

**Il D.L. n. 104/2013 è stato convertito nella legge n. 128 dell'8/11/2013 (G.U. Serie Generale n. 264 dell'11/11/2013)**

## **MISURE URGENTI IN MATERIA DI ISTRUZIONE, UNIVERSITÀ E RICERCA.**

**All'ART. 4 -TUTELA DELLA SALUTE NELLE SCUOLE si evidenzia al comma 5:**

*Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, al fine di favorire il consumo consapevole dei prodotti ortofrutticoli locali, stagionali e biologici nelle scuole, elabora appositi programmi di educazione alimentare, anche in collaborazione con associazioni e organizzazioni di acquisto solidale, anche nell'ambito di iniziative già avviate.*

*Il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca adotta specifiche linee guida, sentito il Ministero della salute, per **disincentivare, nelle scuole di ogni ordine e grado, la somministrazione di alimenti e bevande sconsigliati, ossia contenenti un elevato apporto totale di lipidi per porzione, grassi trans, oli vegetali, zuccheri semplici aggiunti, alto contenuto di sodio, nitriti o nitrati utilizzati come additivi, aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti, elevato contenuto di teina, caffeina, taurina e similari, e per incentivare la somministrazione di alimenti per tutti coloro che sono affetti da celiachia.***

**E al comma 5 quater:**

**Nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, i relativi soggetti appaltanti devono prevedere che sia garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semi-integrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici.**

Al fine di facilitare la messa in pratica di tali provvedimenti, questa U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ritiene utile fornire indicazioni da seguire nella formulazione dei capitolati dei bandi di gara per la concessione del Servizio di Ristorazione Scolastica. Tali indicazioni sono state inviate a tutti i Comuni e Scuole private con mensa scolastica con la Nota del 28 febbraio 2014. Prot. n. 2.3.08 15788, e sono qui di seguito riportate:

Comma 5 quater in tema di bandi delle gare d'appalto:

**Assegnare un punteggio più' alto a coloro che:**

- offriranno, seguendo la stagionalità, la maggior quantità possibile di prodotti biologici e a Km zero;
- proporranno in menù almeno 2 volte al mese cereali quali orzo, farro, miglio, ecc. sia come primo piatto che come componente del secondo;
- proporranno in menù tutti i giorni o più giorni possibili pasta, riso e farina di mais integrali o semintegrali;
- proporranno in menù almeno 1 volta alla settimana un primo con legumi;
- proporranno in menù almeno due volte al mese, al posto della carne rossa, un secondo a base di legumi;
- proporranno in menù primi con sughi di verdura al posto di sughi di carne
- proporranno in menù a fine pasto solo frutta fresca e mai dolci o yogurt;
- proporranno in menù come merende pomeridiane: 1 volta la frutta fresca; 1 volta lo yogurt; 1 volta un pacchetto di crackers integrali non salati; 1 volta pane e marmellata/cioccolato

Ritenendo che l'attuazione dei provvedimenti nutrizionali espressi dalla legge n. 128 dell'8/11/2013 in oggetto, confermi la scuola come il principale *setting* per gli interventi di promozione di una sana alimentazione, si auspica che le indicazioni sopra fornite possano diventare parte integrante dei bandi di gara d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari.