



Comune di Padova

Settore Servizi Istituzionali e AA.GG.

IV COMMISSIONE CONSILIARE

Politiche Educative e Scolastiche

Istruzione, Interventi a favore dell'educazione, Edilizia scolastica, Diritto allo studio

Verbale n. 2 del 12 aprile 2012 della IV Commissione

L'anno 2012, il giorno 12 del mese di aprile alle ore 16.45, regolarmente convocata con lettera d'invito della Presidente, si è riunita presso la sede di Palazzo Moroni, nella Sala dei Gruppi, la IV Commissione Consiliare.

Ai sensi del vigente Regolamento del Consiglio Comunale la seduta è dichiarata **pubblica**.

Sono presenti (P) i seguenti Consiglieri Comunali:					
DI MARIA Federica	Presidente IV	P	SALMASO Alberto	Capogruppo	P
DALLA BARBA Beatrice	V.Presidente IV	A	MAZZETTO Mariella	Capogruppo	P
GIORGETTI Massimo	V.Presidente IV	A	ALIPRANDI Vittorio	Capogruppo	A
BOSELLI Anna Milvia	Componente IV	P	TERRANOVA Oreste	Capogruppo	A
TOSO Cristina	Componente IV	P	CRUCIATO Roberto	Capogruppo	P
SCAPIN Fabio	Capogruppo	P	TISO Nereo su delega di Berno Gianni	Consigliere	P
BUSATO Andrea	Capogruppo	A			
MANCIN Marina	Capogruppo	P			
RUFFINI Daniela	Capogruppo	P			

Sono presenti, in rappresentanza degli uffici dell'Amministrazione Comunale, l'Assessore alle Politiche Scolastiche ed Educative Claudio Piron, il Capo Settore Servizi Scolastici, dott.ssa Giuliana Truffa-Giachet, la Responsabile Refezione e Tariffe scolastiche, dott.ssa Pamela Ascione e il Capo Servizio Tecnico Edilizia Pubblica, arch. Stefano Benvegnù. E' presente la segretaria uscente della IV Commissione consiliare, signora Stefania Grigio.

Segretaria verbalizzante: Elena Panizzolo.

Alle ore 17.05 la Presidente Di Maria Federica, constatata la presenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

OGGETTO: Trattazione dei seguenti argomenti:

- Nuovo capitolato servizio di ristorazione scolastica (delibera di Giunta n°2012/0140 del 28/03/2012)
- Varie ed eventuali

Presidente Di Maria	Illustra brevemente il nuovo capitolato di ristorazione scolastica, che è già stato pubblicato: <ul style="list-style-type: none">◆ il 18.06.2012 scade il termine per la presentazione delle offerte;◆ l'appalto avrà la durata di sette anni;◆ la ditta aggiudicataria dovrà costruire il centro di cottura, mentre l'Interporto S.p.A. provvederà a costruire l'edificio che ospiterà il nuovo centro di cottura;◆ si tratta di una gara aperta a tutti, anche a coloro che non hanno già un centro cottura;◆ c'è il divieto di subappaltare l'attività di preparazione e di produzione dei pasti ma la possibilità di subappaltare tutte le altre attività e servizi;◆ il piatto unico è previsto una volta alla settimana;◆ ci sono delle variazioni nell'assegnazione del punteggio per la valutazione dell'offerta.
Assessore	Fa un breve <i>excursus</i> sui motivi per i quali si è approvato il bando di refezione scolastica.

Piron	Sottolinea i risparmi di spesa che si sono realizzati con la rinegoziazione del contratto attualmente in essere, in scadenza al 31.12.2012 e dei risparmi che si realizzeranno con il nuovo appalto che prevede la realizzazione del centro di cottura nel territorio comunale. Di fatto questo garantirà una maggiore concorrenza. La durata di sette anni del contratto è giustificata dalla necessità di garantire la redditività dell'investimento da parte della ditta aggiudicataria, chiamata a realizzare il centro di cottura.
Dottoressa Truffa-Giachet	<p>Sottolinea che l'appalto riguarda sia la refezione scolastica, sia la produzione e la consegna di pasti a domicilio per persone in condizioni di disagio. Solitamente l'appalto per quest'ultima categoria di persone veniva fatto dai Servizi Sociali, ma per ottimizzare il nuovo centro di cottura si sono riuniti i due tipi di servizi. Per la refezione sono previsti 1.300.310 pasti annui, per i pasti a domicilio per persone in condizioni di disagio sono previsti circa 72.000 pasti annui.</p> <p>Il capitolato speciale d'appalto prevede che la ditta possa utilizzare il centro di cottura per la fornitura di pasti per altri soggetti, per es. la sera o il sabato. Ci vuole l'autorizzazione scritta del Comune e al Comune sarà riconosciuto un corrispettivo economico.</p> <p>Il capitolato e la base d'asta sono quelli dell'appalto che scadrà nel 2012, che garantiscono buona qualità e un prezzo vantaggioso.</p> <p>Altre novità: piatto unico una volta alla settimana; menù stagionali (dai due attualmente previsti, si passa a quattro), per inserire piatti di stagione compatibilmente con i gusti dei bambini; frutta prevista quattro volte la settimana: tre volte subito dopo il pranzo, quindi a tavola, per abituare il bambino al suo consumo e una volta al mattino (banana).</p> <p>Illustra brevemente i punteggi, approvati con propria determinazione: 30 punti sono riservati al prezzo, gli altri 70 punti sono divisi tra costruzione centro cottura, distribuzione dei pasti e preparazione e erogazione dei pasti stessi. Rispetto all'appalto precedente, si riconosce un punteggio importante alla costruzione del centro cottura, perché poi diverrà patrimonio del Comune. Inoltre i criteri descritti sono chiari ma non eccessivamente puntuali e presuppongono una commissione di valutazione molto preparata.</p>
Presidente Di Maria	Passa la parola ai consiglieri.
Consigliera Ruffini	Chiede quali siano i tempi di realizzazione del centro di cottura e chiarimenti sulla lettera del 11.04.2012 inviata dal segretario dell'AssoBio circa l'illegittimità della limitazione della richiesta di prodotti biologici prevista dall'art. 22 del Capitolato speciale d'appalto.
Consigliere Salmaso	Chiede chiarimenti sulla lettera dell'AssoBio.
Presidente Di Maria	Chiede chiarimenti sulla portata delle norme citate nella lettera dell'AssoBio; sulla valutazione del punteggio da assegnare in sede di gara, che non terrebbe conto della bozza predisposta da PD, IDV e SEL a luglio 2011, soprattutto con riguardo ai prodotti biologici. Esprime perplessità sull'assegnazione di 6 punti al criterio organizzazione degli spazi del Progetto definitivo del centro di produzione pasti, considerandolo eccessivo sia in relazione alla durata del contratto (già di per sé premiante di una corretta costruzione del centro) sia in rapporto al criterio Prodotti ortofrutticoli a km 0 e/o filiera corta del Piano alimentare. Chiede chiarimenti sui prodotti ortofrutticoli a lotta integrata e su chi farà parte della commissione di gara.
Consigliera Mancin Consigliere Salmaso	Si associano alle richieste della Presidente Di Maria.
Consigliere Cruciato	Chiede chi farà le verifiche sia sul centro cottura, sia sull'organizzazione del servizio.
Arch. Benvegnù	Risponde al Consigliere Cruciato che i controlli saranno fatti dai competenti uffici del Comune di Padova e che non saranno affidati a soggetti esterni.
Consigliera Toso	Chiede se il servizio di fornitura dei pasti opererà anche per i Centri Estivi; se sono indicate le tipologie del piatto unico e se le sanzioni saranno pubblicate.
Dottoressa Truffa	Risponde positivamente alle prime due richieste della Consigliera Toso. Quanto alle sanzioni, spiega brevemente la procedura: l'infrazione viene contestata per iscritto alla ditta; la ditta presenta, entro il termine che le viene assegnato, le proprie osservazioni scritte; il Settore Servizi scolastici valuta le osservazioni e applica la sanzione. Gli atti

	della procedura sanzionatoria rimangono presso il Settore Servizi scolastici, dove il materiale potrà essere consultato.
Consigliera Boselli	Esprime preoccupazione sulla realizzabilità del centro di cottura in sei mesi; sull'attribuzione di punteggi a criteri previsti per legge (es. sulla tracciabilità), sottolineando che i punteggi dovrebbero essere dati per i servizi in più rispetto a quelli previsti per legge.
Presidente Di Maria	Passa la parola ai tecnici comunali per le risposte alle domande poste dai Consiglieri.
Arch. Benvegnù	Illustra brevemente come sarà realizzata la struttura che ospiterà il centro di cottura, che sarà pronto per luglio. Il Comune di Padova ha preso in locazione dalla società Interporto di Padova S.p.A. degli spazi. Su di essi verrà realizzato un edificio idoneo, nel piazzale a sud est dell'area di Corso Stati Uniti 18, su una superficie complessiva di circa 3.000 mq e la superficie coperta destinata al nuovo centro di cottura sarà di circa 2.200 mq.
Dottoressa Truffa	Chiarisce che sui problemi sollevati dalla lettera dell'AssoBio, non nuovi per il Settore Servizi Scolastici, aveva già sentito l'Avvocatura Civica. L'Avvocatura Civica ritiene che la norma contenuta nel comma 4 dell'art. 59 della Legge 23 dicembre 1999, n. 488 non imponga alcun obbligo quotidiano dell'uso di prodotti biologici. Anche il SIAN dell'ULSS 16 concorda in tal senso. Nessun obbligo di uso quotidiano è poi imposto dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011, trattandosi di fonte normativa secondaria.
Consigliera Ruffini	Afferma che non sarà possibile modificare il bando da poco pubblicato.
Alle ore 18.10 escono il Consigliere Cruciato e la Consigliera Ruffini.	
Dottoressa Truffa	Difende le scelte fatte nell'individuazione dei criteri di valutazione dell'offerta, precisando che anche per quelli previsti da norme, dato il loro carattere tecnico, vi sono dei margini di miglioramenti che le ditte possono apportare e che su questi verterà la valutazione. Su questo concorda anche l'Assessore Piron.
Presidente Di Maria	Chiede di verificare la possibilità di fare possibili piccoli ritocchi al bando già pubblicato.
Dottoressa Truffa	Si impegna a verificare se ci sono possibilità di modifica nella distribuzione dei punteggi, dandone comunicazione alla Presidente Di Maria.
Alle ore 18,15 escono i Consiglieri Mazzetto, Salmaso, Scapin e Mancin.	
Presidente Di Maria	Chiude la seduta alle ore 18,15.

La Presidente della IV Commissione
Federica Di Maria

La segretaria verbalizzante
Elena Panizzolo