



# **LINEE GUIDA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITA' NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Marzo 2011**

## **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITA' NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA \***

“FILIERA CORTA”, “CHILOMETRI ZERO”, PRODOTTI BIOLOGICI, PRODOTTI DOP, IGP, STG, TRADIZIONALI

### **DEFINIZIONI:**

#### **> I PRODOTTI BIOLOGICI REG. CE 834/2007**

- a) Prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- b) Prodotti agricoli vivi destinati a essere trasformati;
- c) Mangimi;
- d) Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- a) la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:
  - i) utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
  - ii) praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
  - iii) escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;
  - iv) si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;
- b) la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni.

#### **> I PRODOTTI DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP)**

##### **REG CE 510/2006**

Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani

### > I PRODOTTI INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) REG CE 510/2006

Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

### > SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG) REG CE 509/2006

Ci si riferisce a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale legato alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

> > **PRODOTTI TRADIZIONALI DM 350/1999** Con il termine "**prodotti tradizionali**" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui **metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura** risultino consolidate nel tempo, **omogenee** per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un **periodo** non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. L'Italia vanta oltre 4000 prodotti tradizionali. Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

### > FILIERA CORTA

**Filiera corta** è un sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

### ➤ CHILOMETRO ZERO

➤ L'espressione "**chilometro zero**" identifica invece la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo

**Il primo marzo 2010** il Governo ha approvato uno schema di disegno di legge per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da “filiera corta ”**Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta e di qualità.**

**Il disegno di legge** definisce i principi fondamentali in materia di mercati agricoli riservati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, **promuove la domanda e l’offerta dei prodotti agricoli a chilometro zero provenienti da filiera corta e dei prodotti agricoli di qualità**, nonché lo sviluppo locale e una migliore conoscenza delle caratteristiche dei processi di trasformazione e delle tradizioni produttive e persegue i seguenti obiettivi:

- a) stabilire i requisiti uniformi e gli standard per la realizzazione dei mercati agricoli riservati alla vendita diretta degli imprenditori agricoli, anche in riferimento alle modalità di vendita e alla trasparenza dei prezzi, alla sicurezza alimentare, alla tracciabilità dei prodotti agricoli e del percorso chilometrico, con preferenza dei prodotti agricoli che abbiano un legame con il territorio di produzione;
- b) promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agricoli ottenuti nel rispetto dell’ambiente o legati alla tradizione e alla cultura rurale;
- c) incentivare, a mezzo delle attività delle pubbliche amministrazioni competenti, la diffusione e il successo dei mercati agricoli di vendita diretta nell’interesse dei consumatori finali.

Circa la definizione di ‘prodotti agricoli a chilometro zero’, vengono definiti tali i “prodotti agricoli provenienti da areali di produzione appartenenti all’ambito regionale in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta situati ad una distanza non superiore a 50 chilometri dal luogo in cui è effettuata la vendita ovvero ove è ubicato il mercato”.

Per quanto riguarda la valorizzazione dei **prodotti di qualità** nella **ristorazione scolastica**, i riferimenti sono molteplici:

**Comma 4 dell’art. 59 della legge n. 488/1999 (“legge finanziaria 2000”).**

*“Per garantire la promozione della produzione **agricola biologica e di qualità**, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di **prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta**, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi a la ristorazione*

*delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi de l'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995. n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti....”*

Pertanto ogni Amministrazione pubblica che gestisca in qualsiasi forma mense prescolastiche e scolastiche, di ospedali, luoghi di cura e di assistenza, è tenuta:

- a prevedere nel contratto d'appalto l'uso di prodotti biologici, tipici e tradizionali;
- ad aggiudicare gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione nelle strutture di cui sopra **obbligatoriamente** secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (valutazione dell'elemento “prezzo” e dell'elemento “qualità” con superamento del concetto “vince chi offre il prezzo più basso”);
- a prevedere **esplicitamente** nel contratto d'appalto l'attribuzione di valore **preminente** all'elemento relativo alla **qualità** dei prodotti offerti.

Per quanto attiene più specificatamente i prodotti a filiera corta/Km 0 e la ristorazione scolastica dobbiamo segnalare che sono attualmente all'esame del Parlamento due disegni di legge:

Proposta di legge n. 1481 recante :”Norme per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta a chilometro zero e di qualità”

Proposta di legge n. 2876 recante:” Incentivi alla produzione e alla vendita diretta dei prodotti agricoli locali, tradizionali e biologici

Per quanto attiene alle **definizioni**, il **progetto di legge n. 1481** (articolo 2) definisce a “**chilometro zero**” i prodotti il cui consumo avviene nella stessa regione di produzione, o entro un raggio di 70 chilometri. Sono definibili a chilometro zero anche i prodotti il cui trasporto - dalla fase della produzione a quella del consumo - produca un limitato apporto delle emissioni inquinanti.

L'articolato propone anche una definizione di prodotti “**di qualità**” che sono quelli provenienti da coltivazioni biologiche, nonché quelli a denominazione tutelata, tipici o tradizionali.

Entrambi i disegni di legge prevedono **disposizioni incentivanti l'impiego dei prodotti da filiera corta e di qualità** nei servizi di ristorazione collettiva forniti dalle pubbliche amministrazioni.

**La proposta n. 1481** prevede che la fornitura di prodotti a chilometro zero o di qualità **possa**, a discrezione dell'ente regionale e locale, diventare **titolo preferenziale per l'aggiudicazione degli appalti pubblici** di fornitura di mensa o servizio di ristorazione collettiva. All'aggiudicazione consegue un obbligo di idonea documentazione dell'approvvigionamento, dell'impiego dei prodotti e dell'apporto di emissioni inquinanti connesso a tutti i movimenti che hanno interessato il prodotto fino alla fase finale del consumo.

**La proposta n. 2876** prevede invece non la possibilità ma **l'obbligo per i bandi pubblici di contenere tale clausola di preferenza.**

Per quanto attiene la **normativa regionale**, sono molte le Regioni intervenute in materia di promozione della qualità dei prodotti locali

**Circa la normativa in vigore nella Regione FVG**, è senz'altro necessario citare la **Legge Regionale n. 15/2000 "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare"**

#### Art. 1

##### (Finalità)

- 1.** La Regione, nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Friuli Venezia Giulia, con la presente legge promuove il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali all'interno dei servizi di ristorazione collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare.
- 2.** Le disposizioni della presente legge si applicano prioritariamente alle mense scolastiche e degli asili nido e, in subordine, ai servizi di refezione e di ristorazione collettiva di seguito denominati "mense".
- 3.** Per il conseguimento delle finalità della presente legge, le Province e, nei territori di rispettiva competenza, le Comunità montane possono erogare contributi agli enti gestori delle mense di cui al comma 2, purchè non perseguano fini di lucro.

## Art. 2

### (Forniture e loro aggiudicazione)

**<<1.** Per ottenere i contributi di cui all'articolo 1, i Comuni e gli altri soggetti di cui all'articolo 1, comma 3, nella preparazione dei pasti utilizzano prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:

**a)** produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;

**b)** prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1988, n. 173), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;

**c)** prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

### **1 bis.**

### (ABROGATO)

**2.** La prevalenza di tali prodotti si riferisce alla percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti, nell'arco del precedente anno, che deve essere superiore al 60 per cento del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.

**3.** Ai fini di quanto previsto dal comma 1, i bandi e/o i contratti relativi alla fornitura di prodotti agro- alimentari destinati alle mense devono prevedere l'esclusione dei soggetti che non propongano prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG.

**4.** I prodotti devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità di certificazione DOP,

IGP o STG.

Di fondamentale importanza poi quanto disposto dalla **Legge regionale n. 4 del 17/02/2010** “**Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali**” di cui si riproduce l’art. 2

**Art. 2**

(Impiego dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici)

1. Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva **può costituire titolo preferenziale** per l’aggiudicazione l’utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

2. L’utilizzazione di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici risulta espressamente attraverso l’impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi.

