



REGIONE DEL VENETO

LA IN MATERIA DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



19 DICEMBRE 2019

Stefania Tessari

Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

è un programma d'azione
sottoscritto nel settembre 2015 dai
governi dei 193 Paesi membri
dell'ONU.

identifica 5 aree di sviluppo “Le 5 P”,
in grado di favorire l'integrazione della sostenibilità nelle politiche e
nei progetti, coerentemente con gli obiettivi adottati dalle Nazioni
Unite

si pone 17 obiettivi



1 POVERTÀ
ZERO



2 FAME
ZERO



3 SALUTE E
BENESSERE



4 ISTRUZIONE
DI QUALITÀ



5 UGUAGLIANZA
DI GENERE



6 ACQUA PULITA
E IGIENE



7 ENERGIA PULITA
E ACCESSIBILE



8 LAVORO DIGNITOSO
E CRESCITA
ECONOMICA



9 INDUSTRIA,
INNOVAZIONE
E INFRASTRUTTURE



10 RIDURRE LE
DISUGUAGLIANZE



11 CITTÀ E COMUNITÀ
SOSTENIBILI



12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



13 AGIRE PER
IL CLIMA



14 LA VITA
SOTT'ACQUA



15 LA VITA
SULLA TERRA



16 PACE, GIUSTIZIA
E ISTITUZIONI
FORTI



17 PARTNERSHIP
PER GLI OBIETTIVI





REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE DEL VENETO

Venezia, venerdì 5 giugno 2015

Anno XLVI - N. 57

2014 - 2018/19
PRP
DRG 749 del 14.5.15

PARTE SECONDA

CIRCOLARI, DECRETI, ORDINANZE E DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 749 del 14 maggio 2015

Approvazione Piano Regionale Prevenzione (PRP) per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 - 2018.1

[Sanità e igiene pubblica]

1N

Programma per la promozione di

*una **corretta***
alimentazione



REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE DEL VENETO

Venezia, venerdì 5 giugno 2015

Anno XLVI - N. 57

2014 - 2018/19
PRP
DRG 749 del 14.5.15

PARTE SECONDA
CIRCOLARI, DECRETI, ORDINANZE E DELIBERAZIONI

Sezione seconda

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 749 del 14 maggio 2015

Approvazione Piano Regionale Prevenzione (PRP) per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 - 2018.1

[Sanità e igiene pubblica]

10C

Approccio intersettoriale sulla

celiachia

e altre **allergie** ed
intolleranze alimentari



**MODIFICA
LG SCOLASTICHE**

**MODIFICA
LINEE INDIRIZZO
RESIDENZE
EXTRAOSPEDALIERE**

**ELABORAZIONE
LINEE DI INDIRIZZO PER
LA RISTORAZIONE
OSPEDALIERA**





**LINEE DI INDIRIZZO
PER IL MIGLIORAMENTO
DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE
NELLA RISTORAZIONE
SCOLASTICA**



Piano Regionale Prevenzione
Regione del Veneto 2014-2018

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S.
Agosto 2017

IMPORTANTE E CONTINUO MOMENTO DI EDUCAZIONE

E DI PROMOZIONE DELLA SALUTE

DIRETTO AI BAMBINI

CHE COINVOLGE GENITORI, DOCENTI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED

OVVIAMENTE L'ENTE APPALTANTE

Nuovo codice appalti e concessioni



LARN
Livelli di Assunzione di Riferimento
di Nutrienti ed energia
per la popolazione italiana
IV Revisione



REG. UE 1169/2011



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO



**COMBATTERE
GLI SPRECHI
SEMPLIFICANDO
LA DONAZIONE**

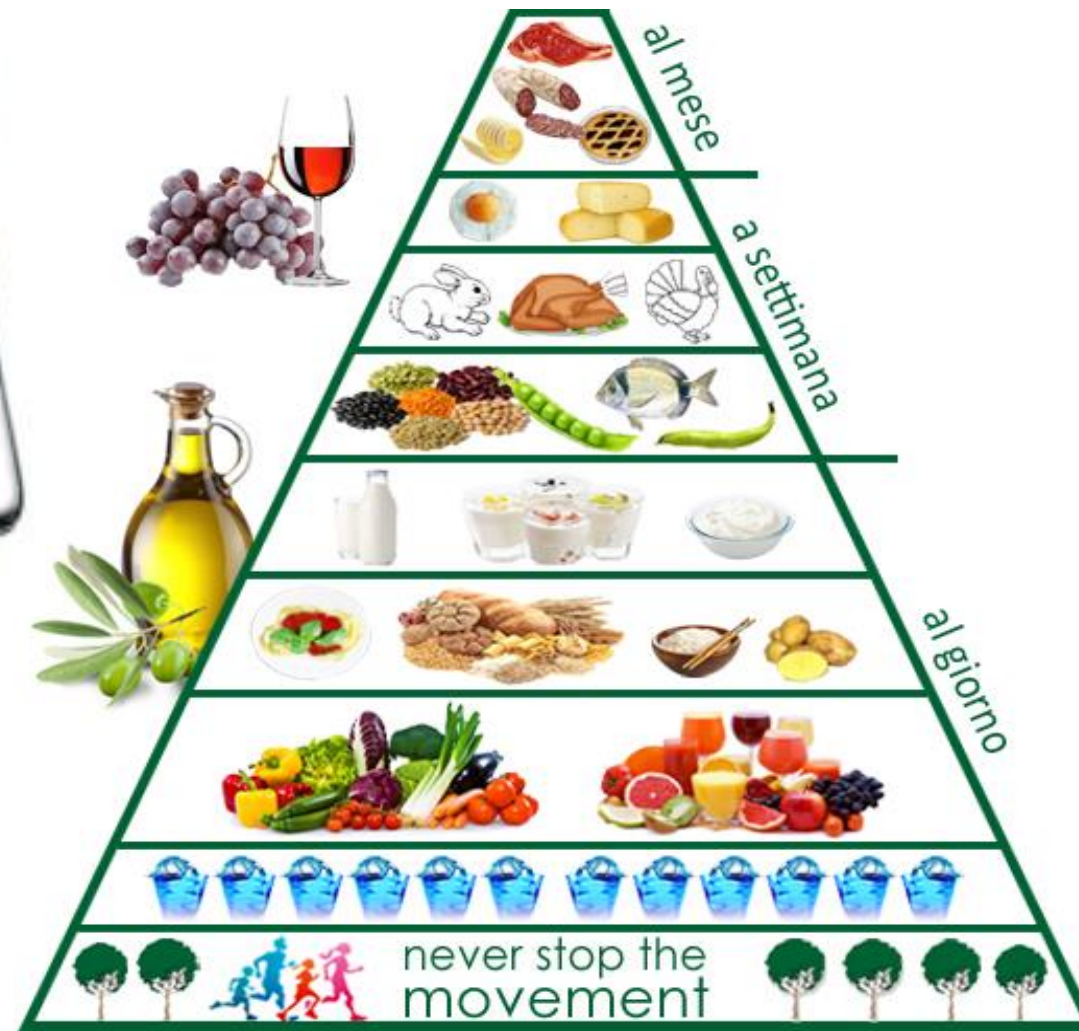
APPROVATA LA LEGGE
CONTRO LO SPRECO
ALIMENTARE E DI MEDICINALI

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**Per la prima volta si fa riferimento al
Ricettario per la Ristorazione
Scolastica
della Regione Veneto**

La ditta dopo acquisizione dell'appalto deve ottenere la validazione
del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
competente per territorio, con obbligo di attenersi alle varie
prescrizioni.





Allegato 1: servizio di ristorazione scolastica in generale, modalità di gestione e tipologie di servizio

Allegato 2: appalto del servizio di ristorazione, aggiornato in base al Nuovo Codice degli Appalti

Allegato 3: schede prodotti aggiornate in base alla normativa CE e al Reg. 1169/2011

Allegato 4: Linee Guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella R.S. secondo LARN 2014

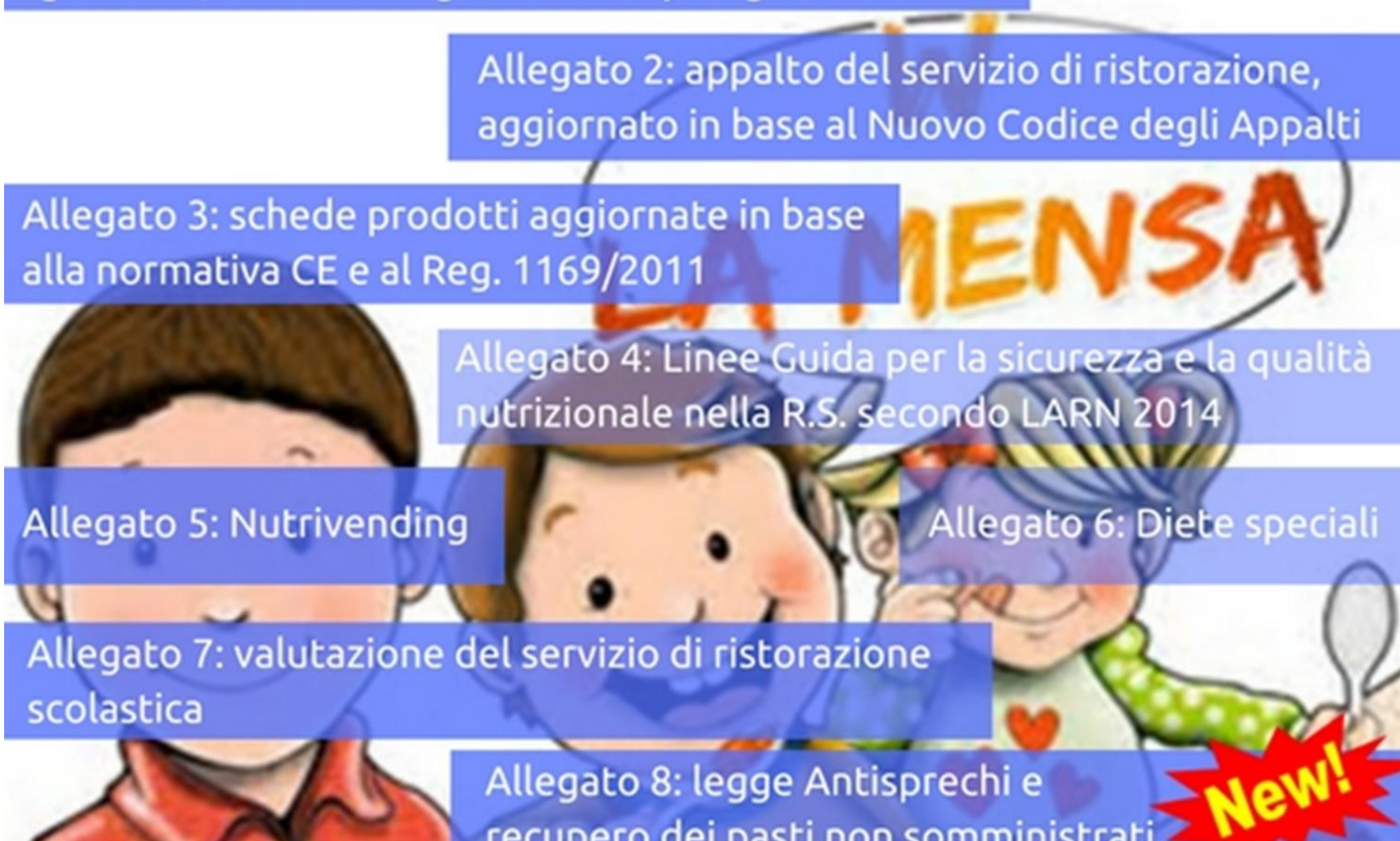
Allegato 5: Nutrivending

Allegato 6: Diete speciali

Allegato 7: valutazione del servizio di ristorazione scolastica

Allegato 8: legge Antisprechi e recupero dei pasti non somministrati

New!





