



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.  
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

---

***Le buone pratiche di ristorazione collettiva***

**Premessa e quadro d'insieme dei documenti**



L'obiettivo del lavoro è di fornire uno strumento utile alle stazioni appaltanti e di aiutare il servizio di ristorazione collettiva nel fornire pasti sicuri, con le migliori caratteristiche qualitative e nutrizionali, nel rispetto dei tempi previsti e a costi sostenibili, con l'inserimento del maggior numero di prodotti agricoli locali nell'ottica di una maggiore attenzione all'ambiente, di un vantaggio economico per il sistema economico locale e per i produttori locali.

Il manuale è composto da:

- A) linee guida per la predisposizione dei capitolati d'appalto per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collettiva scolastica ,**
- B) un capitolato di appalto "tipo"**
- C) una raccolta, commentata, di norme e documenti di riferimento**

Le linee guida (**documento A**), partendo dai risultati della prima fase del lavoro sulle mense scolastiche presentati nel convegno "RISTORAZIONE COLLETTIVA, POLITICHE ALIMENTARI E TERRITORI – Strategie di politica alimentare per territori e città resilienti- al Salone del Gusto di Torino (25 ottobre 2012), hanno lo scopo di delineare i vari ambiti di interesse e sono la base per la redazione del capitolato d'appalto tipo (**documento B**).

L'elaborazione di questi documenti è stata preceduta da un approfondimento dell'indagine sullo stato dell'arte dei capitolati di appalto in 6 comuni della provincia di Torino (Torino, Collegno, Grugliasco, Rivoli, Pianezza e Pinerolo) poi esteso ad altri comuni della Provincia (Settimo Torinese, San Mauro Torinese, Moncalieri e Santena).

Le linee guida per la predisposizione dei capitolati d'appalto per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica (**documento A**), sono costituite da un documento prodotto dal tavolo tecnico di lavoro nel periodo (marzo 2012 - settembre 2013) che mette in evidenza i colli di bottiglia del sistema "ristorazione scolastica". Si veda anche il lavoro dell'università di Torino "Prodotti locali e ristorazione scolastica: un rapporto da costruire lungo la filiera" (Doc. C4).

La raccolta di norme, dispositivi legislativi, proposte di legge e documenti di riferimento (**documento C**) consiste in:

- **C1** Elenco di norme attualmente vigenti sull'igiene e sicurezza alimentare, sulla sicurezza sul lavoro, nonché le linee guida sugli aspetti nutrizionali ed i LARN
- **C2** L'impronta ambientale come indicatore di valore dei prodotti agroalimentari; il caso dei prodotti frutticoli della Provincia di Torino (Università di Torino)
- **C3** Normativa attuale e proposte di legge di livello regionale e nazionale sui prodotti a km0
- **C4** "Prodotti locali e ristorazione scolastica: un rapporto da costruire lungo la filiera"
- **C5** Disciplinare transfrontaliero, risultato del progetto ACTT, che definisce il prodotto locale



## Quadro riepilogativo dei documenti

**Documento A) Linee guida per la predisposizione dei capitolati d'appalto per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collettiva scolastica**

### **Documento B) - Capitolato di appalto tipo**

Allegati al documento B:

- All. B1 Tabelle merceologiche
- All. B2 Frutta/ortaggi produzione e consumi
- All. B3 Tabelle di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli piemontesi/ Tabella per la programmazione delle forniture
- All. B4 Glossario
- All. B5 Dati nutrizionali formaggi del torinese (seleziona lattiero casearia della Camera di commercio di Torino - *Torino Cheese*)
- All B6 ) Il contenuto di sostanze nutritive nei prodotti ortofrutticoli freschi e lavorati: come varia?
- All. B7 documenti del progetto “ il menù l’ho fatto io”
- All. B8 Analisi della filiera dei prodotti locali, controlli e certificazione del sistema di ristorazione scolastica

### **Documento C) - Raccolta di norme, dispositivi legislativi, proposte di legge e documenti di riferimento**

- **C1** un elenco di norme attualmente vigenti sull’igiene e sicurezza alimentare, sulla sicurezza sul lavoro, nonché le linee guida sugli aspetti nutrizionali ed i LARN;
- **C2** L’impronta ambientale come indicatore di valore dei prodotti agroalimentari; il caso dei prodotti frutticoli della Provincia di Torino (Università di Torino)
- **C3** Normativa attuale e proposte di legge di livello regionale e nazionale sui prodotti a km 0
- **C4** “Prodotti locali e ristorazione scolastica: un rapporto da costruire lungo la filiera”
- **C5** Disciplinare transfrontaliero, risultato del progetto ACTT, che definisce il prodotto locale