



## Deliberazione del Consiglio Comunale

ATTO N. 42 del 10/12/2018

**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.**

IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE

La seduta ha luogo nell' anno 2018 il giorno dieci del mese di dicembre alle ore 20.45 nella Sala del Consiglio del Palazzo Civico, convocata nei modi di legge in sessione ordinaria, prima convocazione e in seduta pubblica.

Presiede Giulio GUERRI

Partecipa il Segretario Generale Cav. dott. Sergio Camillo SORTINO

**All'appello nominale risultano presenti, come dal seguente prospetto, n. 29 consiglieri:**

BIAGI ANDREA  
CARATOZZOLO MASSIMO  
CENERINI FABIO  
CENTI ROBERTO  
CERAGIOLI ENZO  
COSTA ANDREA  
COSTANTINI UMBERTO MARIA  
COZZANI LORELLA  
DE LUCA LUIGI  
DE MURO JESSICA  
DEL TURCO DONATELLA  
FRASCATORE MARCO  
FRIJIA MARIA GRAZIA  
GUERRI GIULIO  
LOMBARDI MASSIMO

MANFREDINI PAOLO  
MANUCCI SAURO  
MELLEY GUIDO  
MOCHI REDENTO  
NOBILI DINA  
PAITA FEDERICA  
PECUNIA FEDERICA  
PERACCHINI PIERLUIGI  
PESERICO GIACOMO  
RAFFAELLI MARCO  
SACCONE PATRIZIA  
TARABUGI MARCO  
TEJA OSCAR  
VATTERONI SIMONE

**Risultano assenti i consiglieri:**

ERBA LUCA

LIGUORI LUIGI

**Risultano assenti giustificati i consiglieri**

FORCIERI LORENZO

VIVIANI LORENZO

Num. Proposta 48

**Alla seduta hanno partecipato senza facoltà di voto gli assessori:**

ASTI PAOLO  
CASATI KRISTOPHER  
GAGLIARDI MANUELA  
GIACOMELLI GENZIANA

GIORGI GIULIA  
MEDUSEI GIANMARCO  
SORRENTINO ANNA MARIA

**Risultano assenti giustificati gli assessori**

BROGI LORENZO

PIAGGI LUCA

## IL CONSIGLIO COMUNALE

### Premesso che:

- La normativa scolastica pone a carico degli Enti Locali, nel quadro delle competenze di cui al D.P.R. 616/77 ed al successivo D.Lgs. 112/98, gli interventi di assistenza scolastica propedeutici alla piena realizzazione del diritto allo studio;
- Il quadro normativo degli interventi in materia di istruzione è definito a livello regionale dalla L. R. 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;
- Il servizio di ristorazione scolastica, nel quadro delle sopracitate competenze istituzionali, è diretto 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;
- In data 21/07/2016 è stata presentata all'Amministrazione Comunale dal raggruppamento temporaneo d'imprese 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 nei nidi e 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;
- Si è ritenuto compito ed interesse dell'Amministrazione la verifica di fattibilità e pubblica utilità della proposta, in ordine all'obiettivo di assicurare alla cittadinanza la miglior qualità dei servizi pubblici ed in particolare di quelli di ristorazione scolastica, diretti all'utenza più sensibile, in rapporto alla valutazione della allocazione dei due attuali centri di cottura (situati negli edifici di due scuole primarie) ed alla loro complessiva situazione di obsolescenza;
- Il contratto di servizio aggiudicato al sopracitato R.T.I. è stato pertanto prorogato, con successivi atti amministrativi, nelle more dell'iter amministrativo aperto dalla presentazione della proposta di finanza di progetto, ed è ora in scadenza al prossimo 31 dicembre 2018;
- La proposta di cui sopra è stata esaminata dai competenti uffici comunali e, constatata la sua fattibilità complessiva di massima e l'utilità pubblica sotto il profilo dell'incremento della qualità del servizio e dell'efficienza e dell'efficacia della gestione, della sicurezza igienico sanitaria e delle misure ambientali, con propria nota prot. n. 104248 del 22 ottobre 2016 sono state richieste al R.T.I. proponente integrazioni e modifiche in merito a specifici contenuti tecnici afferenti la documentazione progettuale, il piano economico finanziario asseverato, la convenzione e il disciplinare gestionale della concessione di servizio al fine di definire una proposta di piena soddisfazione per l'Ente;
- In data 11 novembre 2016 il R.T.I. proponente ha risposto all'invito dell'Amministrazione presentando le richieste integrazioni documentali;
- E' stata quindi valutata la documentazione integrativa presentata come coerente e sufficiente alla prosecuzione dell'analisi della proposta e, per completare l'iter di dichiarazione di pubblico interesse, in data 26 giugno 2017 con propria nota prot. 69741 sono state ulteriormente precisate al R.T.I. proponente le clausole ed elementi richiesti e da inserire nel progetto in sede di presentazione della documentazione definitiva, recepite in data 29 giugno 2017 con comunicazione prot. n. 70867 dal R.T.I. proponente;
- A seguito dell'insediamento della nuova Giunta, l'Amministrazione Comunale ha inteso riesaminare la proposta pervenuta al fine di farne propria la valutazione di pubblica utilità, subordinando agli

esiti di tale verifica il prosieguo dell'iter amministrativo e la ricevibilità della proposta definitiva, contenente progetto di fattibilità, bozza di convenzione, piano economico-finanziario asseverato da uno dei soggetti di cui al comma 9 dell'art. 183 del D. Lgs. 50/2016 e specificazione delle caratteristiche del servizio e della gestione aggiornati alle nuove indicazioni;

- Ad esito del riesame, è stato formulato con propria nota prot. n. 0131014 del 11 dicembre 2017 l'invito al R.T.I. proponente a rivedere le proiezioni economico-finanziarie contenute nel Piano Economico Finanziario presentato in base ai volumi quantitativi riscontrati dal servizio ristorazione scolastica quali risultanti dal consuntivo dell'anno scolastico 2016/2017, richiedendosi l'azzeramento del riscatto finale previsto nella proposta;
- In data 19 dicembre 2017 è pervenuta dal R.T.I. la proposta di aggiornamento della documentazione alla richiesta sopra descritta;
- Esaminata la proposta, in data 1 febbraio 2018 con propria nota prot. n. 0013027 è stato richiesto al R.T.I. di procedere alla presentazione della documentazione definitiva, essendo stati definiti in termini conclusivi gli elementi irrinunciabili per l'accoglimento della stessa;
- In estrema sintesi, quale risultanza delle richieste ed integrazioni che si sono susseguite, gli elementi rilevanti considerati irrinunciabili da parte della Amministrazione Comunale, e recepiti in sede di documentazione finale da parte del proponente sono stati 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;
- In data 8 marzo 2018, prot. n. 0027529 il R.T.I. ha presentato la proposta definitiva di finanza di progetto per la realizzazione in concessione di un nuovo centro di produzione pasti e della relativa gestione del servizio di ristorazione scolastica, 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;
- In data 28 maggio 2018, prot. n. 0063388 il R.T.I. ha presentato le garanzie e dichiarazioni necessarie in base alla normativa;
- In data 3 ottobre 2018 con prot. 1152/dm/gc, su richiesta degli uffici e agli atti degli stessi, ai fini della possibilità di dichiarare il pubblico interesse, il R.T.I. ha presentato conferma della sussistenza di tutti gli elementi e parti del progetto di fattibilità non ripresentato nella ultima documentazione sopra indicata;

**Atteso che:**

- Entrambi 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 in una fase successiva le capacità produttive di tali centri sono state ampliate al fine di soddisfare le mutate esigenze della domanda crescente dei servizi di ristorazione;

- Il Centro cottura della Pianta misura circa 150 metri quadri e la sua capacità produttiva teorica dovrebbe attestarsi ad un numero massimo di circa 600 pasti giornalieri, mentre la sua attuale effettiva produzione si avvicina a circa 1.000 pasti giornalieri;
- Il Centro cottura del 2 giugno misura circa 300 metri quadri e la sua capacità produttiva teorica dovrebbe attestarsi ad un numero massimo di circa 1.200 pasti giornalieri mentre la sua attuale effettiva produzione si avvicina a circa 2.000 pasti giornalieri;
- Le citate produttività teoriche rappresentano standard applicati, seppur non normativamente sanciti, in sede di progettazione e realizzazione di centri cottura;
- Gli attuali 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;
- E' utile indicare, al fine di meglio valutare la dichiarazione di pubblico interesse per la realizzazione di un nuovo Centro cottura, in modo specifico le attuali principali carenze delle due strutture citate;
- Per quanto riguarda entrambi i Centri cottura sono elencabili le seguenti problematiche:
  - L'area stoccaggio di magazzino è insufficiente alla rotazione merci necessaria anche per il secondo Centro cottura della Pianta;
  - Le recenti normative antincendio hanno posto ulteriori problemi afferenti la individuazione e la conformità di aree magazzino e stoccaggio;
  - La mancanza di un'area specificamente compartimentata per le diete speciali;
  - Il più complessivo problema di spazi insufficienti di refezione con la necessità di più turni, in particolare nel plesso del 2 Giugno, proprio in ragione della presenza del Centro cottura;
  - La presenza di accessi promiscui tra operatori ed utenti scolastici oltre al personale di servizio;
  - La problematica di una zona raccolta rifiuti organici nei pressi del plesso scolastico oltre alla mancanza di spazi compatibili per una efficace raccolta differenziata;
- Entrambi i centri cottura, data la loro ubicazione all'interno di plessi scolastici, non sono suscettibili di opere di evoluzione tali da superare gli oggettivi limiti strutturali, essendo quindi impossibili ampliamenti;

