

30

ORDINE DEL GIORNO



da inserire all'ordine del giorno del Consiglio Comunale del 03.07.12 ex art. 63 5° comma bis

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI SULL'EFFICIENZA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – SULLA ADEGUATEZZA E COMPETENZA DEL PERSONALE ADDETTO - SUI COSTI DELLE FORNITURE - SUL RISPETTO DEGLI STANDARD QUALITATIVI E SULLE CONDIZIONI IGIENICHE IN CONFORMITA' A QUANTO PREVISTO NEL DISCIPLINARE TECNICO ALLEGATO AL C. DI APPALTO DEL 17.06.08 IN ESITO ALL' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ALLA SOCIETA' CAMST S.C.A R.L.

Premesso

- Che la società Camst ha svolto il servizio di fornitura di ristorazione scolastica per il Comune di Reggello sin dal 2007 (vedi C.del 04.10.07 Rep. 4106 avente scadenza il 29.02.08)
- Che in vista della scadenza del contratto, l'Ufficio competente procedeva a predisporre il nuovo capitolato d'appalto ed il bando di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, successivamente approvati rispettivamente con delibera n. 65/08 e n. 68/08;
- Che tuttavia, l'Ufficio competente, anziché procedere tempestivamente alla procedura di gara, che avrebbe dovuto regolare il successivo affidamento del servizio presumibilmente anche ad un soggetto diverso, vista anche l'imminente scadenza del contratto con Camst, con successiva delibera n. 70/08, decideva di prorogare a Camst il contratto di fornitura per la ristorazione per il periodo marzo-luglio 2008, con un costo aggiuntivo per il Comune di 180 mila euro, come risulta agli atti;
- Che su tale, anomalo, presupposto l'Ufficio ha proceduto comunque alla gara di appalto in cui unica partecipante e poi aggiudicataria e' risultata la società Camst, ovvero l'unica concorrente che già conosceva le dinamiche dell'appalto e l'unica che, ovviamente, poteva rispettare gli standard previsti in capitolato, perchè già oggetto di proroga del servizio;
- Che questa procedura aperta ma, si può dire, con uno scontato "concorrente unico", e' costata all'Amministrazione altri 900 euro a copertura

delle spese per il membro esterno della commissione proveniente dal Comune di Montevarchi;

- che finalmente, in data 17.06 08 l'Amministrazione comunale stipulava con Camst, in qualità di aggiudicataria, il nuovo contratto di appalto, mentre peraltro era ancora in corso la proroga del servizio, che costava al Comune, è bene ricordarlo, 180 mila euro;

Considerato

- che quanto appreso, in esito all'esame dei documenti, suscita forte perplessità circa l'effettivo rispetto dei parametri di concorrenzialità nell'assegnazione del servizio e dunque dell'effettiva verifica del rispetto degli standard di efficienza del servizio stesso;

- che il meccanismo contrattuale in questione fissa un prezzo per i pasti (presunti) da fornire, pari a circa 4 euro per pasto veicolato oltre a 2 euro per pasto fornito a mezzo derrate per un costo complessivo a carico dell'Amministrazione per gli anni 2008-15 di oltre quattro milioni di euro da pagarsi a mezzo fatture mensili;

- che gli acquisti delle derrate alimentari sono effettuati direttamente da Camst presso i fornitori secondo uno specifico disciplinare tecnico, su ordine dei cuochi addetti alle cucine e poi successivamente fatturati alla A.C.;

- che per quanto riguarda l'asilo nido di Prulli, i due cuochi addetti, peraltro gli unici dipendenti comunali rimasti al servizio mensa, ordinano le forniture e cucinano direttamente i pasti, che non vengono veicolati e quindi il personale ha piena autonomia negli ordini dei quantitativi;

- che la rilevanza di tale spesa per le casse comunali impone la massima vigilanza sul livello di efficienza del servizio, sui costi delle forniture e sulla qualità dei cibi nel rispetto degli standard di capitolato (perché ciò che si paga sia ciò che davvero deve essere fornito in base alle condizioni contrattuali) nonché sulla competenza e sulla adeguatezza del personale incaricato e sul rispetto delle condizioni igienico sanitarie;

- che peraltro lo stesso capitolato di appalto prevede all'art 10 l'onere per la PA di contestare eventuali inadempienze riguardanti proprio il mancato rispetto di standard merceologici, di quantità, qualità, requisiti igienici, personale, tempistica, con previsioni di relative penali e la facoltà di risolvere in diritto il contratto in caso di violazioni particolarmente gravi sempre inerenti igiene, qualità, condizioni e garanzie del personale in conformità alle normative così come nel caso di condotte fraudolente;

- che nello specifico, il disciplinare tecnico allegato al contratto di appalto prevede espressamente che:

- Si forniscano prodotti biologici e si forniscano prodotti tipici e che la PA possa sempre richiedere a stazione appaltante documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al comune..si utilizzano prodotti biologici tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa (art. 7 comma 10-11 all.1 capitolato appalto)

- Siano fornite tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati (art. 21 all.1 c. appalto)

- Siano dimostrati i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate; (art. 23 all.1 c. appalto)

- Camst assuma alle proprie dipendenze il personale della AC (art.10 all.. 1 c. appalto);

- Sia garantita piena copertura di organico nello svolgimento del servizio (art. 13 all.1 c. appalto) e le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate;

- Sia garantita la formazione del personale (art. 15 all. 1 c. appalto)

- Sia garantito il rispetto degli standard igienico sanitari nella conservazione delle derrate (art. 25 all.1 c. appalto) e dovrà essere predisposto un adeguato piano delle pulizie e di disinfezione dei locali;

Considerato altresì che

l'art. 62 all.1 del capitolato di appalto prevede che in ogni momento l'Amministrazione Comunale possa effettuare controlli presso i centri di cottura ed i centri refezionali per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali mediante non solo le strutture specializzate ma anche mediante il personale competente e gli amministratori

- che dagli elementi acquisiti e dalle informazioni assunte è risultato che:

- tutti i dipendenti comunali addetti al servizio - salvo i due dipendenti comunali, attualmente svolgenti la funzione di cuochi all'asilo nido di Prulli - sono stati assunti da CAMST con un demansionamento dal 4° al 6° livello con conseguente riduzione di stipendio;

- i dipendenti, vista la costante carenza di organico, sono costretti a spostarsi con mezzi propri per raggiungere i vari punti di sporzionamento dei pasti nelle varie scuole alle diverse ore di pranzo, con il rischio evidente che i pasti

possano essere consegnati in ritardo oppure al di sotto delle temperature consentite;

- il controllo della merce è lasciato esclusivamente al personale delle cucine, talora senza adeguata qualifica per tale tipo di mansione, che verifica le dosi e le derrate oggetto di fornitura;

- che pertanto sono stati segnalati agli Uffici responsabili del servizio casi di appropriazione di alimenti ed ordini di derrate anomali in rapporto al numero dei pasti da fornire;

- che parimenti sono stati segnalati agli uffici responsabili del servizio casi di precarie situazioni igieniche nella pulizia delle cucine, dove risulta che la ASL svolge controlli solo a cadenza mensile ed esclusivamente su acqua e stoviglie;

- che il personale, cui si richiede un elevato livello di specializzazione, non è mai stato selezionato mediante concorso né risultano effettuati corsi di formazione;

ritenuto pertanto

- che sia urgente predisporre adeguate forme di controllo al fine di monitorare l'efficienza del servizio mensa, sia in termini di adeguatezza del personale, di costi delle forniture in rapporto all'effettivo fabbisogno delle cucine per la preparazione dei pasti e di effettiva corrispondenza dei prodotti forniti agli standard di qualità previsti in capitolato, visti i costi enormi che tale servizio comporta per la PA;

- che la sola commissione mensa non appare sufficiente ad effettuare quella attività di controllo sul rispetto delle condizioni contrattuali, essenziale per valutare l'adeguatezza del servizio o meno;

- che alla commissione mensa deve accompagnarsi l'impegno formale della Giunta ad attuare forme più incisive di controllo sugli appalti dei servizi, che incidono notevolmente sul bilancio comunale ed hanno ad oggetto prestazioni di rilevante interesse pubblico

Il Consiglio Comunale impegna la Giunta a

- predisporre adeguati strumenti di controllo per verificare la conformità degli ordini delle derrate al fabbisogno dei pasti da somministrare, al fine di evitare

ordini abnormi di merce che determinano sprechi con costi ingiustificati e conseguente danno patrimoniale all' amministrazione, specie in quelle scuole dove il cibo non è veicolato, ma cucinato direttamente sul posto (nido Prulli);

- predisporre adeguati strumenti per verificare l'esatta corrispondenza delle merci fornite rispetto a quanto previsto nel capitolato di appalto, con contestuale richiesta di esibizione, da parte della stazione appaltante, dei documenti inerenti i prodotti forniti ed i relativi fornitori (a norma di quanto previsto dall'art 7, comma 10-11, art. 21-23 dell'all.1 al c. di appalto contratto) ,attestanti la provenienza dei cibi, al fine di evitare che possano essere messi in pagamento forniture di merci non corrispondenti a quanto contrattualmente previsto;

- rendere pubblico l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari fornite da Camst al fine di garantire la massima trasparenza sia nell'interesse dell'Amministrazione sia degli utenti;

- predisporre adeguati strumenti di controllo per verificare l'adeguatezza dell'organico sia della ditta appaltatrice sia del personale comunale addetto, per garantire l'efficienza del servizio e la sua copertura adeguata in ogni periodo dell'anno, impegnandosi ad adottare tutti i provvedimenti che si riterranno opportuni nel caso siano accertate violazioni;

- verificare la procedura di assunzione degli ex dipendenti comunali, ora assorbiti in CAMST, al fine di accertare eventuali violazioni della normativa giuslavoristica vigente ma anche di valutarne la adeguata preparazione rispetto alle mansioni che sono chiamati a svolgere adottando, se del caso, i provvedimenti ritenuti opportuni;

- predisporre adeguati strumenti di controllo per la verifica del rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, ordinando visite periodiche all'interno delle cucine, dei frigoriferi e delle zone di conservazione degli alimenti;

- garantire visite periodiche presso le strutture dedicate al servizio mensa al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali ed a riferire in Consiglio Comunale sugli esiti delle suddette ispezioni;

- ordinare al responsabile dei servizi educativi di predisporre una relazione periodica sullo stato del servizio di mensa, al fine di monitorare eventuali anomalie sulle condizioni del personale e sui costi delle forniture in modo che l'amministrazione possa tempestivamente adottare i provvedimenti più opportuni, con riserva di chiedere la formale audizione in Consiglio Comunale dei responsabili del servizio, sia a livello comunale sia presso la stazione appaltante, a norma dell'art. 55 del Regolamento Comunale vigente

Con osservanza

Reggello, 29 giugno 2012

Elisa Tozzi



Capogruppo Consiliare Nuova Reggello