



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. 5 del 18 settembre 2012 della IV Commissione

L'anno 2012, il giorno 18 del mese di settembre alle ore 18.30, 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	MANCIN Marina	Capogruppo	P
DALLA BARBA Beatrice	V.Presidente IV	A	RUFFINI Daniela	Capogruppo	A
MARCHIORO Filippo	V.Presidente IV	P	SALMASO Alberto	Capogruppo	P
BERNO Gianni	Capogruppo	P	LITTAME' Luca	su delega di Venuleo Mario	P
BOSELLI Anna Milvia	Consigliere IV	P	ALIPRANDI Vittorio	Capogruppo	A
TOSO Cristina	Consigliere IV	P	TERRANOVA Oreste	Capogruppo	A
SCAPIN Fabio	Capogruppo	A	CRUCIATO Roberto	Capogruppo	P
BUSATO Andrea	Capogruppo	A			

La consigliera Beatrice Dalla Barba è assente giustificata.

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 e il Capo Servizio Tecnico Edilizia Pubblica, arch. Stefano Benvegnù.

Sono presenti, inoltre, la consigliera comunale Maria Beatrice Rigobello Autizi, la sig.ra Silvia Rossini, il sig. Bettella Roberto, presidente del Consiglio di Quartiere 4 Sud Est.

Segretaria verbalizzante: Elena Panizzolo.

Alle ore 18.45 la Presidente Di Maria Federica, constatata la presenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

OGGETTO: Trattazione dei seguenti argomenti:

- Servizio di ristorazione scolastica: aggiudicazione dell'appalto e sviluppi successivi
- Varie ed eventuali

Presidente Di Maria	Il servizio di ristorazione scolastica e la preparazione e consegna dei pasti a domicilio a persone in condizioni di disagio è stato aggiudicato alla ditta Dussmann Service Srl. Sono in corso le verifiche previste dal Codice dei contratti ad opera del Settore Amministrativo e Lavori Pubblici. Al termine delle verifiche l'aggiudicazione definitiva diventerà efficace. Con questo bando ci sono notevoli risparmi di spesa ed è stata mantenuta gran parte della qualità richiesta dal processo di negoziazione avviato con i genitori.
Assessore Piron	L'appalto sulla ristorazione scolastica è il risultato di un percorso iniziato due anni fa. A settembre 2010, con la conoscenza degli strumenti di programmazione nazionali e poi regionali, si è capito che ci sarebbero stati tagli alla spesa sociale, con ricadute sul funzionamento degli asili nidi e delle scuole. Si è quindi avviato un confronto con i Consigli d'Istituto delle scuole e con i rappresentanti dei genitori per rivedere le scelte fatte dall'Amministrazione. Era necessario adeguarsi alla nuova stagione, riorganizzare la spesa, senza tagliare i bilanci delle scuole e tenendo conto del crescere del numero degli asili nido e del numero di scuole a tempo pieno, con ricadute sul numero di utenti che

