



REGIONE SICILIANA
AZIENDA OSPEDALIERO - UNIVERSITARIA
POLICLINICO "G.Rodolico - San Marco"
CATANIA

DELIBERAZIONE N° 1422 DEL 28 GIU 2023

OGGETTO: concessione dei servizi per la ristorazione e la mensa dell'A.O.U. Policlinico "G. Rodolico - San Marco", realizzazione nuovo centro cottura - periodo 2022 - 2034 (con possibile proroga di ulteriori 18 mesi a richiesta della Stazione Appaltante) mediante finanza di progetto di cui all'art. 183 del d.lgs. 50/2016.
Dichiarazione pubblico interesse.

Settore Proponente: Acquisti e Logistica

Il presente atto non comporta spesa

**Il Direttore del Settore Acquisti e Logistica
(Dott. Raffaele Addamo Calogero)**

Settore Economico-Finanziario e Patrimoniale

Bilancio 2023

Registrazione n° _____

Si attesta la compatibilità economica della spesa

Il Funzionario _____

**Il Responsabile del Settore
Economico-Finanziario e Patrimoniale**

**IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Gaetano Sirna
Nominato con D.P.
n. 613/Serv.1°/S.G. del 29/10/2020**

Con il parere favorevole

del Direttore Amministrativo dr. Rosario Fresta
e del Direttore Sanitario dr. Antonio Lazzara

E con l'assistenza quale Segretario verbalizzante

del Dott. Alessandro Alessi

Premesso che:

- l'art. 183, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. espressamente prevede che “gli operatori economici possono presentare alle amministrazioni aggiudicatrici proposte relative alla realizzazione in concessione di lavori pubblici o di lavori di pubblica utilità. La proposta contiene un progetto di fattibilità, una bozza di convenzione, il piano economico-finanziario asseverato da uno dei soggetti di cui al comma 9, primo periodo, e la specificazione delle caratteristiche del servizio e della gestione. L'amministrazione aggiudicatrice valuta, entro il termine perentorio di tre mesi, la fattibilità della proposta. A tal fine l'amministrazione aggiudicatrice può invitare il proponente ad apportare al progetto di fattibilità le modifiche necessarie per la sua approvazione”;
- con nota prot. n. 2355 del 13/01/2023 (con successive integrazioni) le società Siristora Food & Global Service Srl e Vivenda SpA e Sirimed Srl hanno presentato una “proposta di partenariato pubblico-privato di iniziativa privata ai sensi dell'art. 183 “Finanza di Progetto” del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., comma 15 relativa alla *concessione dei servizi per la ristorazione e la mensa dell'A.O.U. Policlinico “G. Rodolico - San Marco”, realizzazione nuovo centro cottura - periodo 2022 – 2034 (con possibile proroga di ulteriori 18 mesi a richiesta della Stazione Appaltante)*;
- la proposta presentata dal Soggetto Proponente consiste nella realizzazione del servizio di ristorazione sanitaria di tipo alberghiero in legume refrigerato a ridotto impatto ambientale per l'Azienda Ospedaliero Universitaria Policlinico "G. Rodolico - San Marco", mediante l'adeguamento e il potenziamento del Centro Cottura presente nel P.O. San Marco;
- il Soggetto Proponente ha prodotto in formato analogico e digitale la seguente documentazione:
 - proposta gestionale tecnica del servizio;
 - scrittura privata A.T.I.;
 - schemi di contratto;
 - piani economici finanziari asseverati;
 - dichiarazione sul possesso dei requisiti delle società componenti l'A.T.I.;
 - progetto gestionale “Terre Sane – Nutriti di Salute”;
 - progetto definitivo dei lavori, degli impianti e delle attrezzature;
- i dati essenziali della proposta risultano essere i seguenti:

- valore concessione:	79.999.191,71 €
- valore investimento:	5.183.420,31 €
- importo lavori:	785.659,65 €
- importo progettazione e direzione lavori:	68.455,08 €
- durata concessione:	15 anni
- la proposta è sottesa alla fornitura di un servizio di ristorazione sanitaria di tipo alberghiero in legume refrigerato realizzato con metodo sottovuoto skin a ridotto impatto ambientale per l'Azienda Ospedaliero Universitaria Policlinico "G. Rodolico - San Marco", mediante l'adeguamento e il potenziamento sia del centro cottura centralizzato presente nel P.O. San Marco sia dei terminali presenti nei PP.OO. San Marco e G. Rodolico;
- costituisce obbligazione del Concessionario effettuare tutte le attività inerenti la gestione del servizio di ristorazione ovvero:
 - a) provvedere all'acquisto delle materie prime food e non food necessarie al servizio nel rispetto del Codice degli Appalti e dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva (Decreto 10 marzo 2020);
 - b) preparazione dei pasti in legume refrigerato realizzato con metodo sottovuoto skin presso il centro di cottura centralizzato presso il P.O. San Marco e veicolazione presso il terminale del P.O. G. Rodolico;

