

## **RICHIESTA INFORMAZIONI ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE (sulla base dell'analisi del Capitolato Speciale)**

Avendo analizzato il Capitolato Speciale per l'appalto di ristorazione scolastica per il periodo dal 01.09.2024 al 31.08.2027, avanziamo le seguenti richieste all'Amministrazione Comunale di Roncade.

**In base all'art.18** L'Amministrazione comunale ha:

*"la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo PEC e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza del contratto dovesse essere **costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difformi, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta**, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della ristorazione scolastica"*

**Poiché, per l'appunto, la disdetta dei pasti da parte dell'utenza per un periodo di tempo prolungato si configura come "venir meno della richiesta", chiediamo in primo luogo che l'amministrazione si avvalga della possibilità data dall'art. 18 del Capitolato Speciale di recedere unilateralmente dal contratto con la ditta appaltatrice.**

Facciamo presente inoltre che il servizio di ristorazione scolastica è considerato di pubblica utilità e che **la ditta appaltatrice non sta garantendo la sicurezza e la qualità del prodotto fornito**, come invece stabilito dalle vigenti "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022.

Qualora l'amministrazione comunale ritenesse di non procedere in questa direzione, chiediamo che vengano dettagliate le motivazioni ostative e che venga dato seguito alle seguenti richieste, con una risposta scritta al mittente:

**1. Poiché l'Art. 6** cita:

*"Il Comune si riserva il diritto di procedere con proprio personale, con personale appositamente incaricato o attraverso aziende specializzate, istituti e/o laboratori accreditati di effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:*

- *sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;*
- *sul rispetto delle grammature;*
- *sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;*
- *sulla modalità di conservazione degli alimenti;*
- *sulle modalità operative in fase di produzione;*
- *sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;*
- *etc...*

*"I controlli vengono effettuati senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto"*

*"Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di **visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti e, per il Servizio di ristorazione scolastica, eventualmente anche di rappresentanti del Comitato Mensa di cui all'art. 5.11.**"*

**Chiediamo che giornalmente ci sia una persona (DEC – esperti – referenti comitato mensa) che effettui i controlli del servizio ristorazione, anche visitando i locali**

**adibiti alla produzione dei pasti e/o controlli i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni.**

**Chiediamo, nello specifico, la rilevazione quotidiana della temperatura del cibo da effettuarsi all'arrivo e allo sporzionamento, da svolgere alla presenza di un referente mensa o di un genitore autorizzato per i controlli o da personale del plesso.**

**La messa a disposizione di una porzione di cibo per i genitori incaricati dei controlli, che dovranno poterla ispezionare, toccare, tagliare e verificare come ritenuto necessario.**

2. Il RUP (Responsabile Unico del Procedimento) è anche DEC (Direttore dell'esecuzione)? Chi è per il comune di Roncade? Si avvale di quali collaboratori?
3. **Quante e quali verifiche sono state svolte da settembre 2024 a marzo 2025 dal DEC? Quali sono stati gli esiti?**

L'art. 5.1 del Capitolato riporta infatti:

***“Le verifiche verranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione, su base documentale ed in situ.***

- ***Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre (...)***
- ***Le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto”***

4. Il RUP ha effettuato sopralluoghi anche nei **centri di cottura** per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari? Quali sono stati gli esiti?
5. Nelle mense è presente la lavastoviglie? Se non è presente, è stato verificato che giornalmente sia arrivato lo stovigliame necessario oppure lo stovigliame viene lavato a mano?
6. È stato verificato che le variazioni al menù siano arrivate **entro le ore 10.30** del giorno di consumo e che sia stata **attestata l'indisponibilità sul mercato**, preferibilmente mediante produzione di dichiarazione resa da Associazioni di categoria (es. **“Sportello mense biologiche”** curato da FederBio)?
7. C'è stata una **differenziazione del menù** per classi di età: 3–6 anni (Scuola Infanzia) e 6–11 anni (Scuola Primaria)?
8. È stata data **comunicazione dei menù** sia dell'infanzia che della primaria tramite portale web?
9. È presente in sede di produzione **l'abbattitore di temperatura?**
10. In caso di presenza di abbattitore, è stato verificato che le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione siano solo:
  - cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);

- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra)?

È stato verificato che vengono rispettate le **indicazioni di temperatura** di cui sopra?

11. I pasti sono confezionati nella stessa mattinata del consumo e il **tempo** che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo **non supera i 120 minuti**?

12. La ditta ha messo **a disposizione** dell'utenza, con pubblicazione sul **Portale web**, tutte le seguenti informazioni?

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale impiegati nella produzione dei pasti, come previsto dall'art. 2, comma 3 della L.R. n. 7 del 25 luglio 2008 s.m.i.;
- stagionalità degli alimenti;
- dicitura "BIO" a fianco di ogni pietanza classificabile come tale (es: coscette di pollo "BIO"), indicazione degli eventuali ingredienti surgelati; indicazione degli ingredienti o prodotti DOP/IGP/BIO ovvero a filiera corta (regionale o km "0"); specificazione dei dessert di produzione propria "PP";
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze;
- consigli nutrizionali per la giornata alimentare del bambino/ragazzo, sulla base del menù del giorno (proposte per prima colazione, merenda di metà mattina, merenda del pomeriggio, cena);
- carta dei servizi.

**Poiché abbiamo già appurato che molte delle prescrizioni del Capitolato, riportate in questo nostro documento, non sono state rispettate dall'azienda appaltatrice, sollecitiamo l'Amministrazione Comunale a procedere con una verifica puntuale e dettagliata e a condividere con tutta l'utenza le risultanze della stessa.**

Certi in un sollecito riscontro, vi salutiamo cordialmente

Roncade, 24/03/2025

I sottoscritti genitori del comune di Roncade

Redatto per nome e conto dei genitori dell'IC di Roncade.

Si chiede di indirizzare la risposta a: [ass.ge.sancipriano@pec.it](mailto:ass.ge.sancipriano@pec.it) / [ass.ge.sancipriano@gmail.com](mailto:ass.ge.sancipriano@gmail.com)