#### **Considerato 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 il periodo necessario alla realizzazione e gestione del citato centro (17 anni e quattro mesi);
- 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;
- Il progetto prevede in estrema sintesi:
  - realizzazione ex novo di un 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;
  - 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;
  - il costo direttamente afferente alla realizzazione del centro cottura è quindi di circa 1.919.500,00 oltre IVA;
- Con nota dei Lavori Pubblici del 27 maggio 2017, agli atti degli uffici, è stata 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;

- 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 quanto segue:
  - il rischio di impresa, in funzione della natura di partenariato pubblico privato è in carico al proponente/concessionario, rafforzato dalla necessità da parte sua, di reperire sul mercato almeno 125.000 pasti annui, pari a circa il 19% per cento dei pasti complessivi previsti
  - il costo unitario a pasto risulta incrementato, rispetto a quello attuale di Euro 0,2, pari quindi ad un incremento medio del 4%;
- Deve essere considerato che attualmente sono a carico dell'Ente costi afferenti utenze e consumi (stimabili in circa Euro 0,10 in ragione delle attrezzature ed orari di utilizzo dei centri cottura, non essendo disponibili costi dedicati), oltre ad ulteriori costi di manutenzione straordinaria che, in sede di nuovo affidamento e come indicato nella documentazione presentata risultano invece a carico del proponente/concessionario (le somme indicate nel PEF indicano Euro 78.000 annui, pari ad Euro 0,12 per ogni pasto, inclusi quelli da reperirsi sul mercato a carico del 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 espressi e descritti;
- A fronte dell'interesse pubblico dell'opera da realizzare, ove il Comune decidesse di effettuare direttamente il nuovo centro di cottura, sarebbe da considerare l'ammontare dell'investimento al lordo IVA, in quanto costo per l'Ente (aliquota del 10% sul costo di realizzazione e del 22% sulle attrezzature ed arredi), per un totale quindi di circa Euro 3.130.000;
- L'accensione di un mutuo di pari importo (secondo le attuali condizioni di CDP per un mutuo con periodo simile di ammortamento rispetto alla prospettata durata della concessione, con tasso fisso del 3,06%), implicherebbe una rata annua di capitale più interesse, di circa Euro 260.000,00, con una incidenza unitaria a pasto (per circa 652.000 pasti annui, ossia quelli strettamente afferenti il servizio refezione scolastica per il Comune della Spezia previsti in 527.500 ed i pasti esterni previsti in 125.000) di Euro 0,40;
- A fronte di una tale incidenza unitaria risulta non percorribile, a fronte dell'interesse pubblico dell'opera, procedere a realizzazione diretta da parte dell'Ente;

#### **Atteso che:**

- Il servizio di refezione scolastica integra la fattispecie di servizio pubblico locale a rilevanza economica, con ciò dovendosi applicare quanto previsto all'articolo 34 comma 20 del D.L. 179/2012 in ragione del quale *“.....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”*;
- Tale relazione (ALLEGATO A) contiene quindi anche gli elementi di fattibilità della proposta oggetto anche, in sede di questa deliberazione, di dichiarazione di pubblico interesse, dovendo in sintesi contenere:
  - la motivazione della scelta della modalità di affidamento;
  - la dimostrazione della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta;
  - la definizione dei contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico;
  - la garanzia di adeguata informazione;
- L'articolo 183 del D.Lgs. 50/2016, titolato “Finanza di progetto”, al comma 15 del D.Lgs. 50/2016, prevede che Il progetto di fattibilità è, a seguito di dichiarazione di pubblico interesse, inserito negli strumenti di programmazione approvati dall'amministrazione aggiudicatrice sulla base della normativa vigente;
- L'inserimento del progetto di fattibilità negli strumenti di programmazione dell'Ente, comporta anche il connesso affidamento del servizio in concessione, costituito dal servizio di refezione scolastica, ivi inclusa la refezione presso i nidi e le scuole dell'infanzia comunali, per il periodo di 17

