



## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. **319** di Registro

Seduta del 25-09-2024 svoltasi dalle ore 13:00 alle ore 14:00

Il Presidente: Sindaco Alessandro Rapinese

Il Segretario Generale: Dott.ssa Roberta Beltrame.

Sono presenti al momento della votazione:

<b>RAPINESE ALESSANDRO</b>	<b>SINDACO</b>	<b>Presente</b>
<b>ROPERTO NICOLETTA</b>	<b>VICE SINDACO</b>	<b>Presente</b>
<b>FONTANA ALBERTO</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente</b>
<b>CAPPELLETTI MICHELE</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente</b>
<b>CIABATTONI MAURIZIO</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente</b>
<b>BODERO MACCABEO CHIARA</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente</b>
<b>DORIA MONICA</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente</b>
<b>COLOMBO ENRICO</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente</b>

**OGGETTO: DICHIARAZIONE DI FATTIBILITÀ AI SENSI DELL' ART. 193, COMMA 2, D.LGS. 36/2023 DELLA PROPOSTA DI PARTENARIATO PUBBLICO PRIVATO PRESENTATA DALL' IMPRESA EURORISTORAZIONE SRL - C.F./P.I. 01998810244 - AVENTE AD OGGETTO LA PROGETTAZIONE, L'ESECUZIONE, LA MANUTENZIONE E LA GESTIONE DI UN CENTRO UNICO DI COTTURA PER I SERVIZI MENSA GARANTITI DAL COMUNE DI COMO.**

## LA GIUNTA COMUNALE

### Richiamati

- il punto 6.4 del Programma di mandato del Sindaco e la relativa previsione riguardante l'esternalizzazione dei Servizi Pubblici;
- il provvedimento di Giunta Comunale n. 236 del 12 agosto 2022 con cui veniva deliberato di volersollecitare il mercato, tramite pubblicazione di apposito avviso, a presentare proposte di project financing aventi ad oggetto la progettazione, l'esecuzione e la gestione di un Centro Unico diCottura da realizzarsi su aree o immobili di proprietà comunale finalizzato alla produzione di un numero indicativo minimo di 5.000 pasti/giorno a favore dei refettori delle scuole dell'infanzia – primarie – secondarie – asili nido, centro diurno disabili e per la consegna dei pasti al domicilio di anziani e disabili;
- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 34/2022 relativa al Documento Unico di Programmazione (DUP) 2023-2025 che prevede tra gli Obiettivi Strategici alla Missione 04 - Programma 06 - l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica tramite un Centro Unico di Cottura;
- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 7/2023 con cui si è, tra l'altro, proceduto a modificare l'articolo 1 del 'Regolamento Comunale per la gestione e la fruizione dei Servizi Scolastici' al fine di renderlo pienamente conforme alla normativa europea e nazionale in tema di gestione dei servizi pubblici a rilevanza economica;

### Dato atto che:

- con proprio provvedimento n. 98 in data 30.03.2023 è stato deliberato che, in relazione a eventuali Proposte di Partenariato riguardanti 'la progettazione, l'esecuzione, la manutenzione e la gestione di un Centro Unico di Cottura per i servizi mensa garantiti dal comune di Como', si sarebbero considerati i seguenti aspetti:
  - a) durata del contratto in rapporto all'investimento;
  - b) tempi stimati per l'inizio lavori rispetto all'approvazione del progetto esecutivo;
  - c) allocazione dei rischi anche in rapporto: ad eventuali aspetti economici e/o attività che, secondo proposta, dovessero essere previsti a carico del Comune; ad eventuali servizi aggiuntivi proposti oltre a quelli richiesti dal Comune; alla proprietà dell'opera in fase di gestione contrattuale;
  - d) elementi costruttivi e/o gestionali innovativi tenuto conto delle specifiche normative attinenti la funzione dell'immobile;
  - e) elementi costruttivi che tengano conto degli aspetti di GPP – Green Public Procurement – criteri ambientali comprese le politiche ipotizzate contro lo spreco alimentare e l'economia circolare;
  - f) elementi costruttivi e gestionali in rapporto all'igiene e alla sicurezza alimentare (contaminazioni/tossinfezioni);
  - g) gestione del personale in rapporto all'occupazione dei giovani e delle donne e nel rispetto della clausola sociale;
  - h) piano economico finanziario con particolare riferimento agli oneri economici a carico del Comune e ad eventuali servizi aggiuntivi considerati nell'allocazione dei rischi di cui al precedente punto

Preso atto che:

- con Determinazione n. 1157 di RG del 17.05.2023 è stato approvato l'Avviso di sollecito al Mercato avente ad oggetto l'*Invito a presentare proposte di project financing ai sensi dell'art. 193 D.Lgs. n. 36/2023 avente ad oggetto la progettazione, la realizzazione, la manutenzione di immobile destinato a centro unico cottura per il comune di Como e la gestione del relativo servizio*';

