

Milano Ristorazione: niente aumenti tariffe. Prima del nuovo contratto di servizio si dia chiaro segno di discontinuità con il passato nella gestione dell'azienda

Seconda puntata dell'audizione della Presidente di Milano Ristorazione. Tornerà. Molti gli interventi e le domande. Non è bastata un'ora e mezza.

Sono intervenuto richiamando gli elementi di cui già avevo scritto nello scorso post.

Nelle slides presentate dalla Presidente si evidenziava, come settima criticità, la bassa reputazione e la scarsa fiducia dell'utenza.

Ho sottolineato che la scarsa fiducia e reputazione è dettata dall'allegria gestione che abbiamo dovuto ereditare: nelle assunzioni, nella gestione delle consulenze, nella sconosciuta partecipazione a gare internazionali.

Ho ricordato l'aumento dei costi del centro cucina di via Sammartini arrivato a costare 21 milioni di euro partendo dai 12 milioni di aggiudicazione della gara, l'impianto di pompaggio costato 600.000 €, non ancora in funzione.

Ho ricordato la perdita di 1.210.000 € per le attività di ristorazione all'EXPO di Saragozza e gli 800.000 € di costi di nuove strutture che, per l'evento, comprammo invece di noleggiare e che sono immagazzinate da anni. Le perdite di 311.882 € per l'attività di gestione dei ristoranti della SEA. I costi per i servizi aumentati tra il 2009 e il 2010 di 4 milioni di €. Il 17% in un anno. I 7 dirigenti che ricevono un emolumento sopra i 100.000 € l'anno.

Ho chiesto a che punto sia la querelle con Mauro Bianchi e la sua buonuscita milionaria.

Ho ricordato il raddoppio tra il 2009 e il 2010 delle spese per la manutenzione e le spese di gestione degli autoveicoli. Auto per tutti, dai responsabili di uffici, ai responsabili di zona, dal presidente ai dirigenti. Auto a loro completa disposizione 24 ore su 24 anche durante le ferie.

E poi i costi per le "scodellatrici" passati da 10 milioni e 455 mila nel 2009 a 10 milioni e 963 mila nel 2010. Ho chiesto se sia possibile pensare una gara d'appalto con un unico vincitore senza assegnare i lavori a sette cooperative diverse, ciascuna con i propri costi di gestione, pagando così poco le lavoratrici che servono ai tavoli. Sette sono le cooperative per il servizio di trasporto, otto quelle che gestiscono diversi servizi.

Infine ho chiesto per quale motivo e con quale legittimità Milano Ristorazione, azienda partecipata di ente pubblico che, come tale, non può offrirsi sul mercato, fornisca a clienti terzi, ovvero le scuole private, 463.987 pasti annualmente. Con quali entrate o costi per la collettività?

Ho chiesto che sulla gestione della società, laddove si chiede un nuovo contratto di servizio con il Comune di Milano, ci sia una gestione trasparente e sobria, in totale discontinuità con quella passata.

Domande sono giunte anche su Franco Berrino, sui menù, la loro grammatura, le vaschette di plastica, la loro convenienza, le commissioni mensa, la rappresentatività della delegazione cittadina (indicata da Miri come criticità), il nuovo regolamento, i vecchi centri cucina.

La vicesindaco Guida, assessore all'educazione, ci ha tenuto a dire che, non ci sarà un contratto di servizio nuovo, ma un nuovo testo unico, visto che molte modifiche del contratto di servizio sono entrate nella prassi ma non erano mai state formalizzate. "Lo dobbiamo risistemare

nell'arco di un mese". "Dobbiamo capire - ha detto Maria Grazia Guida - se il servizio che fa Milano Ristorazione viene considerato un'attività economica rilevante nell'interpretazione del decreto Monti. In tal caso, sarà necessario aprire al mercato e indire di conseguenza una gara d'appalto. Se invece preparare i pasti per scuole, case di riposo, centri di prima accoglienza è ritenuto un servizio fondamentale, la gestione può rimanere in capo a una società creata dall'Amministrazione comunale, com'è nel caso di Milano Ristorazione. Al momento sono in atto approfondimenti da parte della Direzione generale e dell'Avvocatura comunale per dirimere la questione, che comunque entro l'anno sarà definitivamente risolta. Qualora il rapporto esclusivo con Milano Ristorazione venisse confermato, rivisiteremo sicuramente il contratto di servizio. In ogni caso, entro un mese, provvederemo ad aggiornare il contratto in essere che, nel corso degli anni, ha subito varie trasformazioni che, tuttavia, non sono mai state ratificate". Sulla questione delle rette la vicesindaco ha ribadito che ogni decisione in merito spetta esclusivamente alla Giunta: "è solo l'Amministrazione - ha affermato Maria Grazia Guida - che può variare le rette. Tuttavia è nostra ferma intenzione non ritoccare in alcun modo gli importi che le famiglie attualmente pagano"

La Presidente Iacono su Sammartini ha detto che sta approfondendo tutti gli elementi che hanno causato la lievitazione dei costi. Solamente un milione e 90 mila euro per la progettazione. L'importo a base d'asta era di 15 milioni, l'aggiudica a 12 milioni. Sei varianti e il costo previsto è lievitato a 14 milioni. Nel frattempo tra il 2007 e il 2010 i costruttori pretendevano ulteriori esborsi che si sono risolti con un accordo bonario di 400.000 euro. Poi un ulteriore contratto complementare per 2 milioni e 450 mila €. Le ho chiesto di valutare l'ipotesi di costituire una commissione che indaghi sulla regolarità dell'appalto. Ha detto infine che il cibo nelle mense avanza di default e non viene neanche servito nei piatti. Stanno revisionando le grammature.

I sindacati sono favorevoli al ritorno dell'acciaio. Questo però genererà una nuova valutazione dell'abilitazione di alcuni lavoratori. La presidente ha sottolineato che non sarà un problema l'acquisto delle nuove Gastronom in acciaio, la cui tenuta è comunque in plastica e dovrà essere cambiata con regolarità. Aspetto, questo, da approfondire.

Quindi commissione chiusa. Si rimanda alla prossima per le altre risposte.

Dal sito web www.davidgentili.it