Nuovo codice appalti e concessioni

DECRETO Lgs. 18.4.16 N°50

**ART. 144 - SERVIZI DI RISTORAZIONE aggiudicati
esclusivamente con il criterio del rapporto qualità prezzo**

**ART. 95 comma 3 - a) RISTORAZIONE SCOLASTICA
OSPEDALIERA E SOCIALE**

Nuovo codice appalti e concessioni

DECRETO Lgs. 18.4.16 N°50

ART. 144 - SERVIZI DI RISTORAZIONE aggiudicati

In base al rapporto **Qualità - Prezzo** tenendo conto:

- della **qualità** degli alimenti,
- dei prodotti **biologici, tipici, tradizionali**, a denominazione protetta **DOP IGP**, a filiera **corta**,
- da agricoltura **sociale**
- dei **Criteri Minimi Ambientali (CAM)**



DECRETO «CORRETTIVO»

D.Lgs n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd.

AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI

...all'art. 95... il comma 10 bis prevede:

al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualita/prezzo,

VALORIZZAZIONE elementi qualitativi dell'offerta

la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento. Quindi 70 punti Qualità e 30 punti il Prezzo.

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI TORAZIONE SCOLASTICA: **CAM**

CRITERI DI BASE:

- **Produzione degli alimenti e delle bevande**
- **Certificazione della Ditta di Ristorazione (EMAS e/o ISO 14001:2005)**
- Impiego di carta-tessuto
- Trasporti
- Consumi energetici
- Pulizie dei locali
- Requisiti degli imballaggi
- Gestione dei rifiuti
- Informazioni agli utenti

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione

owero

Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
(PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI



L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA: **CAM**

CRITERI PREMIANTI:

- **Produzioni degli alimenti e delle bevande (punteggi proporzionali alla quota di alimenti con le caratteristiche previste)**
- Carbon Footprint
- **Destinazione di cibo non somministrato**
- Requisiti dei prodotti esotici
- Trasporti
- **Prossimità tra il luogo di cottura e consumo**
- Riduzione del rumore

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
nel settore della Pubblica Amministrazione

ovvero

Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*
(PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E
LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA: **CAM**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Un appalto è **“verde”** se integra tutti i **criteri di base**.

Le Amministrazioni appaltanti sono invitate ad utilizzare
anche i criteri “premianti”
(è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri
premianti punti in misura non inferiore al 30%)

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

- Distanza dal centro cottura
- Certificazioni
- Addetti alla produzione
- Derrate alimentari
- Fornitori
- Cicli di lavorazione
- Mezzi di trasporto
- Educazione alimentare
- Gradimento
- Anti-spreco
- Distribuzione



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

CERTIFICAZIONI		3.5 pt
Documentazione attestante il possesso delle certificazioni ISO 22000:2005 e ISO 22005:2008	0 pt	Nessuna certificazione
	0.5 pt	ISO 22000:2005
	1 pt	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008
	2 pt	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)
Possesso di certificazioni AMBIENTALI (ISO 14001:2015 ed EMAS)	0 pt	Possesso di certificazione EMAS o ISO 14001:2015
	1 pt	Possesso di entrambe le certificazioni
Possesso del marchio ECOLABEL per almeno il 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto	0 pt	no
	0.5	si

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		20 pt
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva, provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE).	0 pt	≤ 40%
	1 pt	Dal 41 al 70%
	2 pt	Dal 71 al 99%
	4 pt	100%

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva, provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali	0 pt	≤ 20%
	4 pt	Dal 21 al 60%
	8 pt	Dal 61 al 99%
	10 pt	100%

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Carne da produzione biologica	0 pt	≤ 15%
	0.5 pt	Dal 16 al 60%
	1 pt	Dal 61 al 100%
Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	0 pt	≤ al 25%
	0.5 pt	Dal 26 al 60%
	1 pt	Dal 61 al 100%

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente

GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	0 pt	≤ 25%
	0.5 pt	> 20%

Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

DERRATE ALIMENTARI		
Prodotti esotici (ananas, banane , cacao, cioccolata, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	0 pt	no
	0.5 pt	si
Presenza di materie prime derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia	0 pt	no
	2 pt	si



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

EDUCAZIONE ALIMENTARE		1.5 pt
Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e Verdura	0 pt	Assenza del progetto
	1.5 pt	Presenza del progetto, comprensivo di valutazione