	<p>avrebbero fruito del servizio mensa.</p> <p>Si è passati per un anno-ponte, il 2011. Non potendo rivedere le condizioni contrattuali dell'appalto in essere, infatti, si è contrattato a trattativa privata con le ditte che gestivano il servizio di ristorazione scolastica, affidandolo al raggruppamento temporaneo di imprese Serenissima Ristorazione s.p.a., Sodexho Italia s.p.a. e Work Crossing Coop. Soc. p.a. In questo modo, si è realizzato un risparmio di spesa di circa € 965.000,00 rispetto al contratto allora in essere.</p> <p>Tra giugno e agosto 2012 è stata esperita la gara. Il lavoro svolto dalla commissione di gara è stato positivo. Ci sono state 6 ditte partecipanti. Non c'è stata alcuna contestazione durante i lavori della commissione: solo tre accessi agli atti, per ora alcun ricorso.</p> <p>Si è nella fase dell'aggiudicazione definitiva condizionata al positivo esito delle verifiche dei requisiti in capo all'aggiudicatario previste dal Codice dei Contratti. La fase si concluderà il 05.10.2012.</p> <p>I punti fermi del nuovo appalto sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ sette anni di durata e quindi di lavoro garantito per la ditta aggiudicataria; ◆ realizzazione del centro di cottura che diventerà di proprietà comunale; ◆ garanzia di fornitura pasti non solo per gli utenti di asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie inferiori, ma anche fornitura dei pasti a domicilio a persone in condizione di disagio. <p>Quanto ai criteri per la valutazione dei progetti previsti dal bando di gara, tutte le ditte partecipanti hanno presentato proposte migliorative e rispondenti alle richieste del bando. Vi è già stato un incontro interlocutorio con la ditta aggiudicataria dell'appalto. L'Amministrazione Comunale ha chiesto alla ditta aggiudicataria il rispetto della proposta formulata in sede di gara, anche con riferimento all'obbligo di riassunzione del personale attualmente addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti.</p> <p>La ditta si è detta disponibile a garantire almeno un colloquio con quelle figure professionali (con esclusione di quelle direttive) che operano all'interno delle mense scolastiche, ma delle quali per legge non è prevista la riassunzione.</p> <p>Sono state incontrate informalmente anche le organizzazioni sindacali, per comunicare loro tempi e modalità di questi passaggi.</p> <p>Quanto ai lavori al centro di cottura che sta sorgendo in Zona Industriale nell'area presa in affitto dai Magazzini Generali, i lavori stanno procedendo come da contratto. Sono seguiti dal Settore Edilizia Pubblica del Comune di Padova. Naturalmente occorrerà tener conto di possibili allungamenti dei tempi di realizzazione dell'opera per ragioni legate al clima o a possibili imprevisti. La priorità, tuttavia, è la realizzazione di un centro di cottura che sia costruito a regola d'arte, perché non dovrà durare solo per i sette anni dell'appalto, ma molto di più, essendo di proprietà comunale.</p>
<p>Dottoressa Truffa-Giachet</p>	<p>Il capitolato è stato pensato in modo da garantire a tutte le ditte partecipanti la possibilità di fare una proposta non solo di un progetto definitivo del centro di produzione pasti, ma un'offerta di organizzazione del servizio (piano di produzione, piano dei trasporti, piano di distribuzione, aspetti igienico-sanitari) e di piano alimentare nei quali esprimere tutte le loro potenzialità.</p> <p>Tutte le ditte partecipanti hanno fatto delle offerte molto valide. Tuttavia, la migliore è stata giudicata quella della ditta Dussmann.</p> <p>L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace solo dopo aver esperito tutti i controlli sui requisiti dichiarati dalla ditta in sede di gara e quindi dal 05.10.2012.</p> <p>La ditta Dussmann ha presentato un progetto definitivo del centro di produzione pasti molto funzionale.</p> <p>Le attrezzature del centro di produzione pasti offerte sono di alta qualità.</p> <p>Il ribasso di prezzo a base di gara è stato di 9,6%; non il più elevato, ma bilanciato dall'offerta tempo lavori e dall'offerta tecnica.</p> <p>Il prezzo complessivo annuo a base di gara era di € 6.676.000,00, iva esclusa, così ripartito:</p> <ul style="list-style-type: none"> € 6.124.000,00, iva 4% esclusa, per il servizio di refezione scolastica; € 552.000,00, iva 10% esclusa, per la preparazione e consegna dei pasti a domicilio a persone in condizione di disagio. <p>Per il periodo di sette anni l'importo complessivo del contratto posto a base di gara era di € 46.732.000,00, iva esclusa.</p> <p>L'appalto è stato aggiudicato per il prezzo complessivo annuo di € 6.074.765,12 iva esclusa, così ripartito.</p> <ul style="list-style-type: none"> € 5.811.245,12 + 4% iva per il servizio di ristorazione scolastica; € 263.520,00 + 10% iva per la preparazione e consegna dei pasti a domicilio a persone in

