

OSSERVAZIONI DELLA RETE COMMISSIONI MENSA NAZIONALE SULLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO 2018

Su richiesta del Comitato CaroMensa Torino, la Rete Commissioni Mensa Nazionale esprime alcune riflessioni in merito alla **Procedura Aperta n. 20/2018** - Affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole statali dell'obbligo, nelle scuole d'infanzia comunali e statali e nei nidi d'infanzia comunali, Periodo 01/09/2018 - 31/08/2021, del Comune di Torino, con una base d’asta di oltre 95 milioni di euro; ecco alcune delle perplessità emerse.

Dal punto di vista metodologico, la procedura aperta bandita dal Comune di Torino sembra una procedura rispettosa dei principi generali del codice dei contratti pubblici (D.lgs 50/16) che impone non più gare al massimo ribasso, ma gare volte all’ottenimento dell’offerta economicamente più vantaggiosa, laddove all’aspetto economico si affianca l’offerta tecnica; offerta tecnica che nel caso di un appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica di minori frequentanti la scuola dell’obbligo e la scuola materna, dovrebbe a nostro avviso privilegiare soprattutto il miglioramento della qualità dei pasti serviti. Infatti il D.lgs 50/16 impone per gli appalti della ristorazione scolastica l’applicazione dei CAM - Criteri Ambientali Minimi che per il settore sono approvati dal 2011 e che puntano a rendere sostenibili gli appalti promuovendo l’uso di derrate da allevamenti o produzioni sostenibili, riduzione dei consumi energetici migliorando significativamente la qualità degli approvvigionamenti.

Ciò risulta importante anche considerato il progressivo dilagare del fenomeno del pasto da casa, che rappresenta, dal punto di vista della Rete Commissioni Mensa Nazionale, il principale campanello di allarme di un servizio che sembra non essere più di gradimento dall’utenza, cioè in linea con le aspettative sotto il profilo della qualità e delle tariffe.

Esaminando, però, la procedura aperta dal Comune di Torino, alcune scelte suscitano forti perplessità sul piano dei suddetti principi generali.

PUNTEGGI

La gara prevede l’assegnazione di **70 punti** per l’offerta tecnica e **30 punti** per l’offerta economica, ma le modalità di assegnazione dei punti previste nel capitolato sembrano mettere in secondo piano l’aspetto che le famiglie ritengono prioritario, ossia quello di garantire il **miglioramento della qualità del servizio**. Ci sembra infatti che vengano attribuiti punteggi ad aspetti nutrizionalmente molto marginali e di trascurabile valore economico, per di più con attribuzione di punteggi fissi e conseguente sacrificio del principio di concorrenzialità. In particolare: all’art. 14, lett. A e nelle tre tabelle che riguardano la suddivisione del punteggio per l’offerta tecnica troviamo:

TABELLA A1:

È prevista l’assegnazione di 18 punti per la fornitura di un numero massimo di 45 frigoriferi; tali attrezzature sono certamente necessarie, ma sono investimenti di minima entità economica a fronte di un appalto milionario e sicuramente non direttamente connessi alla qualità delle derrate.

TABELLA A2:

È prevista l'assegnazione di 12 punti per esporre poster e depliant: si tratta, di materiale che qualunque ditta prepara in breve tempo ed a costi risibili in relazione all'importo del contratto. Tali depliant soprattutto non incidono sulla qualità reale del pasto o sul miglioramento del servizio.

TABELLA A3:

Questa tabella è quella che maggiormente dovrebbe qualificare l'offerta tecnica nell'ambito di un appalto di somministrazione di alimenti ai minori della scuola dell'obbligo e di età prescolare. I 40 punti in palio dovrebbero rappresentare il premio per il principale elemento di confronto fondato sulla qualità e sulla diversificazione delle offerte, il criterio principale su cui dovrebbe svolgersi il confronto concorrenziale. Il vero valore dedicato ai bambini, ovvero la qualità del cibo, ne esce però dal nostro punto di vista completamente azzerato. Vengono, infatti, attribuiti **punteggi FISSI** e di **rilevante percentuale** in base a prestazioni assolutamente modeste e standardizzate.

- **Prosciutto crudo D.O.P. di Cuneo** (ogni 8 settimane, ogni 56 giorni, sostanzialmente dalle 3 alle 4 volte all'anno) **Punti 3,8.**
- **pane bio** solo agli infanti e solo una volta al mese per gli altri studenti, associato alla merenda..... **Punti 4,8.**
- **olio extravergine d'oliva italiano bio** solo come condimento una volta ogni due mesi, 8 settimane, dalle 3 alle 4 volte all'anno.....**Punti 4,1.**
- **Riso biologico:** solo se previsto nel menù, programmato in via progressiva negli anni (una volta al mese il primo anno, due volte al mese nel secondo e sempre previsto nel terzo anno, sempre che sia previsto riso)**Punti 4,7.** (non sarebbe più vantaggioso per gli utenti consentire la totale fornitura di riso biologico dal primo anno?)
- **sale marino iodato** **Punti 3,6.** (Per il sale marino, la cui incidenza per singolo utente ha un valore in termini di millesimi di centesimo di euro!)
- **Frutta secca**, solo come menù, ogni 8 settimane, solo per il menù invernale..... **Punti 4,3**
- E dato che siamo a Torino, non potevano mancare, una volta ogni 8 settimane....**I grissini**.....**Punti 2,5.**
- E poi, il lato dolce: due **gianduiotti** da offrire ogni 8 settimane, quindi dalle 3 alle 4 volte l'anno (6/8 gianduiotti in un anno!).....**Punti 3,2**
- E infine ben **9,3 punti** (che sommati ai 3,2 dei gianduiotti rappresentano il 31% del punteggio) a 2 **torcetti** e 2 **amaretti** ogni otto settimane, senza dimenticare i due, e si sottolinea, DUE **canestrelli** per Natale, quindi una sola volta l'anno!!

In sostanza, offrendo un paniere composto da una fetta di prosciutto crudo, un panino, un cucchiaino di olio extravergine, un pugno di riso, un pizzico di sale, un po' di frutta secca, un grissino e qualche dolcetto, ma solo qualche volta all'anno, ciascuna ditta avrebbe garantito il massimo dei punti (40) riservati alla qualità del cibo!

Per come è strutturato, il capitolato di gara ci sembra **livellare le offerte tecnico/qualitative imponendo un massimale risibile, al posto di puntare ad un'offerta la più rilevante possibile.** Ciò ci appare, a tutti gli effetti, come un azzeramento di fatto della competizione fra aziende concorrenti per quanto riguarda l'offerta tecnica; lasciando il reale peso dei punteggi decisivi per

L'attribuzione degli appalti all'offerta economica: proprio ciò che le nuove normative imporrebbero di evitare, cioè le gare al massimo ribasso!

Come genitori pensiamo che prevedere, ad esempio, per l'utilizzo di olio, pane o riso "bio" un punteggio massimo ed uno minimo in relazione al numero di giorni di somministrazione offerto in busta chiusa dalle ditte, incentiverebbe sensibilmente la qualità ad egual costo per l'amministrazione. Perché non farlo?

CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CAM)

La gara dovrebbe essere per norma "a ridotto impatto ambientale" e cioè un appalto verde rispettoso dei CAM ristorazione del 2011; nell'oggetto dell'appalto non sembra esserci però la dichiarazione di gara "a ridotto impatto ambientale", prevista dall'art. 5.1 dei CAM.

Leggendo nelle "caratteristiche merceologiche" alimento per alimento, troviamo una serie di cibi obbligatoriamente biologici, ma non vediamo esplicitate le relative percentuali di utilizzo, né lo specifico Regolamento CE 834/2007 (che è citato nell'introduzione ma non ripetuto per ogni derrata richiesta come biologica).

Non troviamo inoltre né la modalità di calcolo, né le percentuali richieste, né calendarizzazione per le diverse categorie merceologiche (per esempio la carne "bio" ha un obbligo minimo del 15% per i CAM: come viene garantito che ciò venga raggiunta dall'unica carne bio menzionata, ovvero diversi tagli di pollo? Dalla disamina di menu e ricette, senza specifica precisazione in merito?).

Infine: esiste un organismo di controllo indipendente per la verifica dei requisiti minimi del biologico?

CONTROLLI

Nella parte sul regolamento e sui rapporti con le Commissioni Mensa (CM) (art. 58, pag. 36, C.S.A. sez 2) è sinistramente significativa la menzione esplicita di divieto ai CM di "non richiedere agli addetti alcun documento". Solamente il Comune può fare le verifiche sulle materie prime nei confronti del proprio appaltatore?

PENALI

Premesso che la reiterazione di una non conformità viene sanzionata con passaggio alla classe superiore di penalità solo dopo il quinto episodio, ecco un elenco non esaustivo di alcune sanzioni che lasciano perplessi per l'esigua entità:

Sanzioni da 200 a 1.250 euro

Vengono ritenute LIEVI le predette sanzioni a fronte di rilevanti non conformità tra le quali, ad esempio, spiccano le seguenti:

- Mancata comunicazione del rinvenimento di corpi estranei nelle derrate e nei pasti
- mancato rispetto rapporto lavoratori/utenti
- Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione

Sanzioni da 1.250 a 2500 euro

Le ipotesi che prevedono sanzioni MEDIE, sembrano anch'esse sproporzionate, a fronte delle somme che, in caso di violazione, verrebbero risparmiate dalle ditte. Ci teniamo anche a sottolineare che queste

non conformità sono quelle rilevate con più frequenza dalle Commissioni Mensa, in tutti i Comuni italiani da noi osservati).

Valgano a mero titolo esemplificativo:

- Rinvenimento di corpi estranei, parassiti/insetti nelle derrate.
- Quantità derrate consegnate non corrispondenti al numero di utenti.
- Carenze di pulizia nei locali delle scuole e/o del centro di cottura.
- Mancata rilevazione/registrazione della temperatura degli alimenti.
- Inadeguato processo rintracciabilità delle materie prime.
- Consegna alimenti difformi da tabelle merceologiche non autorizzati da A.C. a seguito di richiesta deroga di I.A.
- Etichettatura non presente, non conforme alle prescrizioni del Capitolato ed alle norme che regolano la materia;
- Mancata fornitura del prodotto biologico/produzione integrata/equo-solidale e sua sostituzione con prodotto convenzionale.
- Mancata esecuzione di interventi annuali di disinfestazione e derattizzazione.
- Mancata fornitura di diete in bianco o di pasti alternativi.
- Mancata identificazione/segregazione dei prodotti non conformi (“sparizione campioni”).
- Mancata stesura e consegna di registri e/o documentazioni inerenti a specifici prodotti.

Sanzioni GRAVI (max 5000 euro) esempi:

- Esito di non conformità a seguito di analisi microbiologiche per superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente per i criteri di sicurezza alimentare delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
- Totale mancata consegna dei pasti veicolati nella sede scolastica (se non è totale non è grave. Tranne evidentemente per chi salta il pasto...).

I documenti originali di gara sono consultabili e scaricabili al seguente indirizzo:

<http://bandi.comune.torino.it/bando/procedura-aperta-202018>

Contatti Rete Commissioni Mensa Nazionale:

retecmnazionale@gmail.com