anni e 4 mesi, con le condizioni contrattuali e standard di servizi qui sintetizzati contenuti nella documentazione presentata dalla R.T.I. di cui sopra in premessa, ed agli atti degli uffici;

- Nel rispetto della normativa citata a valle della dichiarazione di pubblico interesse il progetto di fattibilità approvato è posto a base di gara, alla quale è invitato il proponente;
- Nel bando è specificato che il promotore può esercitare il diritto di prelazione nel caso in cui non risulti aggiudicatario;
- E' necessario quindi, con il presente fatto fornire elementi ed indirizzi di valutazione delle offerte che saranno presentate in sede di gara;
- In primo luogo il criterio di valutazione da adottare sarà quello della offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 50/2016;
- Gli elementi valutativi da considerare dovranno essere pressoché interamente afferenti il servizio di ristorazione scolastica e produzione pasti, data la prevalenza di tale aspetto;
- In ossequio a quanto previsto dal comma 10-bis, dei medesimi articoli e decreti di cui sopra, rispetto alla valutazione complessiva dell'offerta il punteggio riservato all'offerta economica dovrà essere al massimo del 30%, conseguentemente dovendo essere al massimo del 70% quello afferente l'offerta tecnica;
- Fra gli indicatori da valutare, nell'ambito dell'offerta tecnica dovranno essere almeno presenti i seguenti:
  - Modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari, incluse fra l'altro le modalità di selezione dei fornitori ecc.;
  - Processo produttivo e distributivo dei pasti, inclusi fra l'altro i piani di autocontrollo e formazione/erogazione diete speciali, le modalità di garanzia della continuità del servizio, la riduzione impatti ambientali ecc.;
  - Altri elementi afferenti il modello gestionale e l'organizzazione (organigrammi, funzionigrammi, piani formativi ecc.)
- Saranno altresì da considerare e valutare aspetti migliorativi afferenti la qualità dei prodotti ed altri elementi qualitativi anche oltre agli standard minimi di legge o riguardanti linee guida di settore;
- Nell'ambito della valutazione dell'offerta economica criterio prevalente, se non anche esclusivo, sarà la assegnazione di punteggio in relazione al ribasso sulle tariffe/costi di concessione, in esso potendosi sussumere elementi afferenti il miglioramento sia gestionale dei processi produttivi che realizzativi dell'opera, compenetrato con gli elementi qualitativi;

**PRESO ATTO** ai sensi dell'art. 49 del Decreto Legislativo 267/2000, del parere favorevole del responsabile del Servizio in ordine alla regolarità tecnica del provvedimento;

**PRESO ATTO** del parere di regolarità contabile da parte del responsabile dei Servizi Finanziari ai sensi dell'art. 49 del Decreto Legislativo 267/2000 ed ai sensi dell'art 57 del Regolamento di Contabilità del Comune della Spezia;

**PRESO ATTO** del parere del Collegio dei Revisori dei Conti, rilasciato ai sensi dell'art. 239, comma 1, lettera b), punto 3), del D.Lgs. n. 267 del 2000, allegato alla presente deliberazione;

## **IL CONSIGLIO COMUNALE**

- ✓ Udito quanto precede;
- ✓ Entra il Consigliere Liguori– **Presenti 30**
- ✓ Udito l'intervento dell'Assessore Giulia Giorgi nel merito dell'illustrazione del presente atto deliberativo;
- ✓ Il Presidente dichiara aperta la discussione generale: interviene il Consigliere Costa
- ✓ Il Presidente chiede di intervenire al Dirigente del Servizio Dott. Curletto
- ✓ Il Presidente accertata l'assenza di ulteriori interventi e dichiara chiusa la discussione generale;

- ✓ Il Presidente dichiara aperte le dichiarazioni di voto: intervengono i Consiglieri Costa, Centi, De Muro, Saccone
- ✓ Il Presidente accertata l'assenza di ulteriori interventi e dichiara chiuse le dichiarazioni di voto;

**Posta in votazione la presente proposta di deliberazione è approvata con il seguente esito:**

**Presenti 29 Votanti 27 Favorevoli 27 Contrari 0 Astenuti 3 Non partecipano 0**

- ✓ Favorevoli: Sindaco Peracchini Pierluigi; Biagi Andrea, Cenerini Fabio, Ceragioli Enzo, Peserico Giacomo, Teja Oscar – Toti Forza Italia; Frijia Maria Grazia, Manucci Sauro - Fratelli d'Italia; Cozzani Lorella, Mochi Redento, Paita Federica, Vatteroni Simone - Lega Nord Liguria Salvini; De Luca Luigi, Frascatore Marco - Spezia vince con Peracchini Sindaco; Costantini Umberto Maria, Tarabugi Marco, Costa Andrea - La Spezia Popolare – Noi con l'Italia; Caratozzolo Massimo, Guerri Giulio - Per la nostra città con Giulio Guerri; Patrizia Saccone - Gruppo Misto; Manfredini Paolo - Partito Socialista Italiano; Pecunia Federica, Raffaelli Marco, Nobili Dina - Partito Democratico; Melley Guido e Centi Roberto LeAli a Spezia; Liguori Luigi – La Spezia Bella Forte Unita Paolo Manfredini Sindaco)
- ✓ Astenuti: De Muro Jessica, Del Turco Donatella - Movimento 5 Stelle; Lombardi Massimo – Spezia Bene Comune;

### **DELIBERA**

1. Di richiamare le premesse quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
2. Di approvare la Relazione ex articolo 34 comma 20 del D.L. 179/2012 (ALLEGATO A), contenente altresì, come nelle premesse alla presente, gli elementi di fattibilità e valutazione della iniziativa 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 nei nidi e 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, per il periodo di 17 anni e 4 mesi dalla stipula della Convenzione oggetto di gara;
3. Di dichiarare il pubblico interesse del progetto di fattibilità riguardante gli elementi di cui alle premesse e nel punto precedente del deliberato ed ai sensi dell'articolo 183 comma 15 del D. Lgs. 50/2016, prevedendone l'inserimento negli strumenti di programmazione già approvati dall'Ente, ed in particolare nel Piano triennale delle opere 2018/2020;
4. Di approvare nello specifico gli indirizzi e gli elementi valutativi volti a disciplinare le modalità di esperimento della gara conseguente a quanto deliberato nel presente atto, dando mandato al Dirigente dei Servizi Educativi, per quanto di competenza, affinché siano adottati gli atti necessari e propedeutici;
5. Di pubblicare la presente deliberazione e la relazione illustrativa allegata sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente e contestualmente inviare la medesima documentazione all'Osservatorio per i servizi pubblici locali istituito presso il MISE a norma dell'art. 13 comma 25-bis del D.L. n. 145/2013.

**Dopodiché a seguito di separata e successiva votazione, che ha dato i seguenti esiti:**

**Presenti 29 Votanti 30 Favorevoli 30 Contrari 0 Astenuti 0 Non partecipano 0**

✓ Favorevoli: Sindaco Peracchini Pierluigi; Biagi Andrea, Cenerini Fabio, Ceragioli Enzo, Peserico Giacomo, Teja Oscar - Toti – Forza Italia; Frijia Maria Grazia, Manucci Sauro - Fratelli d'Italia; Cozzani Lorella, Mochi Redento, Paita Federica, Vatteroni Simone - Lega Nord Liguria Salvini; De Luca Luigi, Frascatore Marco - Spezia vince con Peracchini Sindaco; Costantini Umberto Maria, Tarabugi Marco, Costa Andrea - La Spezia Popolare – Noi con l'Italia; Caratozzolo Massimo, Guerri Giulio - Per la nostra città con Giulio Guerri; Patrizia Saccone - Gruppo Misto; Manfredini Paolo Partito - Socialista Italiano; Pecunia Federica, Raffaelli Marco, Nobili Dina - Partito Democratico; Melley Guido e Centi Roberto LeAli a Spezia; Liguori Luigi – La Spezia Bella Forte Unita Paolo Manfredini Sindaco; De Muro Jessica, Del Turco Donatella - Movimento 5 Stelle; Lombardi Massimo – Spezia Bene Comune;)

**DELIBERA**

**Di rendere il presente provvedimento immediatamente eseguibile**