	<p>condizione di disagio.</p> <p>Si è realizzato un risparmio presunto in termini di iva, per la riduzione della base imponibile, di circa € 30.000,00 rispetto all'appalto precedente.</p> <p>Il costo complessivo dell'appalto per i sette anni di durata è di € 42.523.355,00 iva esclusa. Si stima che il risparmio complessivo per l'intera durata del contratto, rispetto all'appalto in corso, sia di circa € 4.208.644,00 per i sette anni di durata del contratto (€ 601.234,00 risparmio annuo). Un risparmio che si coniuga con un'ottima qualità.</p> <p>In sintesi, i punti salienti dell'offerta della ditta Dussmann sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ cibo biologico: rispetto a quanto richiesto nel bando di gara, la ditta Dussmann ha offerto prodotti biologici per una percentuale pari a 94,4%. Ciò significa che i prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti saranno quasi tutti biologici. E' stata l'offerta più ampia rispetto a quelle presentate. La ditta inoltre ha già indicato in sede di gara le ditte che le forniranno i prodotti biologici; ➤ cibo a Km zero/filiera corta: rispetto ai prodotti previsti nel bando di gara, la ditta ha proposto di utilizzare l'89% di prodotti a Km zero/filiera corta; ➤ addetti ai servizi mensa (ASM): il rapporto richiesto dal bando tra addetti alla somministrazione dei pasti e utenti non poteva essere inferiore a 1/50. La ditta Dussmann ha offerto un rapporto di 1/43 (un addetto ogni 43 utenti). Al momento della pubblicazione del bando, gli addetti alla somministrazione dei pasti erano 96. La ditta Dussmann ha indicato nel Piano di distribuzione nei refettori 126 addetti. Si tratta di un miglioramento molto ragionato come emerge dal Piano di distribuzione presentato.
	<p>Alle 19.05 esce il consigliere Salmaso ed entra il componente della Commissione per la rappresentanza delle cittadine e dei cittadini stranieri residenti a Padova, Ogaraku Achinike Matthew.</p>
Consigliera Boselli	<p>Chiede quanti siano i mezzi indicati nell'offerta presentata in sede di gara per il trasporto dei pasti nelle mense scolastiche.</p>
Dottoressa Truffa	<p>Si impegna a fornire quanto prima il dato, non essendo al momento in possesso dell'informazione.</p> <p>Prosegue nell'elencazione dei punti salienti dell'offerta Dussmann.</p> <p>La ditta ha dimostrato molta attenzione all'impatto ambientale, prevedendo, tra le proposte migliorative del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ riduzione dei rifiuti non riciclabili mediante inserimento di stoviglie durevoli (posate in acciaio, piatti in melamina, bicchieri in policarbonato); ➤ installazione di n. 13 lavastoviglie nelle scuole che ne sono sprovviste, indicandone linea e marca; uso di detersivo ecolabel per le lavastoviglie; ➤ inserimento di stoviglie ecologiche a perdere in caso di emergenze (per es. rottura di lavastoviglie); ➤ fornitura alle scuole di POS per rilevare le presenze degli utenti del servizio di ristorazione scolastica compatibili con il sistema ETICA oggi in uso al Settore Servizi Scolastici; ➤ nel centro cottura, promuoverà in collaborazione con le scuole, laboratori di cucina per un massimo di 20 bambini, preferibilmente delle scuole primarie; ➤ abbellimento della zona refezione della scuola Lambruschini e offerta di tinteggiatura con pittura acrilica lavabile fino a due metri dei locali di altre 10 scuole.
Presidente Di Maria	<p>Passa la parola all'arch. Benvegnù del Settore Edilizia Pubblica del Comune di Padova, che segue i lavori per la realizzazione del centro di cottura presso l'area presa in affitto dai Magazzini Generali.</p>
Architetto Benvegnù	<p>I lavori per la realizzazione del centro cottura proseguono nel rispetto del progetto esecutivo: sono state gettate le fondazioni ed è stato posto il cordolo antisismico.</p> <p>I 120 giorni previsti da contratto scadranno il 06.12.2012. La ditta, incaricata dalla società Interporto Padova S.p.A. di realizzare l'opera, A.T.I. Precompressi Valsugana S.p.a.- Impresa Costruzioni F.lli Gallo S.r.l., è in anticipo rispetto al cronoprogramma dei lavori: probabilmente riuscirà a consegnare il capannone che dovrà contenere il centro cottura per fine novembre 2012.</p>
Consigliera Boselli	<p>Chiede se il nuovo appalto della refezione scolastica potrà iniziare per il 01.01.2013 o se sarà prevista una proroga del contratto attualmente in corso.</p>
Architetto Benvegnù	<p>Risponde alla Consigliera Boselli che non sarà possibile che il nuovo servizio parta dal 01.01.2013. La ditta aggiudicataria potrà presentare il progetto esecutivo solo dopo che sarà divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva. Rispetto ai 180 giorni di limite massimo previsto nel bando della refezione scolastica, la ditta ha presentato un progetto in sede di gara che prevede il completamento e l'allestimento del centro cottura in 60 giorni in meno rispetto alla previsione inserita nel bando di gara. Tuttavia, anche con questa riduzione,</p>

