

Comune della Spezia

Collegio dei revisori dei conti

Oggetto: project finance su iniziativa privata ex art. 183 comma 15 del D.Lgs. 50/2016 – Costruzione e gestione di un centro pasti nel Comune della Spezia opere di manutenzione straordinaria nei refettori scolastici – Dichiarazione di pubblico interesse. Relazione ex articolo 34 comma 20 D.L. 179/2012 – Approvazione.

Il Collegio dei revisori

Il Collegio dei Revisori riunitosi per esprimere il proprio parere in merito all'oggetto ed alla conseguente delibera che il Consiglio Comunale andrà ad assumere nella prossima riunione, ha preso in esame la documentazione allegata, messa a disposizione dal funzionario preposto e fatti gli opportuni approfondimenti e richiesto gli opportuni chiarimenti, da atto di quanto segue:

visto

- il quadro normativo di riferimento, puntualmente richiamato nella la relazione illustrativa ex art. 34, comma 20 del D.L. 179/2012;

in particolare

- il D.P.R. 24 luglio 1977 n. 616 e il D.Lgs. 112/98, che pone a carico dei Comuni gli interventi di assistenza scolastica propedeutici alla piena realizzazione del diritto allo studio;
- la Legge Regionale n. 15/2006, che disciplina la rete di azioni volte a garantire l'accesso e il sostegno per il compimento del percorso educativo e formativo, ed in particolare dall'art. 5 in materia di servizi scolastici di competenza dei Comuni;
- la deliberazione della Corte dei Conti Sezione Regionale di Controllo Liguria del 6 febbraio, n. 5/2017;
- l'art. 34, commi 20 e 21, del D.L. 179/2012 convertito in legge n.221/2012;
- il Regolamento di Contabilità dell'Ente;
- l'art. 239 del D.lgs 267/2000;

considerato

- che il Comune della Spezia gestisce il servizio di ristorazione scolastica, nel quadro delle sopracitate competenze istituzionali, volto a garantire la fruizione del pasto agli alunni che frequentano i servizi educativi comunali di nido e scuola dell'infanzia e le scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado su modelli orari che includono la fascia pomeridiana;
- che è stata presentata all'Amministrazione Comunale dal raggruppamento temporaneo d'impresa composto da C.I.R. Food società cooperativa a r.l. di Reggio Emilia (impresa mandataria capogruppo), Cora.S società a r.l. della Spezia e da Hesperio Società consortile a r.l. della Spezia (imprese mandanti) la proposta di finanza di progetto per la realizzazione di un nuovo centro di produzione pasti e della relativa gestione in regime concessorio del servizio di ristorazione scolastica, ivi incluso il servizio afferente i nidi e le scuole di infanzia comunali, in questo caso all'interno dei singoli plessi locali cucine degli stessi, nel quadro della disciplina del partenariato pubblico privato disciplinato dagli artt. 179 e ss. del D. Lgs. n. 50/2016 e specificamente della finanza di progetto ad iniziativa privata di cui all'art. 183 comma 15;
- che attualmente il servizio di ristorazione scolastica risulta attualmente affidato in appalto alla R.T.I. composta da C.I.R. Food società cooperativa a r.l. di Reggio Emilia e da Cora's s.r.l. della Spezia, che la produzione dei pasti per il servizio ristorazione scolastica avviene attualmente all'interno di due centri cottura situati all'interno di due plessi scolastici;
- che il contratto di servizio aggiudicato al sopracitato R.T.I. è stato prorogato, con successivi atti amministrativi, nelle more dell'iter amministrativo aperto dalla presentazione della proposta di finanza di progetto, e risulta attualmente in scadenza il prossimo 31 dicembre 2018;

esaminata

la relazione illustrativa ex art. 34, comma 20 del D.L. 179/2012, che costituisce parte integrante e sostanziale del provvedimento deliberativo

rilevato

- che gli attuali centri pasti sono situati all'interno dei plessi scolastici del 2 Giugno e della Pianta e sono nati, in origine, per la produzione dei pasti relativi alle scuole ospitanti, solo successivamente le capacità produttive di tali centri sono state ampliate al fine di soddisfare le mutate esigenze della domanda crescente dei servizi di ristorazione;