Il progetto deve essere comunicato al SIAN di appartenenza e condiviso con esso



GRIGLIA PARAMETRI QUALITA'

ANTI-SPRECO		2 pt
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	0 pt	NO
	2 pt	SI

SCHEDE PRODOTTI

- **Aggiornamento in base al Regolamento CE 1169/2011**
- **Inserite** tabelle relative alle temperature di conservazione **dei prodotti alimentari**
- **Aggiornamento** etichettatura dei prodotti senza glutine in base al regolamento 609/2013
- **Inseriti prodotti da** lotta integrata
- **Inseriti prodotti** equo e solidali

PRODOTTI ALIMENTARI:

- **Inserita verdura** IV gamma
- **Inseriti cereali diversi da pasta e integrali: riso integrale o semintegrale, farro, orzo, miglio**
- **Eliminata coppa**
- **Definita la frequenza** bisettimanale per il prosciutto, **che va evitato nei nidi**
- **Frequenza** quindicinale del tonno

Regolamento CE 1169/2011

- **ETICHETTATURA ALIMENTI**
- **ALLERGENI**

AMBITO DI APPLICAZIONE
Si applica

anche ai servizi di ristorazione

ristoranti, imprese, ristorazione
collettiva sociale
(scuole, case di riposo, H.....)



Riconoscere ed evitare il rischio allergeni



1. Cereali contenenti glutine:
grano (farro e grano khorasan) segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Tranne:
A) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; **B)** Maltodestrine a base di grano; **C)** Sciroppi di glucosio a base di orzo; **D)** Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



3. Uova e prodotti a base di Uova.



5. Arachidi e prodotti a base di Arachidi.



7. Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio)
Tranne:
A) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; **B)** Lattolo (ndr, zucchero derivante dalla riduzione del lattosio).



9. Sedano e prodotti a base di Sedano.



11. Frutta a guscio, vale a dire:
Mandorle (*amygdalus communis* L.), Nocchie (*corylus avellana*), Noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), Noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) k. Koch], Noci del brasile (*bertholletia excelsa*), Pistacchi (*pistacia vera*), Noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternstroemia*) e i loro prodotti.
Tranne:
Per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



13. Lupini e prodotti a base di Lupini.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



4. Pesce e prodotti a base di Pesce
Tranne:
A) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; **B)** Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



6. Soia e prodotti a base di Soia
Tranne:
A) Olio e grasso di soia raffinato; **B)** Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia; **C)** Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; **D)** Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



8. Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo.



10. Senape e prodotti a base di Senape.



12. Anidride solforosa e Solfiti
In concentrazioni superiori a 10 mg/kg, 10 mg/litro in termini di SO₂ totale a calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



14. Molluschi e prodotti a base di Molluschi.

**REGISTRO ALLERGENI RISTORAZIONE SCOLATICA**

REG. (UE) 1169/2011 articolo 44, comma 1, lettera a

ALLERGENE 1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, grano korasan(kamut) e prodotti derivati
Alimento pronto per la somministrazione e/o vendita diretta	• Pane, pizza, • Primi piatti: tutti • Piatti Unici di primo compreso riso in sfornato, tutti (sono esclusi quelli a base di riso), • Secondi: ○ petto di pollo alla salvia, ○ scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo, ○ bocconcini di tacchino, ○ polpettine di carne al sugo, ○ crocchette di pesce, ○ rosette di merluzzo al forno, • Verdure: ○ tortino di zucchine e pomodoro, • Frittate: tutte • Piatti unici di secondo: ○ Tortino di spinaci e ricotta, ○ Tortino di funghi e carciofi, ○ palline di cavolfiore e di spinaci, ○ merluzzo al forno alla vicentina con polenta e patate, ○ rosette di merluzzo al forno con patate, ○ polenta con polpettine e piselli, ○ polenta con polpettine di carne bianca al sugo e piselli, ○ polenta con bocconcini di tacchino, ○ spezzatino in umido con patate e polenta, ○ brasato di vitellone con patate e polenta, ○ involtini di manzo alle verdure con riso, • Preparazioni varie: ○ crespelle verdi, ○ besciamella, • Dolci: ○ dolce allo yogurt, ○ crostata con confettura di frutta o alla frutta, ○ torta di carote e mandorle, ○ torta di banana,



