



Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva

Nella Regione Friuli Venezia Giulia più di 1
residente su 10 utilizza i servizi della
ristorazione collettiva, contesto nel quale
vengono serviti giornalmente più di 130.000
pasti, di questi oltre il 60% viene
somministrato nelle ristorazioni scolastiche.
Gran parte della ristorazione collettiva
scolastica e assistenziale è garantita dalle
Pubbliche Amministrazioni mediante gestione
diretta o esternalizzata

Direzione centrale risorse agroalimentari forestali e ittiche

– Andrea Giorgiutti





Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva

Il Decreto 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, tra i criteri premianti, riporta le definizioni normative di *chilometro zero* e *filiere corte* valorizzando quindi anche i panieri di prossimità. L'applicazione di tali criteri di qualificazione può avere diverse ricadute positive

sull'economia del territorio e sulla sostenibilità
dei sistemi alimentari.

Direzione centrale risorse agroalimentari forestali e ittiche

– Andrea Giorgiutti





Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva

Nelle fasi preliminari di stesura dei documenti di gara, l'Ente deve verificare la disponibilità dei prodotti agroalimentari di prossimità che vorrebbe impiegare per la produzione dei pasti; successivamente è tenuto a richiedere ai concorrenti in sede di gara l'elenco dei fornitori/produttori di materie prime e la dichiarazione con la quale si impegnano a

fornire le specifiche derrate alimentari per
tutta la durata dell'appalto.

Direzione centrale risorse agroalimentari forestali e ittiche

- Andrea Giorgiutti





Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva

Durante l'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario dovrà informare puntualmente l'Ente di ogni eventuale variazione successiva, in modo da consentirne anche la verifica tempestiva della disponibilità sul mercato delle referenze merceologiche.



Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva

Tra gli elementi di criticità
nell'affidamento del servizio di RC
è spesso emerso il tema della
reale/non reale disponibilità sul
mercato dei prodotti richiesti



4.2 Area approvvigionamenti

In questa parte delle LG vengono definite nel dettaglio le qualificazioni che possono essere richieste in modo esplicito come indicato dai Criteri Ambientali Minimi del Ministero della Transizione Ecologica



4.2 Area approvvigionamenti

La qualificazione delle referenze è definita dalle certificazioni di prodotto biologico, denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), ma anche Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQN), sistemi di qualità regionali riconosciuti (es. marchio regionale AQUA), con indicazione prodotto di montagna, da agricoltura sociale, da commercio equo e solidale (Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti), coerentemente armonizzati con le indicazioni nutrizionali delle linee guida di riferimento



4.2 Area approvvigionamenti

Come indicato dai CAM, le diverse referenze potranno essere ulteriormente valorizzate con peso diverso nella componente premiante del capitolato speciale d'appalto. Da sottolineare come, tra i criteri premianti dei CAM, sono indicati al primo punto anche i prodotti agroalimentari a chilometro zero e a filiera corta (con relative definizioni e riferimenti normativi). Questa scelta può avere diverse ricadute sinergiche sull'economia circolare del territorio e sui percorsi di educazione alimentare/ambientale svolti a scuola e nelle fattorie didattiche. Al fine di attivare questo processo circolare e di agevolare gli enti pubblici della Regione nella progettazione delle gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva, l'Amministrazione regionale promuove la realizzazione e l'aggiornamento di elenchi geo referenziati delle imprese agricole e agroalimentari con sede operativa in Regione.

Direzione centrale risorse agroalimentari forestali e ittiche

– Andrea Giorgiutti





Per promuovere concretamente l'introduzione di prodotti agricoli e agroalimentari di prossimità nella filiera della ristorazione collettiva regionale e soprattutto per agevolare gli Enti pubblici gestori di questi servizi, sia in fase di predisposizione dei bandi di gara che nelle successive fasi di controllo, risulta pertanto strategico istituire l'elenco georeferenziato dei produttori agroalimentari della Regione Friuli Venezia Giulia



Legge regionale 6 agosto 2021, n. 13

*Assestamento del bilancio per gli
anni 2021-2023 ai sensi
dell'articolo 6 della legge regionale
10 novembre 2015, n. 26*



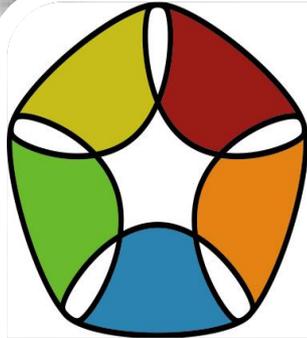
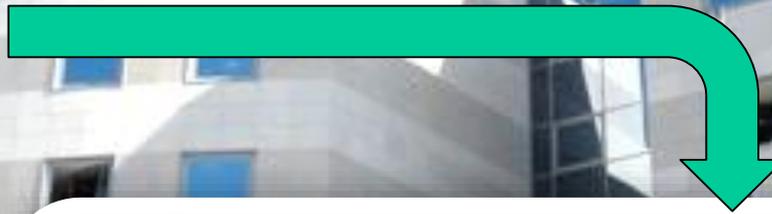
Art. 3

(Risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagna)

75. Al fine di agevolare gli enti pubblici della Regione nella progettazione delle gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva, il soggetto, individuato dall' articolo 15, comma 2, della legge regionale 20 febbraio 2015, n. 3 (RilancimpresaFVG – Riforma delle politiche industriali) per sviluppare le potenzialità dei cluster dell'agroalimentare e della bioeconomia, può istituire e aggiornare gli elenchi geo referenziati delle imprese agricole e agroalimentari con sede operativa in Regione e delle imprese che commercializzano prodotti agricoli e agroalimentari che, anche ai fini del rispetto dei criteri premiali previsti dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, soddisfino requisiti attinenti, in particolare, alla produzione a chilometro zero, alla filiera corta, alla produzione dei prodotti di cui all' articolo 2 della legge regionale 8 agosto 2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare), e alla sostenibilità ambientale. Gli elenchi sono messi a disposizione, anche in formato digitale, agli enti pubblici e,



**Soggetto, individuato dall' articolo 15, comma
2, della LR n. 3/2015 per sviluppare le
potenzialità dei cluster dell'agroalimentare e
della bioeconomia**



FONDAZIONE
AGRIFOOD &
BIOECONOMY

FVG