così come richiesto dai criteri aggiuntivi proposti dagli uffici regionali.</p>	<p><b>Attività P</b></p> <p>Supporto all’organizzazione delle serate mensili delle cene interetniche.</p>

Obiettivo	Azione/Attività dei volontari
<p><b>Obiettivo 9 e 10</b></p> <p>Effettuare un censimento, accompagnato da uno studio anagrafico e della situazione sociale, attraverso apposita piattaforma telematica "Gemaca" degli utenti che usufruiscono del servizio mensa e del servizio pacchi.</p> <p>Gestione del registro di carico e del registro di scarico della merce utilizzata dalla mensa e ricevuta dal Banco delle Opere di Carità.</p>	<p><b>Attività Q</b></p> <p>Inserimento dati degli utenti che usufruiscono del servizio mensa e del servizio pacchi della Fondazione, attraverso apposita piattaforma telematica "Gemaca":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inserire sulla nuova piattaforma elettronica "GEMACA" i dati degli utenti incontrati dagli operatori dello Sportello Sociale e beneficiari degli aiuti FEAD attraverso il Banco delle Opere di Carità;</li> <li>- registrare sulla piattaforma la quantità giornaliera, bisettimanale o mensile degli aiuti ricevuti da ciascun nucleo familiare;</li> <li>- monitorare, con cadenza bimestrale, con gli operatori dello Sportello Sociale i requisiti degli iscritti in GEMACA (Gestione e Monitoraggio degli Aiuti Caritatevoli) per poter beneficiare degli aiuti FEAD;</li> <li>- compilare registro di carico e registro di scarico della merce utilizzata dalla mensa e ricevuta dal Banco delle Opere di Carità;</li> <li>- supportare il responsabile approvvigionamento nella registrazione del carico mensile presso il Banco delle Opere di Carità;</li> <li>- supportare il responsabile approvvigionamento nello scarico giornaliero della merce destinata alla mensa dei poveri;</li> <li>- supportare il responsabile approvvigionamento nello scarico bisettimanale o mensile della merce destinata ai pacchi viveri.</li> </ul>

**POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI E SEDI DI SVOLGIMENTO:**

*Numero degli operatori volontari da impiegare nel progetto<sup>(\*)</sup>*

**4 di cui 1 a Bassa Scolarizzazione**

*Numero posti con solo vitto*

**4**

*Sede*

**Mensa**

**Via Vito Siragusa**

Codice Sede: **101156**

OLP: **Pietro Carbone**

#### **CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI**

Monte ore annuo **1145**

Giorni di servizio settimanali degli operatori volontari **6**

Eventuali particolari obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio:

- 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 così come previsto dall'allegato 1.3 e a favorire la partecipazione dei volontari alle iniziative sul Servizio Civile organizzate o promosse dalla Regione così come previsto dall'allegato 1.4.**

**Inoltre, si impegna ad attuare il Corso di Primo Soccorso nei primi 4 mesi così come previsto dall'allegato 1.5.**

#### **DESCRIZIONE DEI CRITERI DI SELEZIONE:**

Si rimanda ai criteri di selezione individuati dall'UNSC

Non ci sono sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento o acquisiti da altri enti

#### **EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI:**

Non ci sono eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dal decreto legislativo, n. 40 del 6 marzo 2017:

#### **CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:**

Eventuali crediti formativi riconosciuti:

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

**Si allega copia della convenzione e relativa autocertificazione a firma del Presidente della Fondazione da cui si evince che la convenzione è a tutt'oggi valida.**

Eventuali tirocini riconosciuti:

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.

**Si allegano copie della convenzione e relativa autocertificazione a firma del Presidente della Fondazione da cui si evince che le convenzioni sono a tutt'oggi valide.**

Attestazione delle competenze acquisite in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio utili ai fini del curriculum vitae:

**"Attestato Specifico" rilasciato dall'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" – Agenzia per il Placement.**

Si allega lettera di impegno rilasciata dall'Agenzia suddetta con la quale si obbliga a produrre l'attestato specifico.

#### **FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI 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'IMPEGNO DI VOLONTARI NEI PROGETTI DI S.C.**

**Ing. Luigi Pappalettera (10 h)**

### *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**

**Dott.ssa Maria Naglieri (15 ore)**

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 (ore 5) (Prof. Paolo Intini)**

Il logistic management

Pianificazione e gestione dei materiali

Logistica di approvvigionamento

Logistica di magazzino e gestione secondo il criterio "first in" / "first out".

Controllo delle prestazioni di logistica

## **NOZIONI DI CONTABILITÀ DI MAGAZZINO (ore 5) (Prof. Paolo Intini)**

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

## **NORMATIVA SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (ore 15) (Dott.ssa Elisa Fucci)**

Legislazione vigente: Reg. Ce 852/04 – Reg. Ce 853/04;

Nuovo sistema autorizzativo delle imprese alimentari: DIA igienico sanitaria;

Requisiti degli ambienti e attrezzature;

Requisiti servizi igienici;

Requisiti del personale;

Controllo degli infestanti in una impresa alimentare;

Gestione dei rifiuti ed approvvigionamento idrico;

Requisiti igienico sanitari applicabili agli alimenti;

Sistema HACCP ed autocontrollo aziendale: analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo, determinazione delle misure preventive, determinazione dei punti critici di controllo, determinazione dei limiti critici, determinazione dei sistemi di monitoraggio, determinazione delle azioni correttive e delle procedure di verifica;

Rintracciabilità degli alimenti Reg. CE 178/2002;

Trasporto dei prodotti alimentari.

**TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (ore 8)****(Dott.ssa Elisa****Fucci)**

Il controllo delle derrate;

Applicazione delle tecniche di conservazione;

Conservazione tramite freddo: refrigerazione, surgelazione e congelamento;

Conservazione tramite il caldo: pastorizzazione, sterilizzazione;

Conservazione tramite eliminazione dell'acqua: liofilizzazione, essiccamento;

Conservazione con metodi chimici naturali ed artificiali.

**PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE (ore 7) (Dott.ssa Elisa Fucci)**

Modalità di contaminazione degli alimenti (biologica-chimico- fisica);

Fattori che influenzano la sopravvivenza, la crescita e la moltiplicazione dei microrganismi negli alimenti:

*Temperatura*

*Umidità*

*Ph*

Problematiche connesse ad una errata manipolazione e conservazione degli alimenti;

Malattie trasmesse dagli alimenti: Intossicazioni, infezioni e Tossinfezioni;

Principali microrganismi patogeni (salmonella, stafilococco aureo, Clostridium botulinum, E. Coli).

**NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE (ore 5) (Dott. Ernesto Antonio Cinelli)**

Abitudini alimentari un problema sociale

Educazione alimentare come strumento di prevenzione e terapia

Le intolleranze alimentari

**IL PROGRAMMA FEAD E GESTIONE DEGLI AIUTI ALIMENTARI (ore 8) (Dott. Marco Tribuzio)**

Definizione dello stato di povertà secondo le indicazioni del programma FEAD.

Definizione del nucleo familiare e della sua capacità reddituale: stato di famiglia e modello ISEE connesso.

La piattaforma GEMACA: strumento per evitare duplicazioni di interventi, ridurre gli sprechi o l'uso distorto degli aiuti.

Tutoraggio e inserimento dei dati degli utenti seguiti dalla Fondazione nella piattaforma telematica GEMACA.

**Durata: 78 ore**