	risulta difficile l'avvio del servizio dal 01.01.2013.
Alle ore 19.25 esce il consigliere Littamè.	
Assessore Piron	Dichiara che non è possibile in questo momento conoscere la data precisa di avvio del servizio ad opera della ditta che ha vinto la gara. Priorità dell'Amministrazione Comunale è che i lavori di realizzazione della struttura che conterrà il centro di cottura siano fatti nel migliore dei modi. Si tratta, infatti, di una struttura che diventerà di proprietà del Comune di Padova e che quindi deve durare più dei sette anni di durata del contratto di refezione scolastica.
Consigliere Marchioro	Si complimenta con il Settore Servizi Scolastici del Comune di Padova per l'ottimo lavoro svolto nella gestione della gara. Chiede se l'Amministrazione Comunale possa proporre alla ditta che ha vinto l'appalto di offrire anche alle scuole paritarie del territorio comunale lo stesso costo del pasto per il quale l'appalto è stato aggiudicato. Questo, naturalmente, nel rispetto dell'autonomia contrattuale delle scuole paritarie e della ditta Dussmann.
Consigliera Boselli	Concorda con l'assessore Piron sull'opportunità di un'eventuale proroga del contratto in corso. La ditta che ha vinto l'appalto e che deve completare e allestire il centro di cottura deve operare senza fretta, perché ci sono beni come la salute e la sicurezza alimentare di bambini e anziani che devono essere salvaguardati. L'importante è che la ditta rispetti i tempi stabiliti in sede di gara. Si auspica, inoltre, che in una successiva commissione, dopo che l'aggiudicazione definitiva sarà divenuta efficace, si valuti la ricaduta sui bilanci delle famiglie del costo della qualità del nuovo servizio di refezione scolastica.
Consigliera Toso	Circa la disponibilità della ditta Dussmann di abbellire 10 scuole comunali, si auspica che la scelta delle scuole sia condivisa dalla ditta con il Comune. Inoltre, si auspica che sia prestata particolare attenzione anche al trasporto dei pasti alle persone in condizioni di disagio e che sia sempre garantito a questa fascia di popolazione debole un pasto caldo e gradevole.
Consigliera Autizi	Si complimenta con il Settore Servizi Scolastici del Comune di Padova per l'ottimo lavoro svolto nella gestione della gara e concorda con l'assessore sull'opportunità di una proroga del contratto in corso. E' importante che i lavori del nuovo centro cottura siano fatti nel migliore dei modi. A proposito del costo del pasto sostenuto dal Comune (€ 4,43), chiede di capire come mai, nonostante l'appalto in corso (quello che scade il 31.12.2012) sia stato aggiudicato per un prezzo più basso rispetto all'appalto precedente, e quindi per il Comune si sia realizzato un buon risparmio, sia previsto un aumento della tariffa sostenuta dall'utente.
Dottoressa Truffa	Chiarisce alla consigliera Autizi che le tariffe non sono state aumentate, ma solo adeguate all'indice ISTAT, come previsto per legge.
Consigliera Mancin	Chiede se il risparmio che l'Amministrazione ha ottenuto con l'appalto in corso e quello che otterrà con quello nuovo possa essere utilizzato per prevedere esoneri dal pagamento della tariffa del servizio di refezione scolastica. Attualmente, infatti, non ci sono fasce di utenti esonerate dal pagamento della tariffa. Sono previste riduzioni della tariffa per utenti il cui ISEE sia inferiore a 6.000,00 euro. Trattandosi, però, di un valore piuttosto basso, chiede che l'Amministrazione comunale valuti la possibilità di prevedere fasce di esonero. In merito ai tempi perché il nuovo servizio prenda avvio, che si potrebbero allungare per assicurare che i lavori del centro di cottura siano svolti a regola d'arte, si chiede quali altri intoppi potrebbero verificarsi.
Alle ore 19.45 escono i consiglieri Toso e Berno.	
Presidente Di Maria	Chiede che sia meglio precisata la percentuale del 94,4% di prodotti biologici offerti dalla ditta aggiudicataria.
Assessore Piron	Precisa che dopo che l'aggiudicazione definitiva sarà diventata efficace, i tecnici della ditta Dussmann presenteranno il loro progetto esecutivo di organizzazione del centro cottura, e attraverso il Settore Edilizia Pubblica del Comune di Padova, si coordineranno con la ditta che sta realizzando la struttura che ospiterà il centro cottura. Certamente il Comune vigilerà sullo svolgimento dei lavori. In quest'ottica è stata ipotizzata una possibile proroga del contratto di appalto del servizio di refezione scolastica in corso. Proroga che potrebbe dipendere anche da ritardi nell'avviare il centro di cottura legati ai tempi di risposta di autorità come Vigili del Fuoco o ULSS. Dal 01.01.2012, inoltre, non ci sono state proteste per il servizio reso dalle attuali ditte e, pertanto, un'eventuale proroga non dovrebbe creare malcontenti. In ordine alla richiesta della Consigliera Mancin di devolvere parte del risparmio che si sta realizzando nella gestione del servizio a favore di soggetti bisognosi, attraverso la previsione di fasce esonerate dal pagamento della tariffa, illustra le ragioni per le quali

	<p>una tale operazione non sia possibile.</p> <p>La decisione di rivedere l'appalto precedente, di affidare un appalto con procedura negoziata (quello attualmente in corso), e di prevedere una gara per affidare il servizio di refezione scolastica realizzando anche un centro di cottura comunale, è stata presa perché la spesa per il servizio di ristorazione scolastica stava diventando insostenibile per i bilanci comunali.</p> <p>Il Comune nel 2011 ha sostenuto 1.816 famiglie con aiuti di vario genere per un impegno di spesa di € 600.000,00.</p> <p>Occorre poi considerare che Regione e Governo nazionale hanno ridotto i trasferimenti relativi al sociale destinati al Comune.</p> <p>Conseguentemente, i risparmi che si sono realizzati con l'appalto in essere e quelli che si realizzeranno con il nuovo appalto copriranno i mancati trasferimenti di fondi regionali e nazionali.</p>
Consigliera Mancin	Ribadisce che la mancata previsione di una fascia di utenti esonerata dal pagamento della tariffa del servizio di refezione scolastica induce alcune famiglie a non poter scegliere il tempo pieno perché non possono permettersi di pagare il buono mensa.
Presidente Di Maria	Afferma che quello sollevato dalla Consigliera Mancin è un problema che riguarda i servizi sociali e propone di convocare una commissione che si occupi delle tariffe e della loro ricaduta sui bilanci delle famiglie, invitando anche i rappresentanti dei genitori.
Alle ore 20.00 escono l'arch. Benvegnù e il consigliere Marchioro.	
Dottoressa Truffa	<p>Risponde alla richiesta della Presidente Di Maria di precisare la percentuale del 94,4% di prodotti biologici offerti dalla ditta aggiudicataria.</p> <p>Nel bando i prodotti da agricoltura biologica obbligatoriamente richiesti erano:</p> <p>per tutte le scuole: legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, banane biologiche provenienti da commercio equo solidale;</p> <p>per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, e i nidi integrati con cucina interna o veicolata, oltre ai prodotti previsti per tutte le scuole, anche riso e diversi tipi di sfarinati.</p> <p>Degli altri prodotti previsti nel bando, la ditta aggiudicataria ha offerto prodotti da agricoltura biologica per un numero pari al 94,4%.</p> <p>In ordine alla richiesta del consigliere Marchioro di attivarsi come Amministrazione perché la ditta aggiudicataria offra, nel rispetto dell'autonomia contrattuale, lo stesso prezzo proposto al Comune di Padova anche alle scuole paritarie del territorio comunale, precisa che il bando stesso (v. art. 9 del capitolato speciale – parte generale) prevede che la ditta aggiudicataria possa utilizzare il centro cottura per l'erogazione del servizio a terzi, riconoscendo al Comune di Padova un corrispettivo economico (royalties).</p> <p>Chiarisce, inoltre, che il Settore Servizi Scolastici e il Settore Servizi Informatici e Telematici del Comune di Padova hanno disposto di attivare ulteriori canali di pagamento, oltre al versamento effettuato direttamente presso gli sportelli delle agenzie del Tesoriere Cassa di Risparmio del Veneto.</p> <p>Sono stati previsti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ pagamento del buono pasto tramite sportelli ATM (bancomat); ➤ pagamento del buono pasto on line con carte di credito.
Alle ore 20.05 la Presidente Di Maria dichiara chiusa la seduta.	

La Presidente della IV Commissione
Federica Di Maria

La segretaria verbalizzante
Elena Panizzolo