



Venezia, 26-04-2018

nr. ordine 1085
Prot. nr. 110

All'Assessore Francesca Zaccariotto

e per conoscenza

Alla Presidente della I Commissione
Alla Segreteria della Commissione consiliare I
Commissione
Alla Presidente del Consiglio comunale
Al Sindaco
Al Capo di Gabinetto del Sindaco
Ai Capigruppo consiliari
Al Vicesegretario Vicario

INTERPELLANZA

Oggetto: Criteri di affidamento del servizio di ristorazione scolastica (gara n. 18-2018) - INTERPELLANZA ai sensi dell'art. 8 del Reg. C.C.

Tipo di risposta richiesto: in Commissione

Premesso che

1. l'art. 30 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 afferma, al comma 1, che *"l'affidamento e l'esecuzione di appalti di opere, lavori, servizi, forniture e concessioni, ai sensi del presente codice garantisce la qualità delle prestazioni e si svolge nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza. Nell'affidamento degli appalti e delle concessioni, le stazioni appaltanti rispettano, altresì, i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché di pubblicità (...)"*;
2. al comma 2 aggiunge: *"le stazioni appaltanti non possono limitare in alcun modo artificialmente la concorrenza allo scopo di favorire o svantaggiare indebitamente taluni operatori economici (...)"*;
3. l'art. 76, comma 5 lett. a), dello stesso Codice afferma che: *"le stazioni appaltanti comunicano d'ufficio immediatamente e comunque entro un termine non superiore a 5 giorni: a) l'aggiudicazione, all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara..."*;
4. l'art. 32, comma 8, stabilisce che *"diventa efficace l'aggiudicazione [...] la stipulazione del contratto di appalto o di concessione ha luogo entro i successivi 60 giorni..."*;

premesse inoltre che

5. Il Servizio Gare e Contratti della Direzione Finanziaria comunale ha indetto, con bando pubblicato dal 23 marzo al 02 maggio 2018, la gara europea n. 18/2018 avente per oggetto *"l'affidamento del servizio a ridotto impatto ambientale (DM. 25.07.2011) di ristorazione scolastica per gli anni scolastici da 2018/2019 a 2023/2024"* del valore di euro 52.968.187,00 (oneri fiscali esclusi), da aggiudicarsi col criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa ex art. 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
6. come scritto al parag. 18 dell'allegato disciplinare di gara, saranno assegnati un massimo di 70 e 30 punti, rispettivamente per l'offerta tecnica e per quella economica.
In relazione alla prima, si attribuisce grande peso a:
"1. qualità del progetto di gestione degli approvvigionamenti: punti 13
2. Qualità del progetto di gestione delle emergenze: punti 4
3. Qualità delle misure adottate a tutela dell'ambiente: punti 14
4. Possesso di certificazioni: punti 6
5. Qualità dei prodotti alimentari: punti 7
6. Qualità del progetto di gestione delle diete speciali: punti 5
7. Qualità dei progetti di educazione alimentare: punti 4
8. Qualità del progetto relativo al personale (organizzazione e formazione): punti 17";

considerato che

7. tra i criteri qualitativi non compaiono le cd. "migliorie" che i concorrenti avrebbero potuto proporre liberamente e che l'utenza avrebbe anche potuto trovare interessanti, come ad esempio: fornitura di piatti e posate in materiale compostabile, allestimento di lavastoviglie e piatti lavabili da lasciare sempre a scuola, insonorizzazione dei refettori, recupero del "cibo non consumato dall'utenza" a scopo solidaristico (legge del "buon Samaritano") o per la fornitura di

canili/gattili, ecc.;

8. i criteri di valutazione dell'offerta appaiono squilibrati verso "l'interno" piuttosto che "l'esterno", cioè gli utenti finali del servizio: si attribuiscono infatti 17 punti su 70 totali per "organizzazione e formazione del personale", fino a 6 punti per il "numero di frigoriferi e/o freezer in classe energetica "A" forniti ai sensi dell'art. 11 del capitolato" (gli apparecchi da sostituire sono sei), fino a 4 punti per la "qualità dei progetti di educazione alimentare" ma soltanto 7 punti per la "qualità dei prodotti alimentari". Non è previsto infine, come detto, alcun punto per le eventuali "migliorie" al servizio.

Tutto ciò dimostra poca attenzione per l'utenza finale delle mense, nonostante tutte le proteste sollevate dai Comitati Mensa, e un'eccessiva rigidità nel giudicare le offerte;

considerato infine che

9. l'art. 1 del Capitolato, dedicato all'oggetto dell'appalto, specifica che "l'appalto comprende la gestione dei centri di cottura "CEP" di Campalto (VE) – "F. FILZI" di Mestre (VE), "S. GIROLAMO" e "S. ELENA" di Venezia, "S.G. BOSCO" del Lido di Venezia e "S. PIETRO IN VOLTA" di Pellestrina (VE) per la preparazione, veicolazione e scodellamento di pasti agli alunni e al personale docente e non docente comunale e statale ammesso al servizio di refezione delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e CEOD del territorio comunale";

10. di seguito si aggiunge che "oltre ai centri cottura sopraelencati si richiede tassativamente all'Impresa Aggiudicataria (in seguito: I.A.) la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di uno o più centri cottura idonei a norma di legge e regolarmente autorizzati, situati entro 30 km (stradali) dal plesso scolastico di terraferma più lontana, in grado di garantire una capacità produttiva aggiuntiva di almeno n. 3.000 pasti giornalieri".