NUTRIVENDING

FORNITURA ALIMENTI

Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

L'etichettatura di tali alimenti dovrà essere conforme al regolamento 1169/2011

Sono da preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti **DOP** (denominazione di origine protetta) e **IGP** (indicazione geografica protetta) e i prodotti provenienti da **agricoltura biologica** (in conformità al Regolamento CEE n.91/2092 e successive modifiche ed integrazione), offrendo la possibilità di scegliere prodotti equo e solidali e prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti gluten free).

I prodotti alimentari non devono essere derivanti da **OGM** e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 01.03.2002).

lunedì 28 gennaio 2019
Inverno - Settimana 1

GEN 28 LUNEDÌ GEN 29 MARTEDÌ GEN 30 MERCOLEDÌ GEN 31 GIOVEDÌ FEB 01 VENERDÌ FEB 02 SABATO FEB 03 DOMENICA COMPLETA

Visualizza il menu:

Menu vitto comune ▾

Pasto:

Pranzo ▾

Tutti

Primi Piatti

Secondi Piatti

Contorni

Dessert

Bevande

Tutti

Piatti ipocalorici

Piatti normocalorici

Piatti ipercalorici

Visualizza piatti senza:



LE IMMAGINI VISUALIZZATE SONO A PURO TITOLO ESEMPLIFICATIVO



327 Kcal

Pasta in Bianco



315 Kcal

Riso in Bianco



151 Kcal

Patate Arrosto



39 Kcal

Carciofi al Vapore

Legge
hi" che si
ocratica in
i parte dei

re a scopo
gnosi;
orse naturali

i dal
ello spreco

e e

sensibilizzazione delle istituzioni e dei consumatori, soprattutto
i più giovani.



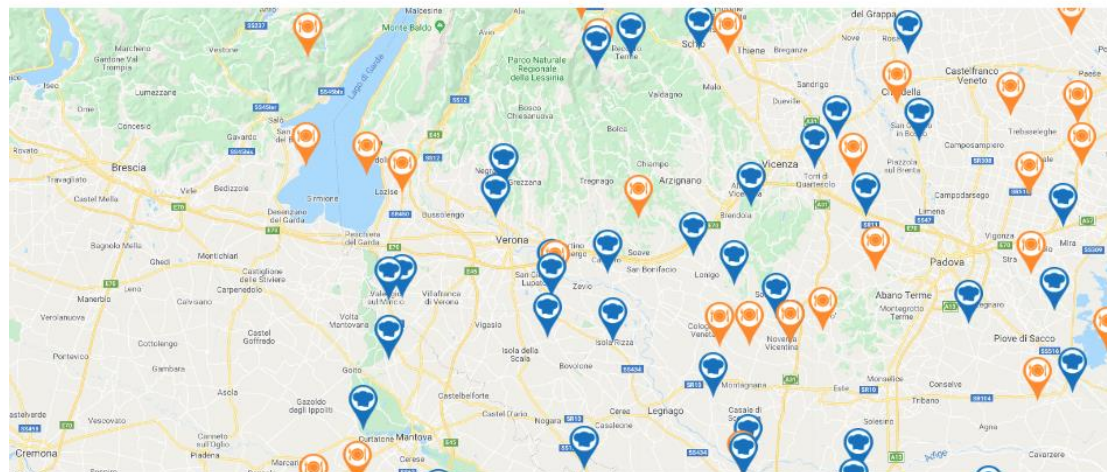
Link portale: <https://eccecibus.it>



[Home](#)

[Area riservata](#)

Il primo portale per il monitoraggio delle eccedenze alimentari per la Regione del Veneto
nel settore della ristorazione collettiva, sulla base della Legge 166/2016



OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

I soggetti pubblici o privati, operanti con o senza fini di lucro, che svolgono attività connesse ad una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti



SOGGETTI DONATARI

Gli enti pubblici e privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità

