



Verbale per seduta del 24-05-2018 ore 15:15
congiunta alla I Commissione.

CONSIGLIO COMUNALE
XI COMMISSIONE

Consiglieri componenti le Commissioni: Luca Battistella, Maika Canton, Barbara Casarin, Felice Casson, Saverio Centenaro, Ciro Cotena, Maurizio Crovato, Paolino D'Anna, Andrea Ferrazzi, Rocco Fiano, Enrico Gavagnin, Giancarlo Giacomini, Giovanni Giusto, Elena La Rocca, Lorenza Lavini, Bruno Lazzaro, Marta Locatelli, Deborah Onisto, Giorgia Pea, Giovanni Pelizzato, Paolo Pellegrini, Francesca Rogliani, Monica Sambo, Davide Scano, Alessandro Scarpa, Matteo Senno, Ottavio Serena, Chiara Visentin, Sara Visman.

Consiglieri presenti: Maika Canton, Barbara Casarin, Saverio Centenaro, Ciro Cotena, Maurizio Crovato, Paolino D'Anna, Rocco Fiano, Enrico Gavagnin, Giancarlo Giacomini, Giovanni Giusto, Elena La Rocca, Lorenza Lavini, Deborah Onisto, Francesca Rogliani, Monica Sambo, Davide Scano, Alessandro Scarpa, Ottavio Serena, Alessio De Rossi (sostituisce Matteo Senno), Francesca Faccini (sostituisce Felice Casson), Nicola Pellicani (assiste), Silvana Tosi (sostituisce Marta Locatelli).

Altri presenti: Assessore Paolo Romor, Assessore Francesca Zaccariotto, Assessore Michele Zuin, Dirigente Silvia Grandese, Direttore AMES Nicola Cattozzo, Consigliere comunale Davide Scano.

Ordine del giorno seduta

1. Illustrazione dell'appalto relativo alla Ristorazione scolastica.
2. Discussione [dell'interpellanza nr. d'ordine 1086 \(nr. prot. 111\)](#) con oggetto "Criteri di affidamento del servizio di ristorazione scolastica (gara n. 18-2018) - INTERPELLANZA ai sensi dell'art. 8 del Reg. C.C.", inviata da Davide Scano
3. Discussione [dell'interpellanza nr. d'ordine 1085 \(nr. prot. 110\)](#) con oggetto "Criteri di affidamento del servizio di ristorazione scolastica (gara n. 18-2018) - INTERPELLANZA ai sensi dell'art. 8 del Reg. C.C.", inviata da Davide Scano

Verbale seduta

Alle ore 15:54 la consigliera Sambo assume la presidenza e, constatata la presenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

Alle ore 15:55 la presidente Sambo propone di sospendere la Commissione.

La Commissione approva.

Alle ore 16:45 la presidente Sambo, constatata la presenza del numero legale, riapre i lavori di commissione.

Propone l'inversione dell'ordine del giorno al fine di unire i tre punti iscritti e procedere con una discussione unica.

La commissione approva.

SCANO illustra l'interpellanza che riguarda una gara da 53 milioni di euro per affidare, per i prossimi sei anni, la ristorazione delle materne e delle elementari. Solleva alcune criticità. Per primo riguardo i criteri qualitativi: all'offerta economicamente vantaggiosa vengono infatti riconosciuti 30 punti e 70 per quella tecnica: ritiene si potesse fare meglio inserendo altri criteri. Poi anche la clausola che riguarda il fatto che il Comune di Venezia è proprietario dei centri cottura e ne manca uno da 1800 pasti, da costruire, è un po' particolare e potrebbe limitare la concorrenza. L'impresa aggiudicataria deve avere questa ulteriore cucina pronta e perfetta, entro 30 km dalla scuola più lontana, il tutto entro il primo settembre 2018. Con la proroga del bando c'è una possibilità di maggior partecipazione, infatti i partecipanti alla gara sono passati da 2 a 4; e chi non reperisce la cucina deve pagare una fideiussione, una situazione eccessivamente penalizzante. Aggiunge che il bando è scaduto il 2 maggio, pubblicato il 23 marzo, per cui tra pubblicazione, il mese di agosto e eventuali ricorsi al TAR è difficile che uno possa preparare la cucina entro il primo settembre: è una questione limitativa. Allora chiede come mai il comune di Venezia non si sia pensato di farsi dare la cucina, diventandone proprietario, all'interno del bando di gara, in modo che dopo 6 anni rimanesse di sua proprietà. Sembrava poi ci fosse già il terreno e una progettazione, pagati da Ames con la precedente amministrazione, che l'attuale ha accantonato. Sull'offerta tecnica cita degli esempi: su 70 punti ben 60 sono destinati per la formazione, mentre secondo quanto stabilisce l'Aran 75 punti vanno l'offerta tecnica. Cita altri esempi di punti attribuiti, tra cui solamente 7 punti su 70 dati alla qualità del cibo ed il resto sono per altre cose che fanno deviare dal Core business. Ha sentito dire dall'assessore che il 100% è biologico ma ritiene non sia proprio così.

ROMOR tiene a precisare di dissentire e di non aver mai detto quanto affermato dal consigliere Scano.

SCANO aggiunge che ci sono degli indicatori, stabiliti dalla Regione Veneto, che forniscono delle linee guida, l'ultima delle quali risale ad agosto 2017. Ritiene che il Comune dovrebbe farle proprie.

Sono indicazioni che da la Regione e valgono per tutti i Comuni: tra le linee guida sta scritto che si escludono i subappalti, mentre nel bando del Comune di Venezia, ad esempio, sono accettati subappalti fino al 30% come da codice Appalti. Dichiaro che altri parametri non sono presi in considerazione, quali la distanza del centro di cottura, le certificazioni e altre. Per la qualità del cibo la Regione indica di assegnare 30 punti, il Comune di Venezia invece ne ha messi 7. Per il gradimento nell'utenza fino a 4 punti, un feedback tra utente finale - bambino e resto della filiera. Cita anche l'anti-spreco: la Regione da tre punti a chi recupera cibo e zero a chi non lo fa. Non c'è nulla di tutto questo: si tratta di un passaggio anche culturale. Legge uno stralcio del capitolato di Ames sulla gestione dei rifiuti: ritiene fosse un meccanismo di qualità del servizio da premiare. Un altro criterio qualitativo è dato dalle proposte innovative e migliorative, ad esempio la gestione informatizzata dei pasti, che va direttamente a carico della ditta, e poi ad esempio la creazione di locali insonorizzati, la fornitura della merenda per il mattino, tutte migliorie possibili che la Regione consiglia. Conclude che se anche non tutto è biologico allora si poteva partire dalla percentuale del biologico cui si poteva aggiungere Dop o Igp.

CESELIN fa un'analisi di alcuni punti indicati nell'interpellanza: sui soli 36 giorni di pubblicazione del bando, precisa che i giorni in realtà sono 52.

ROMOR non vede nessuna correlazione tra il numero di giorni di pubblicazione e il numero di partecipanti: i giorni erano di base 43 dalla pubblicazione ma era importante anche chiudere la gara celermente, visto che di mezzo c'era anche il mese di agosto. Ripete che comunque non vi è nessuna attinenza tra il numero dei giorni, il numero di partecipanti e la qualità.

CESELIN sul punto 2 dell'interpellanza: spiega che la clausola è legittima e anche il fatto che ci siano 4 partecipanti dimostra che la clausola è compatibile.

ROMOR informa che c'è ampia giurisprudenza e che ciò che è necessario per l'ente non può mai essere considerato irragionevole restrizione della concorrenza.

CESELIN i punti 3 e 4 non sono di sua competenza. Passa al punto 5: è un obbligo di legge ed è specificato al punto 3 del bando, allora la spiegazione è contenuta direttamente nel bando, con motivazioni chiare e significative. Sul punto 6 precisa che gli esempi di migliorie fatti del consigliere Scano sono vietati dal codice degli appalti (decreto legislativo 56/2017), all'articolo 95 comma 14 bis: che non si possa fare lo dice la Comunità Europea, altrimenti il bando sarebbe stato impugnabile; non sa se la Regione Veneto fosse a conoscenza di questo. Sul punto 7 e i criteri di valutazione, dichiara di non averli definiti lui: si è scelto di mettere i prodotti di qualità non come un di più ma come un obbligo contrattuale. Sul punto 8 afferma che valuta la stazione appaltante.

SCANO chiede visto che come migliorie per servizi e opere aggiuntive non si possono mettere nell'offerta tecnica, per quale motivo invece, come esempio contrario, possano starci i frigoriferi in classe A.

CESELIN risponde che i frigoriferi debbono esserci, mentre l'insonorizzazione si sarebbe potuta inserire nel capitolato ma non come miglioria.

(alle ore 17:40 esce la consigliera Elena La Rocca)

ROMOR, sul punto 7 delle richieste, sui criteri di qualità sostiene vi sia un equivoco di fondo: la scelta infatti è quella di portare fuori dal gioco dei punteggi la qualità del cibo; va garantito sempre il 100% della frutta fresca bio e altro. In più, scorrendo l'allegato D al bando, si scopre che la filiera è sempre tracciata. Il bio per quanto deciso dal comune è circa l'ottanta per cento e non è consentita la deroga. L'alta qualità è di base e non come invece avviene in altre città dove sono previsti punteggi anche ulteriori che determinano la qualità ma si può derogare. Per questo non ci si deve focalizzare sul punteggio, per la qualità del prodotto, perché questa viene portata fuori. Nel comitato tecnico del 10 maggio questo era stato evidenziato anche ai genitori, infatti una parte dei dubbi sollevati dei genitori erano già previsti dal capitolato del bando, per cui le parti hanno sottoscritto che non c'è nessun motivo per sospendere la gara e i genitori dei comitati mensa hanno rilasciato dichiarazioni favorevoli. Si tratta di un pacchetto di alta qualità che non crea punteggio ma è obbligatorio: oltre alla scelta di mantenere inalterate le tariffe. Legge un articolo di stampa e alcuni stralci del verbale del CTP. Sul punto 3 e sulla possibilità che la cucina aggiuntiva diventasse di proprietà del Comune, spiega che si tratta di una scelta che andrebbe comunque ad incidere sui costi. Sulla nuova cucina e sul terreno acquistato dalla precedente amministrazione lascia la parola all'assessore Zuin.

ZUIN fa una breve cronistoria sulla realizzazione della cucina di Ames, riprendendo quanto accaduto dal 2013 e 2014: un progetto prima bloccato del Commissario, in attesa della nuova giunta, poi sbloccato dallo stesso Commissario, a gennaio 2015 quando ha autorizzato la società ad acquistarla con indebitamento di Ames cambiando la decisione. Legge una nota al riguardo: nel 2015 non si è stati in grado di sostenere con indebitamento la realizzazione del centro cottura e allora ritiene vada dato merito a questa amministrazione di non aver portato avanti una spesa del genere, che avrebbe comportato problemi economici. Per quanto riguarda il terreno bisognerà decidere ma è un terreno che resta tale.

FIANO chiede se si potevano inserire delle migliorie nelle offerte dei partecipanti e anche se si potevano dividere i lotti,

tra centro storico e terraferma, in modo che non ci fosse un soggetto solo gestore. Sui 7 punti per la qualità dei prodotti chiede, visto che già questo era il punto di partenza, perché aggiungere questi punti.

DE ROSSI, rispetto alle linee guida della Regione, chiede se siano state prese in considerazione.

SAMBO afferma che la Filcams CGIL e la UIL TuCS le hanno chiesto di porre l'attenzione e reperire informazioni sulla quantità del personale impiegato, come in parte accennato dall'assessore Romor. Al riguardo segnala due questioni: la prima relativa alla qualità del cibo che è legata, oltre alla qualità dei prodotti, anche alle ore di lavoro impiegate per la preparazione del cibo. Le ditte che hanno in gestione l'appalto infatti a volte tengono un numero di personale congruo ma con meno ore lavorative. Questa segnalazione è stata posta dalle OO.SS. anche alle società interessate e ad Ames è stata inoltrata una richiesta d'incontro cui non hanno ancora ricevuto risposta. La seconda questione riguarda invece la questione del cosiddetto "sciopero del panino" che si ripercuote sui lavoratori delle cucine: quando infatti c'è uno sciopero delle insegnanti o appunto "del panino" i lavoratori devono mettersi in ferie o, quando queste finiscono, chiedere ore di permessi non retribuiti. Questo, ad esempio, ha provocato delle situazioni di tensione a Torino tra lavoratori e genitori. Fa notare che all'interno del capitolato non c'è nulla che protegge questi lavoratori mentre si potrebbe far qualcosa al riguardo. Ricorda che i lavoratori sono anche genitori e quindi è anche loro interesse che il cibo sia di ottima qualità. Per tali ragioni la consigliera ritiene che una maggiore attenzione alle legittime istanze dei lavoratori ha degli effetti anche sulla qualità del cibo. Chiede ad Ames di rispondere alla richiesta di incontro con i lavoratori.

ROMOR, sui conflitti possibili citati, spiega che il Comune c'entra indirettamente, e che comunque è stato previsto nel bando un punteggio premiante all'innalzarsi del numero del personale impiegato, in controtendenza con quanto fatto fino ad oggi. Per eventuali scorrettezze vi sono i controlli da parte di Ames e del Comune, con sanzioni. Ricorda che tenuti fuori dal punteggio c'è l'ottanta per cento di quello che finisce nel piatto, sempre, senza possibilità di deroga a differenza di altre città che magari dicono che il 99% è biologico ma poi possono derogare. Oltre a questo vi sono poi i 7 punti in più, come ulteriore scelta tutelante della qualità

CATTOZZO tiene a precisare che si tratta di una gara intitolata a basso ridotto impatto ambientale. L'allegato D è il più importante: i prodotti non bio devono essere IGP eccetera e poi a km zero, per coniugare la qualità col basso impatto ambientale. Le linee guida sono state seguite in termini diversi, specialmente nell'allegato D, poi tutto è migliorabile.

ROMOR ricorda che nel bando è prevista la clausola che anche a bando in corso l'amministrazione ha la possibilità di chiedere altro, senza costi aggiuntivi. Ad esempio può chiedere che un prodotto diventi bio.

DE ROSSI, in virtù dell'inasprimento del sistema sanzionatorio, chiede come avvengono questi controlli ad esempio sul personale.

CATTOZZO risponde che i controlli sono a suo dire sbagliati in quanto non vi sono dipendenti di Ames che lavorano in quei centri cottura: nelle cucine centrali i controlli sono sulla base delle specifiche contrattuali, sia da parte di Ames, con personale dedicato sulla qualità, sicurezza, e HACCP, e anche dalla ULSS, dal Comune e dei comitati mensa dei genitori. Inoltre Ames può anche ricercare organismi esterni. Infine c'è la customer. Fa presente che vengono erogati circa 1,7 milioni di pasti all'anno e le segnalazioni di problematiche ne sono arrivate solo 7: cita alcuni esempi. Su queste 7 sono state avviate delle verifiche ma, tiene a precisare, non può entrare nell'organizzazione del lavoro di chi vince la gara: se vengono retribuiti in caso di sciopero è un problema loro su cui non può entrare come Ames.

SAMBO tiene a precisare che infatti la richiesta era riferita alle tutele in più da poter inserire all'interno del capitolato, una considerazione politica.

CATTOZZO informa d'aver ricevuto le organizzazioni sindacali, per un atto di cortesia, specie per la clausola sociale che era il massimo che poteva fare.

ROMOR spiega che l'amministrazione ha dato indicazioni ad Ames di mettere in piedi la customer e cita alcuni esempi sulla qualità.

La Presidente Sambo chiede al consigliere Scano se si ritenga soddisfatto rispetto al dibattito svolto.

SCANO risponde di non essere assolutamente soddisfatto. Sulla questione della tempistiche di pubblicizzazione del bando ribadisce che più giorni di pubblicazione ampliano la platea dei concorrenti. Sulla suddivisione in lotti funzionali afferma che il dirigente gli ha risposto che è stato predisposto in questo modo per "comodità", una risposta che non ritiene tale e che soprattutto non è quello che afferma il codice degli appalti. Sostiene si potesse dividere. Anche sull'articolo 95 comma 14-bis citato dal dirigente sulle migliorie ritiene che non sia così come gli ha risposto: ha trovato infatti della giurisprudenza che afferma il contrario. Inoltre non gli è stata data risposta sui rifiuti e sul centro di cottura e il terreno si riserva di leggere le carte. Sulla qualità afferma che può anche andare bene l'ottanta per cento di biologico chiede come si possa fare ad esempio, se si vuole richiedere il pane biologico o qualcosa di simile.

ROMOR risponde che può esser fatto con la clausola di cui ha detto prima.

SCANO nota un pressapochismo nei criteri del bando: la ditta attuale, spiega, è in proroga da un anno; fa notare i ritardi ed annuncia che informerà la Regione del fatto che le sue linee guida non sono rispettate.

Alle ore 18:30 la Presidente Sambo, non essendoci ulteriori domande ed esaurito l'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.