L'affidatario del servizio poi "si impegna a reperire i locali - ove non già disponibili - e ad eseguire tutti gli interventi eventualmente necessari a rendere i locali idonei, con particolare riferimento all'autorizzazione igienico-sanitaria e all'agibilità per l'attività da esercitarsi, in tempo utile prima dell'avvio del servizio e a produrre idonea documentazione comprovante la disponibilità dei locali - eventualmente anche a livello di contratto preliminare - entro il termine non inferiore a 10 giorni lavorativi, fissato da AMES S.p.A., ferma restando la necessità di produrre la documentazione contrattuale definitiva entro la data fissata per la sottoscrizione del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione e l'escussione della fideiussione provvisoria";

11. la clausola di cui sopra potrebbe restringere, e di molto, la partecipazione alla gara posto che, ad avviso dello scrivente, solo due gruppi imprenditoriali del settore sembrano disporre di una cucina industriale, con le necessarie caratteristiche, entro il raggio di 30 chilometri.

Il bando di gara si chiude infatti il prossimo 2 maggio e, verosimilmente, per la valutazione delle offerte, specie la parte tecnica, ci vorranno almeno 30-40 giorni. Dall'avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione definitiva decorre poi il termine di 30 giorni per la proposizione eventuale di ricorsi al giudice amministrativo (che potrebbero, in caso d'istanza sospensiva, fermare/riaprire l'iter di gara);

12. è evidente che un'impresa sprovvista di cucina non potrebbe, stante le cose, partecipare e vincere la gara col rischio concreto di non riuscire a progettare e/o acquistare una cucina industriale ad hoc, pronta e con le certificazioni necessarie entro l'1 settembre, pena vedersi escutere la garanzia fideiussoria provvisoria (1.060.000 euro).

La creazione di una cucina ex novo o la sistemazione di una esistente potrebbe richiedere, infatti, da 3 a 6 mesi almeno (ad agosto i fornitori poi chiudono di solito);

13. nella documentazione di gara non si comprende poi se AMES S.p.A., che ha speso 150 mila euro per la sola progettazione di una nuova cucina, metterà a disposizione quel progetto esecutivo a favore dell'impresa aggiudicataria;

14. al termine dei 6 anni d'appalto, il Comune di Venezia non disporrà comunque della nuova cucina che manca: l'amministrazione avrebbe potuto ben inserire tale previsione nel bando, analogamente a quanto fatto dall'amministrazione patavina che, con un appalto settennale da 46,7 milioni (inferiore a quello di Venezia che è 52,9 milioni per 6 anni), ha previsto anche la progettazione definitiva e la realizzazione di un centro di cottura ex novo, adatta a preparare 5.500 pasti/giorno (quello di Venezia dovrà produrne solo 1.000), che rimarrà in capo all'ente locale alla conclusione dell'appalto;

premesse e considerato tutto quanto sopra,

si chiede:

1. di spiegare innanzitutto i motivi per cui un bando europeo da 53 milioni di euro, come quello in esame, viene pubblicato per soli 36 giorni (il minimo è di 35 giorni, come previsto dall'art. 60, comma 1, del Codice) mentre il bando per i "servizi museali integrati nelle sedi dei Musei Civici di Venezia", da 29 milioni di euro, è rimasto aperto per ben 56 giorni;

2. se e come la clausola relativa alla cucina supplementare, che l'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione, possa essere considerata congrua rispetto ai principi di libera concorrenza e non discriminazione di cui all'art. 30 del Codice degli Appalti;

3. di conoscere le ragioni per cui l'amministrazione non ha previsto nel bando la realizzazione e cessione della nuova cucina, come fatto dal Comune di Padova: essa, infatti, continuerà a mancare anche al termine di questi 6 anni d'appalto;

4. di sapere perché l'intento di realizzare una nuova cucina di proprietà AMES sia naufragato e cosa ne sarà del progetto da 150 mila euro già pagato;

5. di spiegare le ragioni per cui non si è proceduto a suddividere l'appalto in lotti funzionali, in linea con l'obiettivo "di favorire l'accesso delle microimprese, piccole e medie imprese" di cui all'art. 51 del Codice: si sarebbe potuto, quanto meno, dividere l'ambito lagunare dal resto, viste le differenti modalità e rischi del servizio;

6. di illustrare poi la convenienza per l'amministrazione comunale, e per l'utenza, nel non considerare affatto, tra le varie voci dell'offerta tecnica, le eventuali migliorie al servizio proponibili dai concorrenti;

7. se sia ragionevole attribuire fino a 6 punti per la sostituzione di sei frigoriferi in classe "A" (dal costo di circa 30-40 mila

euro, cioè lo 0,075% del valore d'appalto) e poi attribuire solo fino a 7 punti per la "qualità dei prodotti alimentari", la cui spesa peserà invece per circa un terzo dell'appalto (18 milioni di euro circa);

8. di valutare l'opportunità di annullare in autotutela la gara in corso, al fine di una sua rielaborazione previo esame ex novo dei suoi contenuti e un confronto con Comitati Mensa e Comitato Tecnico Permanente.

Davide Scano

Elena La Rocca
Sara Visman