- detto Avviso è stato pubblicato in data 19.05.2023 all'Albo Pretorio del Comune di Como e in data 22.05.2023 sulla piattaforma di e-procurement SINTEL della Regione Lombardia con previsione, tra l'altro:

- del termine ultimo per la richiesta di chiarimenti, fissato per il giorno 15 luglio 2023
- del termine ultimo per la presentazione delle proposte di partenariato, fissato per il giorno 01 settembre 2023 – ore 15:00;

- con successiva Determinazione n. 1792 di RG del 21.07.2023, sono state approvate:

- la proroga del termine ultimo per la richiesta di informazioni sino al giorno 03 agosto 2023;
- la proroga del termine ultimo per la presentazione delle proposte di partenariato sino al giorno 16 ottobre 2023 – ore 15.00;

- con ulteriore successiva Determinazione n. 1853 di RG del 31.07.2023 è stato ulteriormente prorogato il termine per la richiesta di informazioni sino al giorno 15 settembre 2023;

- l'Avviso specificava che le proposte avrebbero dovuto essere formulate alla luce del D. Lgs. n. 36/2023, già approvato alla data della pubblicazione dell'Avviso stesso;

Preso ancora atto che:

- entro le ore 15:00 del giorno 16 ottobre 2023 sono pervenute, tramite piattaforma di e-procurement SINTEL di Regione Lombardia, le seguenti proposte:

1. Proposta dell'operatore EURORISTORAZIONE SRL, con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 – C.F./P.I. n. 01998810244 così composta:

- ✓ Progetto di fattibilità;
- ✓ Documenti di Gara Unici Europei (DGUE);
- ✓ Schema di convenzione;
- ✓ Piano Economico Finanziario (PEF) e relazione al PEF;
- ✓ Asseverazione al PEF;
- ✓ Specificazioni del Servizio e 'Matrice dei rischi';

2. Proposta dell'operatore CIRFOOD S.C. con sede in Reggio Emilia (RE), Via Nobel n. 19 C.F./P.I. n. 00464110352 congiuntamente a ZINI ZAMBELLI S.r.l. con sede legale a Reggio Emilia (RE), via Monti Urali 22 (RE) – C.F./P.I. n. 02375460355 così composta:

- ✓ Progetto di fattibilità;
- ✓ Documenti di Gara Unici Europei (DGUE) dei soggetti che presentano la proposta in RTI;
- ✓ Schema di convenzione;
- ✓ Piano Economico Finanziario (PEF) asseverato e relazione al PEF;
- ✓ Disciplinare Gestionale a specificazione delle caratteristiche del servizio e della gestione comprendente quindi anche l'elaborato sintetico 'Matrice dei rischi';

- con Determinazione Dirigenziale n. 2471 del 18.10.2023 è stato nominato, per l'analisi tecnico/economica delle n. 2 (due) proposte pervenute, il Gruppo di Lavoro composto dalle seguenti competenze:

- Dirigente del Settore Servizi Educativi e Sociali anche con funzione di coordinatore del gruppo di lavoro;
- Dirigente del Settore Opere pubbliche;
- Dirigente del Settore Risorse Finanziarie - Società Partecipate e Provveditorato;

- il suddetto Gruppo di Lavoro

- ✓ in data 13 dicembre 2023 - con prot. n. 0160788-13/12/2023 (EURORISTORAZIONE) e prot. n. 0160792-13/12/2023 (CIRFOOD-ZAMBELLI) - ha chiesto a entrambi i proponenti integrazioni al PFTE con sospensione dei termini previsti dall'art. 193, comma 2, D.Lgs. 36/2023;
- ✓ in data 15 gennaio 2024 - con prot. n.8754 (EURORISTORAZIONE) e prot. n. 8734-15/01/2024 (CIRFOOD-ZAMBELLI) - ha inoltrato a entrambi i proponenti osservazioni istruttorie rispetto ad alcuni profili giuridici della proposta;
- ✓ in data 30 gennaio 2024 - con prot. n. 17677-30/01/2024 (EURORISTORAZIONE) e prot. n. 17726-30/01/2024 (CIRFOOD-ZAMBELLI) - ha chiesto a entrambi gli operatori versioni aggiornate del PEF;

- l'impresa EURORISTORAZIONE SRL, ha riscontrato le sopraccitate richieste con protocolli in entrata nn. 40670-04/03/2024 (che anticipa i successivi); 41517-05/03/2024; 41709-05/03/2024; 41750-05/03/2024; 41752-05/03/2024; 41800-05/03/2024;

- l'impresa CIRFOOD S.C. e l'impresa ZINI ZAMBELLI S.r.l. hanno riscontrato alle sopraccitate richieste con protocolli in entrata nn. 40285-04/03/2024; 40293-04/03/2024; 40296-04/03/2024; 40298-04/03/2024; 63003-05.03/2024;

- a seguito della trasmissione dei sopraccitati riscontri, il Gruppo di Lavoro, con nota prot. n. 70156 del 16.04.2024 (EURORISTORAZIONE SRL) e con nota prot. n. 71071 del 17.04.2024 (CIRFOOD-ZAMBELLI), ha convocato separatamente entrambi gli operatori e ha chiesto ai medesimi ulteriori specificazioni riguardanti il PEF;

- l'operatore CIRFOOD S.C.-ZINI ZAMBELLI S.r.l. si è presentato all'incontro e ha riscontrato in data 23.04.2024 – Prot. n. 76151 con:

- ✓ nota a riscontro

- l'operatore EURORISTORAZIONE SRL, si è presentato all'incontro e ha riscontrato in data 24.04.2024 - Prot. n. 76295 con:

- ✓ nota a riscontro
- ✓ nuovo PEF asseverato

Atteso che:

- il Gruppo di Lavoro, a seguito della trasmissione da parte degli operatori degli ultimi chiarimenti chiesti, ha messo a disposizione di questa Giunta una Relazione Istruttoria suddivisa secondo specifiche competenze;

- a seguito della messa a disposizione della Relazione Istruttoria, questa Giunta, con Deliberazione n. 149 del 09.05.2024, da intendersi qui integralmente richiamata (anche nei suoi allegati):

- sulla scorta dell'istruttoria sino a quel momento condotta, ha dato atto che la proposta presentata dall'operatore EURORISTORAZIONE SRL - con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 - C.F./P.I. n. 01998810244, fosse preferibile in quanto tale proposta non prevede alcun contributo pubblico (la proposta di CIRFOOD S.C. - ZINI ZAMBELLI S.r.l. presupponeva un contributo in conto investimento di Euro 2.980.000) in fase di costruzione a fronte di un investimento di Euro 8.194.688,69 e prevede elementi costruttivi e gestionali più dettagliati e più significativi rispetto alla proposta di CIRFOOD S.C. - ZINIZAMBELLI S.r.l.
- ha dato l'indirizzo al Gruppo di Lavoro di chiedere alla medesima impresa EURORISTORAZIONE SRL - con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 - C.F./P.I. n. 01998810244, quanto utile per terminare l'istruttoria e poter presentare alla Giunta stessa gli elementi necessari per valutare l'interesse pubblico/la fattibilità della proposta e ciò anche sul presupposto di evitare l'aggravio di una produzione di documenti (e relativi significativi costi di progettazione) da parte di CIRFOOD S.C. - ZINIZAMBELLI S.r.l., la cui proposta è risultata di minore interesse per il Comune anche in funzione della contribuzione in conto investimento di un importo di poco inferiore ad Euro 3.000.000 (in particolare, Euro 2.928.000);

Attestato che:

- con PEC - Prot. n. 88055 del 13.05.2024 - la sopracitata Deliberazione n. 149/2024 è stata notificata agli operatori EURORISTORAZIONE SRL e CIRFOOD S.C.

Attestato inoltre che:

- con PEC - Prot. n. 95794 del 24-05-2024 - il Gruppo di Lavoro, in ottemperanza alla Deliberazione n. 149/2024, ha chiesto alcune specifiche all'operatore EURORISTORAZIONE SRL riguardanti lo Schema di Convenzione e la Matrice dei Rischi;

- con PEC – Prot. n. 01910 del 04-06-2024 – l'operatore EURORISTORAZIONE SRL ha trasmesso:

- ✓ Nota esplicativa a riscontro con richiesta di un incontro a un tavolo tecnico
- ✓ Schema di Convenzione aggiornato
- ✓ Matrice dei Rischi aggiornata

Attestato infine che:

- l'operatore EURORISTORAZIONE SRL è stato convocato, come da richiesta dell'operatore stesso, a un incontro in presenza per il giorno 03 luglio 2024;

- con Pec – prot n.160157 del 09.09.24 l'operatore ha presentato i seguenti documenti revisionati:

- schema di convenzione
- matrice dei rischi;
- specificazioni di servizio /capitolato;

Viste la Deliberazione ANAC n. 329 del 21 aprile 2021 e le decisioni della giustizia amministrativa (cfr: CdS, Sez. IV, sentenza 10 novembre 2005, n. 6287) per cui il procedimento di valutazione di fattibilità delle proposte di partenariato pubblico-privato è governato dalla disciplina generale sul procedimento amministrativo”;