- che detti centri di cottura presentano carenze a livello strutturale e impiantistico, che necessitano di miglioramento funzionale al fine di favorire un completo rispetto delle normative inerenti la sicurezza alimentare e salute dei lavoratori;
- che lo studio di fattibilità/progetto preliminare presentato dal citato R.T.I. prevede la realizzazione di un nuovo centro cottura in area di proprietà comunale in via delle Pianazze località Melara censito al foglio 48 mappali 1778 e 1269, concesso in uso per 17 anni e quattro mesi, il periodo necessario alla realizzazione e gestione del citato centro;
- che al termine di tale periodo quanto realizzato rientrerà nella piena disponibilità dell'Ente senza il pagamento di alcun valore residuo, in buono stato di manutenzione e conservazione;
- che il progetto prevede la realizzazione ex novo del centro cottura disposto su due piani, rispettivamente il primo di 517 mq ed il secondo di 298 mq , per complessivi circa 815 mq ed area di sedime per circa 663 mq;
- che il costo di realizzazione della struttura è quantificato in Euro 2.798.500 oltre iva, inclusi Euro 423.000,00 afferenti opere presso i refettori nei singoli plessi scolastici ed attrezzature per Euro 460.000,00, pertanto il costo direttamente afferente alla realizzazione del centro cottura è di circa 1.919.500,00 oltre iva;
- che gli elementi rilevanti considerati irrinunciabili da parte della Amministrazione Comunale, e recepiti in sede di documentazione finale da parte del proponente sono i seguenti:
 - Obbligo al reintegro da parte del concessionario delle dotazioni di macchinari, elettrodomestici, attrezzature, arredi e stoviglie sia delle dotazioni iniziali che in corso di concessione;
 - Percentuale del 100% dei prodotti da agricoltura biologica per i prodotti per la prima infanzia;
 - Sostanziale miglioramento nelle verifiche e prevenzione di contaminazione microbica prevedendosi, tra l'altro, lo spettro di analisi e ristretti i parametri di carica batterica;
 - Migliori specificazioni su manutenzioni ordinarie e straordinarie di arredi ed attrezzature e periodicità con esplicitazione di responsabilità del concessionario in materia di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali ed anche delle attrezzature ed arredi;
 - Raggiungimento di parametri più restrittivi riguardo ad analisi e cariche batteriche;
 - Ridefinizione del Piano Economico e Finanziario in funzione di maggiori pasti con revisione della clausola finale di riscatto, azzerando ogni importo ed indennizzo per investimenti non ammortizzati al termine del periodo di concessione pari a 17 anni e 4 mesi;
 - L'accentramento della produzione di tutti i pasti nel nuovo centro cottura;

- che con nota del Lavori Pubblici del 27 maggio 2017, è stato espresso sostanziale giudizio di congruità dei costi di realizzazione del centro citato, in ragione del livello di progettazione, oltre a rilevare in sede di progettazione definitiva/esecutiva possibili aggiustamenti sulle opere; gli uffici hanno altresì effettuato indagini di mercato afferenti le attrezzature, appurandone, pur nelle diversità di tipologie, una sostanziale congruità di costi;
- che lo studio di fattibilità/progetto preliminare sarà oggetto di approvazione come previsto all'articolo 27 del D.Lgs. 50/2016
- la necessità di garantire un'adeguata informazione ai cittadini del Comune della Spezia in merito alle caratteristiche ed alla gestione del servizio in questione secondo quanto previsto dal citato art. 34, comma 20 del D.L. 179/2012 che prevede che « ... *per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste* »;

tenuto conto che

- lo studio di fattibilità/progetto preliminare sarà oggetto di approvazione come previsto all'articolo 27 del D.Lgs. 50/2016;
- dalla documentazione presentata ed in particolare dallo Schema di Convenzione e dal Piano Economico Finanziario si rileva che il rischio di impresa, in funzione della natura di partenariato pubblico privato, è in carico al proponente/concessionario;
- nel suo complesso la costruzione e gestione di un nuovo centro cottura deve considerarsi ad impatto neutro con riferimento alle spese correnti ed in conto capitale del bilancio dell'Ente a fronte dei vantaggi qualitativi come sopra indicati;

preso atto

- del parere favorevole Responsabile del Servizio in ordine alla regolarità tecnica ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. N. 267 del 18.08.2000;
- del parere favorevole del Responsabile dei Servizi Finanziari in ordine alla regolarità contabile ai sensi e per gli effetti dell'art. 27 del Regolamento di Contabilità del Comune della Spezia e dell'art. 49 del Decreto Legislativo 267/2000;

Esprime

Per quanto di competenza, parere favorevole alla proposta di delibera di cui in premessa.

La Spezia, li 7 novembre 2018

I REVISORI DEI CONTI

Csillag Tirelli Giovanni

Tumiati Massimiliano

Sartore Claudio