



Comune di Modena
Consiglio Comunale

Gruppo Consiliare UNIONE DI CENTRO

Modena, 13 Ottobre 2011

Al Sindaco

Al Presidente del
Consiglio Comunale

INTERROGAZIONE URGENTE

OGGETTO: non è forse il caso di ritirare e rivedere il bando per l'assegnazione del servizio di ristorazione in quanto non garantisce pluralismo, competizione e concorrenza, impedirà qualunque risparmio e graverà pesantemente sulle "sanguinanti" casse comunali ?

Il sottoscritto Consigliere Comunale

VISTI

- La Delibera della Giunta Comunale n. 482 del 25/08 u.s. relativa alla definizione delle linee guida per il servizio di ristorazione scolastica e di ristorazione in servizi residenziali e territoriali per la non autosufficienza, che prevede, tra l'altro, di "... permettere ad una pluralità di ditte di partecipare alla gara su un piano di parità ..." e fissa l'utilizzo della procedura aperta "... al fine di garantire la massima trasparenza ... ed una maggiore concorrenza tra i soggetti interessati a gestire i servizi ..."
- Gli atti successivi posti in essere dall'Amministrazione Comunale, quali la Determinazione del Dirigente prot. n.101762/2011 (esecutiva il 30/08/2011), il Bando, le Norme e il Capitolato speciale di Gara, che fissano, tra gli altri, la scadenza della presentazione delle offerte per il 19/10 p.v. e stimano l'importo complessivo dei servizi da erogare in € 24.700.000, oltre all'IVA di legge, per i primi 44 mesi di attività, che possono salire, di rinnovo in proroga, sino a € 52.100.000 IVA esclusa
- L'ampio dibattito politico aperto da mesi, ed in particolare le comunicazioni del Sindaco rese nella seduta serale del Consiglio Comunale del 26/09 u.s., sulle ricadute della manovra del Governo sul Bilancio del Comune di Modena e sulle conseguenti necessarie azioni di razionalizzazione, efficientamento e riduzione della spesa da mettere in atto, al fine di continuare a garantire i servizi prioritari per i cittadini modenesi
- La decennale battaglia che lo scrivente consigliere comunale conduce al fine di evitare che i più importanti servizi cittadini (gestione RSA, case di riposo, servizi educativi e di ristorazione, ecc.) vengano assegnati tramite appalti che non producono nessun ribasso sulla base d'asta, in quanto nella sostanza è sempre solo uno il soggetto che è nelle condizioni di poter presentare un'offerta credibile, in assenza di vera e sana concorrenza, pluralismo e competizione imprenditoriale

CONSIDERATO

- Che il punto 19) delle già citate Norme di Gara, oltre a prevedere il limite massimo del 30% dell'importo complessivo del contratto per il subappalto, introduce delle limitazioni anche alle specifiche attività appaltabili, previsione che, da un lato, pare contrastare apertamente con quanto previsto dal Punto 2) dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 ("Codice appalti"), mentre dall'altro rende sostanzialmente impossibile l'esercizio di tale strumento
- Che i "Requisiti di capacità tecnica e professionale" – punto II) delle predette Norme di Gara, lettere g), h) ed l) – impongono ai soggetti partecipanti di disporre di almeno 3 centri pasti (uno con una capacità produttiva libera di almeno 1.000 pasti al giorno per la ristorazione socio-sanitaria a non oltre 25 km dal centro di Modena, un altro di scorta per le relative emergenze a non oltre 45 km e, per il servizio scolastico, almeno un altro in grado di produrre 6.500 pasti a non oltre 45 km, di scorta a quello comunale messo a disposizione) e di uno o più magazzini autorizzati per lo stoccaggio di derrate alimentari a non oltre 75 km da Modena
- Che le "Norme specifiche relative ai Raggruppamenti temporanei o Consorzi" – penultimo comma del Punto 21-3) delle Norme di Gara – vietano, adducendo di favorire così la concorrenza e richiamando una segnalazione dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato espressa in un diverso contesto competitivo, la partecipazione in RTI di due o più ditte che siano in grado di soddisfare singolarmente i requisiti economici e tecnici indicati nella procedura
- Che i "Requisiti di capacità tecnica e professionale" – punto II), lettera b) delle Norme di Gara –, oltre a prevedere che ciascun partecipante debba aver gestito nel triennio 2008/2009/2010 almeno un appalto per la produzione e veicolazione di almeno 4.000 pasti medi giornalieri relativamente a servizi di ristorazione scolastica destinati ad un unico ente, impone che la produzione di detti pasti sia stata realizzata in un unico centro produzione pasti

RITENUTO

- Che siano fortemente limitativi della libera concorrenza, della competizione imprenditoriale e del pluralismo fra soggetti economici:
 - 1) una limitazione dell'uso dello strumento del subappalto, non solo non espressamente prevista dalle norme di legge ovvero motivato da fatti e/o situazioni gravi e conclamati, ma addirittura in probabile contrasto con la normativa stessa
 - 2) l'intempestiva, e comunque non del tutto motivata, già richiamata richiesta di disponibilità dei centri pasti e dei magazzini, in particolare per la numerosità e la localizzazione, prevista in un bando uscito alla fine del mese di Agosto con scadenza il successivo 19 di Ottobre
 - 3) l'applicazione della citata segnalazione dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ad un settore che vede protagonisti, anche solo a livello nazionale, una molteplicità di soggetti imprenditoriali, rendendo superfluo (e quindi controproducente e dannoso) cautelarsi dalla possibile costituzione in "cartello", rischio effettivamente presente solo nel caso siano presenti pochissimi attori

economici

- 4) imporre che il numero minimo di pasti giornaliero - individuato nella procedura -, relativo agli appalti svolti negli ultimi 3 anni, sia stato prodotto in un unico centro di produzione pasti

DOMANDA

- se l'Amministrazione Comunale, prima di emanare i già richiamati atti operativi della procedura, abbia verificato quanti e quali siano i centri di produzione pasti e magazzini presenti sul territorio che possiedono le caratteristiche previste dai "Requisiti di capacità tecnica e professionale" – punto II) delle Norme di Gara, lettere g), h) ed l) -, nonché reperito informazioni sulla proprietà e sulla disponibilità di dette strutture, al fine di verificare se i vincoli imposti consentissero effettivamente la partecipazione alla procedura aperta ad una pluralità di soggetti
- le ragioni per le quali, la stessa Amministrazione, abbia ritenuto:
 1. di poter non ottemperare a quanto previsto dal Punto 2) dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 ("Codice appalti") in materia di subappalto
 2. di applicare la richiamata segnalazione dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato
 3. di imporre il requisito della produzione storica dei pasti in un unico centro di cottura

GIUDICA

- improcrastinabile, anche alla luce delle comunicazioni del Sindaco richiamate in premessa, procedere ad una attenta valutazione di ciascun atto emanato dall'Amministrazione Comunale al fine di verificarne le condizioni di massima economicità effettiva e/o potenziale, al fine di poter garantire anche nel futuro i servizi fondamentali a tutta la cittadinanza
- necessario mettere in campo tutte le azioni che rendano gli appalti emanati dal Comune di Modena effettivamente aperti ad una pluralità di soggetti, al fine di garantire libera concorrenza e competizione imprenditoriale fra i diversi operatori economici dei settori interessati

CHIEDE

- al Sindaco, alla luce di tutto quanto esposto, se non ritenga opportuno valutare le condizioni e gli strumenti che consentano di ritirare il bando di cui sopra, al fine di potervi apportare quelle modifiche che rendano effettivamente praticabili l'esercizio della concorrenza, del pluralismo e della competizione imprenditoriale, consentendo, in questo modo, di prospettare una riduzione dei costi a carico del già difficile bilancio dell'Amministrazione Comunale

Primo firmatario: **Davide Torrini**

Si autorizza la diffusione a mezzo stampa (firma): **Davide Torrini**