Richiamato l'art. 193, comma 2, terzo capoverso, del D.lgs. 36/2023 per cui *“l'ente concedente conclude la procedura di valutazione con provvedimento espresso, pubblicato sul proprio sito istituzionale e oggetto di comunicazione ai soggetti interessati”*;

Considerato che in data 16.09.2024 il Gruppo di Lavoro ha presentato la seconda Relazione Istruttoria, suddivisa in tre aree, secondo specifiche competenze relativa alla proposta presentata dall'operatore EURORISTORAZIONE SRL - con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 – C.F./P.I. n. 01998810244;

Dato atto che nelle singole relazioni, che vengono allegate alla presente deliberazione e pubblicate a farne parte integrante e sostanziale, il Gruppo di Lavoro ha evidenziato quanto segue:

- con riferimento agli aspetti tecnici che la proposta sono coerenti con il livello progettuale richiesto dalla disciplina vigente, rilevando altresì le seguenti rilevanti soluzioni progettuali proposte: realizzazioni di nuovi ambienti per un totale di 2.000 mq con altezza pari a 7,30 m sviluppati su di un unico livello, dotati di un impianto elettrico di potenza pari a 375 kW, di un impianto Fotovoltaico di potenza pari a 108,6 kW, di Illuminazione Domotica, e di impianto Antintrusione TVCC con Controllo degli Accessi.
- riguardo agli aspetti economico-finanziari, è risultata la convenienza economico finanziaria, oltre alla maggior economicità rispetto alla gestione in appalto. A questo proposito, è confermata l'assenza di un coinvolgimento del Comune in relazione ai costi dell'investimento, che sono previsti integralmente a carico del concessionario;
- rispetto ai profili di carattere giuridico, lo schema di convenzione e la matrice dei rischi agevolano il trasferimento del rischio operativo. In particolare:
  - sul fronte del rischio di costruzione sono a carico del futuro concessionario tutti gli oneri di progettazione esecutiva e di realizzazione (a) senza, come detto, il versamento di alcuna contribuzione, (b) con l'assunzione da parte del futuro concessionario anche degli oneri di bonifica, come delineati nello schema di convenzione e nella matrice dei rischi
  - sul fronte del rischio di domanda, il futuro concessionario si accolla non solo l'erogazione dei pasti, con possibili modifiche e variazioni insite nella natura del servizio, ma anche l'onere dell'incasso e del recupero dell'evasione, senza che vi siano obblighi di revisione del piano economico finanziario al solo variare del numero di pasti annui;
  - sul fronte del rischio di disponibilità è stato proposto un sistema di penali di rilievo significativo per la disponibilità dell'immobile e dell'erogazione del servizio non irrisorie;
- con riguardo ai profili di carattere gestionale, è stata evidenziata la presenza di servizi innovativi rispetto al sistema di gestione attuale, privilegiando in maniera crescente le componenti biologiche dei cibi e con attenzione particolare a tutti i regimi alimentari dell'utenza. La presenza di un centro cottura, di integrale nuova realizzazione, in città riduce inoltre i tempi di trasporto dalle cucine ai refettori e pertanto garantisce una maggior qualità del pranzo erogato. È emersa altresì una particolare attenzione ai temi della sicurezza degli alimenti, senza trascurarne la qualità;

Ritenuto dunque che la proposta nel suo complesso risulta positivamente verificata dal punto di vista tecnico/costruttivo, convenzionale/gestionale ed economico finanziario, secondo gli elementi salienti sotto indicati:

- a) per gli aspetti tecnico-costruttivi
- la costruzione di un Centro Produzione Pasti in Como, Via Carlo Somigliana - angolo Via Clemente Ortigara Stazzi in Località La Guzza di cui al mappale n. 1420 - sez. cens. di Como Rebbio (REB) - Foglio n. 505 (anche solo "Struttura"), per 2.000 mq. con un quadro economico di progetto di Euro 8.194.688,69 a carico del Concessionario eccetto la quota parte del 50% dei costi di estrazione di una cisterna interrata ed eventuali verifiche del terreno successive all'estrazione per una spesa stimata a carico dell'Ente di importo inferiore a 10.000,00 €;
  - la durata di n. 1 (uno) anno, dalla data della stipula della concessione, per la progettazione e l'esecuzione dei lavori
  - la demolizione di tutti i corpi di fabbrica e la realizzazione di nuovi edifici;
  - l'effettuazione di tutte le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura e la fornitura di tutte le attrezzature necessarie al funzionamento della Struttura a carico del Concessionario;
  - l'effettuazione di tutte le attività di manutenzione ordinaria dei Refettori e delle attrezzature connesse a carico del Concessionario;
- b) per gli aspetti convenzionali:
- la durata ventennale del rapporto concessorio, coerente (come emerso dall'analisi economico-finanziaria) in particolare il tempo necessario per il recupero dell'investimento e un'adeguata remunerazione del capitale investito;
  - l'assunzione da parte del Concessionario di tutti i rischi derivanti da errori progettuali e/o dal non rispetto dei tempi di progettazione e/o dalla presenza di errori nella valutazione dei costi e dei tempi di attivazione;
  - lo svolgimento di tutte le attività volte a garantire il conseguimento di tutte le autorizzazioni, nulla osta ed atti di assenso comunque denominati richiesti per la realizzazione dei lavori;
  - l'effettuazione della bonifica del terreno secondo quanto evidenziato nell'indagine ambientale condotta dal Concessionario;
  - il trasferimento della proprietà al Concedente, al collaudo positivo dell'opera;
- c) per gli aspetti gestionali:
- la previsione che durante il periodo di progettazione e realizzazione del Centro Cottura, il Servizio verrà svolto con le modalità del servizio veicolato, utilizzando altro Centro Cottura di proprietà del Concessionario ad adeguata distanza, permettendo così di garantire la continuità del servizio sin dall'avvio della concessione;
  - la stipula da parte del Concessionario di contratti di apprendistato e assunzioni a tempo indeterminato con preferenza di personale femminile;
  - l'utilizzo di mezzi di trasporto di tipo elettrico a zero emissioni, grazie all'installazione presso il Centro Cottura di impianto fotovoltaico e colonnine di ricarica nonché di prodotti detergenti a marchio ecolabel;
  - il rispetto di tutti i parametri CAM;
  - l'utilizzo di un sistema informatico al fine di garantire la massima tracciabilità delle operazioni e delle responsabilità degli operatori;
- d) per gli aspetti economico-finanziari
- la previsione di un costo a carico del Concedente/Comune di Como pari alla differenza tra il costo pasto definito dal Concessionario (Euro 6,30 per la ristorazione scolastica ed Euro 9,00 per il Servizio domiciliare per Anziani e Disabili) e le eventuali tariffe calmierate deliberate dal Comune stesso per un costo lordo (IVA compresa) stimato annuo a carico dell'Ente – soggetto a indicizzazione annuale ISTAT – di Euro 672.918,35. Tale ipotetico costo è da considerare in termini di compensazione per obblighi di servizi, in relazione al servizio pubblico locale a rilevanza economica oggetto della presente deliberazione;

- la previsione di royalty a favore del Comune in caso di attività svolta dal Concessionario per soggetti terzi;
- la previsione di un canone per l'utilizzo del Centro Cottura pari ad € 62.540,00 a partire dal secondo anno di concessione;

Ritenuto che la suddetta proposta:

1. contiene elementi tecnici che, in via prevalente, riscontrano in senso positivo gli aspetti di valutazione di cui alla propria Deliberazione n. 98 del 30.03.2023 in quanto:

A) dal punto di vista economico finanziario la soluzione proposta presenta i seguenti vantaggi:

- La valutazione preliminare di convenienza e fattibilità ha confrontato la stima dei costi e dei benefici del progetto di partenariato inerente all'opera, nell'arco dell'intera durata del rapporto, con quella del ricorso alternativo al contratto di appalto per realizzare e gestire la medesima opera, per un arco temporale equivalente.
- L'esito di tale valutazione - verificato che il rischio di costruzione, di disponibilità dell'opera e di sua manutenzione, nonché il rischio operativo risultano trasferiti in capo all'operatore privato ha così evidenziato il risparmio per l'Ente adottando la procedura di Finanza di Progetto, in luogo dell'appalto, in quanto più conveniente per l'Ente.
- La valutazione ha altresì evidenziato l'equilibrio economico-finanziario della proposta di Finanza di Progetto, verificandone la convenienza economica, intesa quale capacità di generare ricavi in grado di coprire tutti i costi, e la sua sostenibilità finanziaria, cioè la capacità di generare flussi di cassa sufficienti a garantire il rimborso sia dei mezzi di terzi utilizzati nell'operazione, che a remunerare gli investitori.