Per completezza d’informazione si segnala inoltre che il 22 luglio 2010 ANCI e la Confederazione Nazionale Coldiretti hanno stipulato un accordo quadro denominato.”**Piano di azione di sviluppo territoriale e di promozione di una filiera agricola tutta italiana nonché di valorizzazione della multifunzionalità in agricoltura**” . Di interesse l’articolo 3 del piano:

**Art. 3 –**

(Utilizzo dei prodotti agroalimentari locali nei servizi di ristorazione collettiva)

“Le Parti convengono sulla necessità di incentivare l’utilizzo dei prodotti agroalimentari “a km. 0” nell’ambito della ristorazione collettiva gestita direttamente o tramite appalto dai Comuni. A tal fine le parti entro tre mesi dalla sottoscrizione del presente Accordo predispongono uno schema di bando per l’appalto del servizio mensa nell’ambito del suddetto servizio di ristorazione all’interno del quale prevedere criteri preferenziali di aggiudicazione a favore di soggetti che si impegnano ad utilizzare prodotti agroalimentari a “km 0”, anche in conformità alle normative regionali vigenti in materia”

Nel «**Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione**», recepito con decreto interministeriale n° 135 dell’11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n° 107 dell’8 maggio 2008 vengono riassunte le linee guida del Green Public Procurement e si invitano gli enti pubblici a prediligere negli acquisti dei vari settori

merceologici - **compreso la ristorazione**- «criteri di preferibilità ambientale»

.Anche le **Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica** (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) si occupano di prodotti “a filiera corta” nella sezione “Criteri e indicazioni per la definizione del capitolato:” Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell’ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale. L’obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio. La valutazione della qualità dell’offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- alimenti a filiera corta, cioè l’impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l’utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali.....”

Molto opportunamente, tuttavia, si precisa immediatamente dopo che: “Con riferimento agli alimenti a filiera corta, è utile che le Regioni e PP.AA. elaborino un documento nel quale vengano elencati alcuni principi che aiutino le Amministrazioni pubbliche a definire capitolati d’appalto capaci di rispettare le norme di libera circolazione delle merci in ambito comunitario, tutelando contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali).

La precisazione appare importante atteso il tenore dell’art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/06 “Codice dei contratti pubblici”: “L’affidamento e l’esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l’affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice”.

Inserire in capitolato clausole che prevedano esclusivamente la fornitura di prodotti locali o penalizzare i concorrenti solo sulla base della distanza che devono percorrere per fornire i beni non sembra rispondere ai principi di correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, trasparenza di cui all'art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006.

Pertanto, alla luce di tutto quanto precedentemente esposto, si ritiene che la valorizzazione del prodotto "a filiera corta" possa essere perseguita in sede di disciplinare di gara con la predisposizione di un "meccanismo premiale" per le aziende che si impegnino a fornire prodotti locali.

**La materia è in continua evoluzione e non sono da escludersi, anche a breve, interventi di precisazione ed integrazione.  
Nelle more, si ritiene utile fornire alcune prime sommarie indicazioni pratiche per la "costruzione" di uno strumento che permetta la valorizzazione del prodotto "di qualità" nell'ambito degli appalti relativi al servizio di ristorazione scolastica.**

Circa i criteri di aggiudicazione del servizio, nessun dubbio sull'obbligatorietà di utilizzo di quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.L.vo n. 163/2006, tenendo dunque conto congiuntamente degli aspetti qualitativi e del prezzo. Si suggerisce di valutare tali aspetti nelle seguenti proporzioni: qualità punti: 65/100, prezzo: 35/100.

Le Amministrazioni appaltanti possono prevedere gare per:

- 1) servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati;
- 2) sola fornitura derrate alimentari "a crudo".

All'interno del "parametro qualità" è possibile introdurre alcuni "sottoparametri"; i relativi "pesi" andranno quindi attribuiti tenuto conto dello specifico oggetto di gara. Alcuni esempi:

- qualità del servizio (valutazione delle caratteristiche del centro di cottura utilizzato, delle dotazioni tecnologiche, delle proposte sull'organizzazione del servizio, delle risorse umane che si intendono impiegare dei sistemi di verifica della qualità, ecc...)
- **qualità dei prodotti offerti (caratteristiche particolari, tipologie specifiche, progetti innovativi, ecc..)**

**Possibili "strumenti premiali" per promuovere il "prodotto di qualità" (nell'ambito della valutazione dell'aspetto "qualità dei prodotti offerti".**

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti "biologici" aggiuntivi rispetto a quelli già obbligatoriamente previsti dal capitolato; (è preferibile indicare quali prodotti "aggiuntivi" si richiedono);

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti "DOP, IGP, STG" aggiuntivi rispetto a quelli già obbligatoriamente previsti dal capitolato;

Valorizzare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti alimentari a "filiera corta" e/o a "km 0" (valutare attentamente come interpretare il concetto di "filiera corta"/"km 0": utilizzo del criterio territoriale, del criterio chilometrico, del criterio relativo all'impatto "ecologico", del criterio del numero di passaggi intermedi del prodotto, la loro combinazione, ecc..), con graduazione del punteggio in base al numero di prodotti offerti, alla frequenza proposta e al peso proporzionale dei prodotti all'interno del menù (i prodotti agroalimentari che la ditta concorrente si impegna a fornire dovrebbero intendersi in alternativa e in sostituzione del prodotto alimentare normalmente previsto dal capitolato speciale d'appalto - tabelle merceologiche);

E' opportuno richiedere alla ditta concorrente una dettagliata analisi dei potenziali fornitori (dati identificativi completi del produttore, relazione sulle capacità qualitative e quantitative di fornitura del produttore).

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti a marchio collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) - Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia" (Legge regionale FVG 13 agosto 2002, n.21).

Esempi: carni di suino pesante; cereali, formaggi, ortofrutta, trota, ecc...

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) la proposta di progetto volto all'incremento progressivo (in corso di esecuzione del contratto) del numero di prodotti di qualità da fornire oltre a quelli già offerti

Valutare positivamente le soluzioni organizzative proposte dalle ditte concorrenti volte a minimizzare l'utilizzo di energia per la trasformazione e il trasporto dei prodotti (ad esempio valutazione del piano di trasporto e delle caratteristiche tecniche dei mezzi utilizzati con particolare attenzione alle iniziative dirette alla riduzione delle emissioni inquinanti).

**ATTENZIONE:** la decisione di utilizzare gli elementi premianti sopra indicati (o altri che si potrebbero individuare) a sostegno della produzione locale e di qualità comporta per la stazione appaltante il dovere di rendere noti, con la massima chiarezza e precisione ai potenziali partecipanti, i criteri in base ai quali saranno attribuiti i punteggi, considerata la possibilità di esposizione a ricorsi vista la complessità della materia, l'incertezza normativa e le attuali condizioni di mercato.

---

\* *Il presente lavoro è frutto degli approfondimenti operativi condotti in attuazione del “**Protocollo per la qualità della ristorazione scolastica**”, siglato il 5 ottobre 2009, tra l'assessore alla salute della Regione Friuli Venezia Giulia, prof. Vladimir Kosic e i presidenti di Federsanità ANCI FVG, dott. Giuseppe Napoli e ANCI FVG, prof. Gianfranco Pizzolitto.*

*Successivamente, su iniziativa dell'Area prevenzione e promozione salute della Regione Friuli Venezia Giulia, da novembre 2009 a marzo 2011, il gruppo di lavoro attivato da Federsanità ANCI FVG con i responsabili della ristorazione scolastica di alcuni Comuni di maggiori dimensioni, quali i capoluoghi, Trieste, Udine, Gorizia e Pordenone, insieme a Monfalcone, Sacile, Codroipo, Tolmezzo, Tavagnacco e Spilimbergo si è confrontato anche con i referenti della direzione centrale risorse rurali, agroalimentari e forestali e della grande distribuzione.*

*Le presenti “Linee guida per la qualità della ristorazione scolastica”, sono state quindi approvate dal Comitato Direttivo di Federsanità ANCI FVG e dal Comitato Esecutivo di ANCI FVG ( aprile 2011) e inviate a tutti i 218 Comuni del Friuli Venezia Giulia.*

*Attualmente (ndr. giugno 2012) stiamo procedendo ulteriormente con la realizzazione di un documento operativo di supporto per l'attuazione delle” Linee guida”.*

**Per approfondimenti :**

**FEDERSANITA' ANCI federazione Friuli Venezia Giulia**

Piazza XX Settembre, 2 - 33100 Udine  
Tel. 0432-26741; Fax 0432-507213

e-mail : [federsanita@anci.fvg.it](mailto:federsanita@anci.fvg.it) [www.anci.fvg.it/federsanita](http://www.anci.fvg.it/federsanita)