B) dal punto di vista tecnico la soluzione proposta presenta i seguenti vantaggi:

- realizzazione di una nuova struttura che sarà progettata specificatamente per la funzione oggetto del servizio e nel contempo la demolizione di un fabbricato vetusto e in disuso;
- impiego di elementi costruttivi e tecnologici innovativi, in considerazione delle specifiche normative attinenti alla funzione dell'immobile e degli aspetti del GPP (Green Public Procurement) e dei relativi CAM (Criteri Ambientali Minimi);
- previsione da parte dell'operatore di farsi carico di:
  - tutte le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria della nuova struttura;
  - tutte le attrezzature necessarie al funzionamento della Struttura;
  - tutte le manutenzioni ordinarie dei refettori

C) dal punto di vista gestionale la soluzione proposta presenta i seguenti vantaggi:

- la presenza di un centro cottura in città garantisce la riduzione al minimo dei tempi di percorrenza del trasporto verso i singoli refettori (attualmente il centro di cottura che produce la maggior parte dei pasti è sito a circa 36 km da Como,) e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendo una miglior qualità organolettica;
- il sistema informatico di produzione, di ideazione di Euroristorazione, denominato ERP. E' un sistema, che ha rivoluzionato il tradizionale modo di operare nel campo ristorativo, in quanto è in grado di garantire la massima tracciabilità delle operazioni e delle responsabilità dei soggetti coinvolti, nonché di assicurare il regolare controllo dell'attività produttiva, riducendo sensibilmente le probabilità di errore umano.
- Le attrezzature di cucina, grazie alla loro TECNOLOGIA 4.0, saranno collegate alla rete Internet e quindi configurate al sistema informatico ERP. I software di gestione permettono la comunicazione delle ricette da utilizzare, la programmazione dei cicli di lavorazione, la

rilevazione a campione di temperature e lo stato di avanzamento del programma impostato. In qualunque momento sarà possibile verificare lo stato di programmazione dell'attrezzatura collegate

- Per la distribuzione delle diete speciali, viene prevista l'installazione in taluni refettori di apposita attrezzatura per assicurare anche in fase di distribuzione una gestione separata dei piatti destinati ad utenti con diete speciali, un maggior controllo in fase di distribuzione e consegna del pasto all'utente
- la proposta garantisce un costante addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza;
- la centralizzazione della raccolta delle domande e delle richieste di diete particolari riduce il rischio di errori di trasferimento dati dagli uffici del comune a quelli del gestore del servizio, come avviene nell'attuale sistema;
- la gestione in capo ad un unico operatore di tutti i refettori scolastici (attualmente parate sono gestiti in economia) garantisce un costante miglioramento delle dotazioni strutturali;
- il servizio prevede una procedura di gestione e monitoraggio degli sprechi alimentari come da DM n 65 del 10 Marzo 2020 "Criteri ambientali minimi applicati al servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari", attualmente non attivata

2. risponde all'interesse pubblico perseguito dall'Amministrazione, in quanto finalizzata:

- a. alla realizzazione di un Centro Cottura di proprietà comunale per tutti i Servizi socio-educativi del Comune senza oneri di investimento a carico del Comune e con contestuale riqualificazione di un compendio in disuso. L'organizzazione proposta prevede tutto il servizio in carico ad un unico concessionario che, rispetto alla situazione attuale di gestione mista, permette una maggior chiarezza dei ruoli ed un minor rischio di errore nella fase di gestione, produzione e controllo dei pasti erogati.
- b. al trasferimento in carico al Concessionario del rischio operativo, alla luce delle considerazioni sopra richiamate, emerse ad esito dell'analisi del Gruppo di Lavoro, che vengono qui condivise;
- c. al miglioramento qualitativo, all'efficientamento e alla razionalizzazione del complessivo Servizio di Ristorazione comunale, alla luce delle considerazioni sopra richiamate, emerse ad esito dell'analisi del Gruppo di Lavoro, che vengono qui condivise;
- d. all'utilizzo delle competenze dell'operatore privato sia per la fase di costruzione sia per la fase di gestione del Centro Cottura;

Preso atto che la proposta complessivamente interessante necessita una ristrutturazione dei compiti del comune che devono essere centrati sulla continua e precisa sorveglianza del buon andamento della ristorazione con controlli rivolti a: - qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito - rispetto delle porzioni - buona organizzazione e conduzione del servizio - accettazione del pasto;

Preso atto altresì che a seguito di conferenza di servizi per l'approvazione del progetto, quest'ultimo potrebbe essere rimodulato in funzione dei pareri di altre amministrazioni competenti;

Attestato inoltre che la quota di investimento a carico del Comune, come stimata dal Settore Competente e soprariportata e, quindi, non significativa rispetto al complessivo investimento a carico del Concessionario, non incide sull'esito della valutazione preliminare di cui alla propria Deliberazione n. 149 del 09.05.2024 che con il presente provvedimento viene confermata;

Evidenziato inoltre che, secondo costante giurisprudenza (cfr. Consiglio di Stato, sez. V, 23 giugno 2022, n. 4015; Consiglio di Stato, sez. V, 4 febbraio 2019, n. 820; Consiglio di Stato, Sez. III, 19

settembre 2022, n. 8072) anche una volta intervenuta la dichiarazione di fattibilità

- il privato promotore vanta delle “*mere aspettative di fatto*”, accollandosi il rischio che la proposta non vada a buon fine
- e l'Amministrazione non è comunque vincolata a dare corso alla procedura di gara, essendo libera di scegliere, attraverso valutazioni attinenti al merito e non sindacabili in sede giurisdizionale se, per la tutela dell'interesse pubblico, sia più opportuno affidare il progetto per la sua esecuzione ovvero rinviare la sua realizzazione, ovvero non procedere affatto;

Preso atto che questo Ente/Stazione Appaltante ha conseguito da parte di Anac la qualificazione avanzata di cui all'art. 63, comma 2 lettera c) del D.Lgs. n. 36/2023;

Ritenuto pertanto, alla luce di tutto quanto sopra espresso e delle analisi effettuate dal Gruppo di Lavoro, di procedere alla dichiarazione di fattibilità della proposta presentata dall'operatore EURORISTORAZIONE SRL - con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 – C.F./P.I. n. 01998810244 avente per oggetto 'la progettazione, l'esecuzione, la manutenzione e la gestione di un centro unico di cottura per i servizi mensa garantiti dal comune di Como con successiva pubblicazione del provvedimento sul sito istituzionale dell'Ente e alla comunicazione ai soggetti interessati;

Atteso che, ai sensi di quanto previsto dall'art. 193 comma 2, ultimo capoverso, del D.Lgs. 36/2023, il progetto di fattibilità sarà inserito tra gli strumenti di programmazione dell'Ente a seguito della sua approvazione;

Visti anche:

- la Legge 241/1990;
- il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali, approvato con D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

Ritenuta la propria competenza ai sensi dell'art. 48 del T.U.EE.LL. e di quanto affermato dal Consiglio di Stato con sentenza n. 2805 del 22 marzo 2024;

Visti i pareri tecnici favorevoli espressi sulla proposta di Deliberazione, ai sensi dell'art. 49, 1° comma, del D.Lgs. 267/2000, dal Direttore del Settore Servizi Educativi e Sociali - Quartieri e Partecipazione, dal Direttore del Settore Opere Pubbliche e dal Direttore del Settore Risorse Finanziarie – Società Partecipate e Provveditorato;

Visto il parere favorevole del Direttore dell'Area “Servizi al cittadino”;

Visto il parere favorevole di regolarità contabile reso dal Direttore del servizio finanziario;

Visto, altresì, il parere favorevole espresso sulla proposta di deliberazione dal Segretario Generale, ai sensi dell'art.103, comma 2, dello Statuto Comunale;

Ad unanimità di voti espressi nei modi di legge

**D E L I B E R A**

1. di recepire le premesse e gli allegati costituenti parte integrante e sostanziale della presente Deliberazione;
2. di prendere atto e condividere le relazioni elaborate dal gruppo di lavoro, che vengono allegare alla presente deliberazione a farne parte integrante e sostanziale;
3. di dichiarare fattibile, per le ragioni sopra esposte, nonché alla luce delle verifiche effettuate dal Gruppo di Lavoro, la proposta, depositata agli atti, presentata dall'impresa EURORISTORAZIONE SRL, con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 – C.F./P.I. n. 01998810244, avente per oggetto 'la progettazione, l'esecuzione, la manutenzione e la gestione di un centro unico di cottura per i servizi mensa garantiti dal comune di Como composta come sotto indicato:

Specificazioni di Servizio

All. 1\_Matrice dei Rischi

All.2\_Schema Convenzione

PEF e Relazione

Asseverazione PEF

Attestazione SOA Mu.bre Prot. 41709 del 05.03.2024

01. GENERALE Prot. 41517 del 05.03.2024

G.01 Relazione generale

G.02 Relazione geologico – sismica e di caratt. geotecnica

G.03 Invarianza idraulica e idrogeologica – Rel. tecnico-idraulica

G.04 Valutazione previsionale impatto acustico

G.05 Misure di sicurezza antincendio

G.06 Relazione di sostenibilità dell'opera

G.07 Elenco prezzi unitari

G.08 Computo metrico estimativo

G.09 Computo allestimenti

G.10 Capitolato speciale d'appalto – prescrizioni tecniche

G.11 Piano preliminare di manutenzione dell'opera e delle sue parti

G.12 Piano preliminare di monitoraggio geotecnico e strutturale

G.13 Cronoprogramma di massima dei lavori

G.14 Quadro economico

02 OPERE EDILI ED AFFINI - Prot. 41750 del 05.03.2024

A.01 Relazione specialistica opere edili e architettoniche

A.02 Inquadramento territoriale

A.03 Stato di fatto – Rilievo plani-altimetrico

A.04 Stato di fatto – Planimetria generale e con visuali

A.05 Progetto – Planimetria generale con verifica indici urbanistici

A.06 Progetto – Planimetria generale sistemazioni esterne

A.07 Progetto – Planimetria reti di raccolta esterne

A.08 Raffronto – Planimetria generale demolizioni e nuove costruzioni

A.09 Progetto – Piante quotate e verifiche rapporti aero-illuminanti

A.10 Progetto – Layout attrezzature

A.11 Progetto – Piante dispositivi di protezione da infestanti e barriere architettoniche

A.12 Progetto – Prospetti

A.13 Progetto – Sezioni

A.14 Progetto – Render

#### 03 OPERE STRUTTURALI - Prot. 41752 del 05.03.2024

- S.01 Relazione specialistica opere strutturali
- S.02 Cabina elettrica, depuratore biologico, tettoie posti auto-carpenteria fondazioni
- S.03 Edificio prefabbricato – carpenteria fondazioni
- S.04 Edificio prefabbricato – pensiline metalliche
- S.05 Edificio prefabbricato
- S.06 Muro di sostegno - carpenterie

#### 04. IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI - Prot. 41800 del 05.03.2024

- IE.01 Relazione specialistica impianti elettrici e speciali
- IE. 02 Planimetria generale distribuzione ed illuminazione esterna – Impianto di messa a terra
- IE. 03 Cabina di consegna e trasformazione
- IE.04 Impianto FM e trasmissione dati
- IE.05 Impianto illuminazione ordinaria ed emergenza
- IE. 06 Impianti elettrici speciali
- IE. 07 Impianto fotovoltaico
- IE.08 Schema a blocchi quadri

#### 05. IMPIANTI FLUIDO MECCANICI - Prot. 41800 del 05.03.2024

- IM. 01 Relazione specialistica impianti fluido - meccanici
- IM. 02 Planimetria distribuzione esterna
- IM. 03 Impianto idrico-sanitario
- IM. 04 Impianto scarichi
- IM.05 Impianto gas metano
- IM.06 Impianto meccanico estrazione – immissione cappe zona cucina e lavaggio
- IM. 07 Impianto meccanico immissione aria zona cucina, lavaggio e confezionamento caldi
- IM.08 Impianto meccanico area servizi accessori e spogliatoi wc
- IM.09 Impianto condizionamento area servizi accessori e spogliatoi wc
- IM.10 Schemi funzionali sistemi idrici
- IM. 11 Schema funzionale impianto di condizionamento

#### 06. SICUREZZA CANTIERE - Prot. 41800 del 05.03.2024

- SC.01 Prime indicazioni e disposizioni per la stesura dei piani di sicurezza
- SC.02 Stima preliminare oneri della sicurezza
- SC. 03 Analisi e valutazioni dei rischi

4. di individuare l'impresa EURORISTORAZIONE SRL - con sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 – C.F./P.I. n. 01998810244 - quale promotore del progetto di partenariato pubblico privato avente ad oggetto la progettazione, l'esecuzione, la manutenzione e la gestione di un centro unico di cottura per i servizi mensa garantiti dal comune di Como;
5. di procedere alla pubblicazione del presente provvedimento nella sezione Amministrazione Trasparente – altri contenuti - del Comune di Como e alla comunicazione del provvedimento stesso ai Soggetti Interessati;
6. di individuare il RUP per le fasi successive del complessivo procedimento di project financing, fino alla conclusione della realizzazione dei nuovi fabbricati, nella figura del

Dirigente del Settore Opere Pubbliche comprendente approvazione del Progetto di Fattibilità Tecnico-Economica e relativa attività programmatoria dei lavori;

7. di dare avvio al procedimento di verifica e validazione del progetto, nonché di approvazione, anche tramite conferenza dei servizi, del progetto di fattibilità tecnico/economica relativa ai lavori e all'inserimento della proposta, da parte del Consiglio Comunale, negli atti programmatici dell'Ente (piano dei partenariati, piano triennale delle opere pubbliche e piano triennale delle forniture di beni e servizi);

Successivamente,

## **LA GIUNTA COMUNALE**

Ad unanimità di voti espressi nei modi di legge:

## **DELIBERA**

di dichiarare ai sensi dell'art. 134 c. 4 del D.Lgs. 267/2000 la presente deliberazione immediatamente eseguibile, al fine poter dare immediato corso agli adempimenti conseguenti.

Il presente atto è stato letto, approvato e sottoscritto.

**IL SINDACO**

**Alessandro Rapinese**

*firmato digitalmente ai sensi del codice dell'amministrazione  
digitale D.lgs. n. 82/2005 e s.m.i*

**IL SEGRETARIO GENERALE**

**Dott.ssa Roberta Beltrame**

*firmato digitalmente ai sensi del codice dell'amministrazione  
digitale D.lgs. n. 82/2005 e s.m.i*