- c) provvedere alla rilevazione della prenotazione dei pasti al letto dei fruitori;
 - d) composizione dei vassoi personalizzati presso i singoli terminali;
 - e) rinvenimento nelle navette, nei terminali dei P.O. ristrutturati allo scopo, dei pasti refrigerati confezionati in vassoio personalizzato;
 - f) distribuzione con appositi carrelli direttamente al letto dei fruitori;
 - g) ritiro dei carrelli con le stoviglie sporche;
 - h) lavaggio dei vassoi, corredi e stoviglie e sanificazione dei carrelli;
 - i) manutenzione per il perfetto funzionamento del centro cottura e di tutti i terminali;
- integrare la sostenibilità nella strategia di base, perché diventi un fattore chiave per il proprio vantaggio competitivo;
 - sviluppare e attuare un piano strategico di sostenibilità per raggiungere i risultati economici, ambientali e sociali desiderati per sé e per la collettività;
 - i principali aspetti qualificanti la proposta sono:
 - utilizzo di apposito marchio;
 - adeguamento e potenziamento di un centro cottura ad elevata prestazione energetica ed ambientale, certificato ISO 50001 e LEED platinum;
 - progettazione di un servizio di ristorazione ospedaliero a ridotta impronta ecologica, con alimenti a basso impatto ambientale, attrezzature a ridotto consumo energetico, rilevazione della “Carbon foot print” su tutta la filiera produttiva a garanzia della sicurezza igienica, di rispetto delle temperature e delle qualità organolettiche e nutrizionali;
 - progetto nutrizionale basato sulla dieta mediterranea a ridotto impatto ambientale, calcolato come emissione di CO2 equivalenti. Il concetto di “Dieta Mediterranea”, che peraltro va oltre la sua valenza di “Dieta”, si configura come un sistema culturale sostenibile e come modello nutritivo di sana alimentazione. Proprio per la varietà del proprio patrimonio culturale, la sua biodiversità e il valore di benessere sociale e nutrizionale ad essa associato, è stata riconosciuta dall’UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità. Non è solo la ricca lista di cibi, ma anche la loro sostenibilità: per lo più prodotti freschi e di stagione, preparati secondo ricette tradizionali incluse le modalità e il contesto in cui si consumano in linea con l’obiettivo fondamentale che il paziente consumi il pasto riconoscendo sapori e profumi, soddisfacendo il proprio fabbisogno nutrizionale e le proprie necessità terapeutiche;
 - selezione e qualifica dei fornitori locali, partner del progetto attraverso la stipula di contratti con imprese locali con le quali l’A.T.I. è il capofila e definirà appositi disciplinari atti a garantire un costante controllo qualitativo e un minor impatto ambientale; un’occasione per valorizzare l’agricoltura tipica di filiera per dare un senso anche economico allo sviluppo delle identità locali;
 - adozione di materiali, manufatti e soluzioni eco per la ristorazione (tovaglie, tovaglioli, detersivi, imballaggi, confezioni);
 - adozione di processi di economia circolare di territorio;
 - le derrate alimentari per il servizio saranno prevalentemente biologiche e tipiche del territorio, a filiera corta e a km zero;
 - Con deliberazione n. 1732/2022, integrata con le deliberazioni n. 2577/2022 e n. 2610/2022, vista la complessità della proposta e della progettualità sono stati nominati a far parte del Gruppo di Lavoro di supporto al R.U.P i signori:
 - Dott. Salvatore Salerno - Responsabile Servizio di Dietologia A.O.U. Policlinico "G. Rodolico – San Marco";
 - Ing. Angelo Capizzi - U.O.S. Ingegneria Clinica A.O.U. Policlinico "G. Rodolico - San Marco";
 - Ing. Valentina Oliveri - Settore Risorse Tecniche e Tecnologiche A.O.U. Policlinico "G. Rodolico - San Marco";
 - Sig. Gerardo Lo Giudice - Settore Acquisti e Logistica A.O.U. Policlinico "G. Rodolico San Marco";

- Dott.ssa Manuela Di Mauro - Settore Acquisti e Logistica A.O.U. Policlinico "G. Rodolico San Marco"
 - Dott.ssa Irene Cacciola - Settore Acquisti e Logistica A.O.U. Policlinico "G. Rodolico – San Marco";
 - Dott.ssa Katia Sessa - Settore Acquisti e Logistica A.O.U. Policlinico "G. Rodolico - San Marco"
 - Avv. Gianfranco Scoglio consulente esterno per il supporto giuridico – legale – amministrativo;
- vista la Relazione, nota prot. n. 32443 del 12/06/2023, a firma del dott. Calogero Raffaele, in qualità di Direttore del Settore Acquisti e Logistica e Responsabile del Procedimento, a titolo “Rapporto finale di verifica di fattibilità della proposta di project financing ai sensi dell’art. 183, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.” che unitamente alle relazioni e pareri “favorevoli” dei componenti il Gruppo di Lavoro, come prodotte nella seduta del 29 maggio 2023, viene allegata quale parte integrante del presente atto;

Ritenuto che il ricorso alla proposta di PPP (Public Private Partnership) per l’intervento proposto può essere ritenuto conveniente in rapporto:

- a) il rischio di costruzione di cui all’art. 3 lett. aaa) del D. Lgs n. 50/2016 essendo a carico del Concessionario: “i” Il rischio di progettazione; “ii” il rischio di esecuzione dell’opera difforme dal progetto collegato al mancato rispetto degli standard di progetto, “iii” il rischio di errata valutazione dei tempi e costi di costruzione, “iv” il rischio di inadempimento contrattuale di fornitori e subappaltatori; “v” il rischio di inaffidabilità ed inadeguatezza della tecnologia utilizzata;
- b) il rischio di domanda in quanto è a carico del Concessionario il rischio della fornitura di un minor numero di pasti sanitari ed aziendali nel limite del 20%;
- c) il rischio finanziario (Gestione imprenditoriale del rischio operazione di "hedging" per copertura rischio tassi), mancata copertura finanziaria degli interventi Rif. Cont.: Art. 31), Extra Costi di Costruzione/Spese Tecniche/Altri Costi Vari/Costi Operativi/Manutenzioni e ritardi nel completamento degli interventi Mitigant: Rideterminazione dei termini concessori (Rif. Cont.: Art. 11-15-24-31) Extra Costi di Costruzione Mitigant: Gestione imprenditoriale del rischio (Rif. Cont.: Art. 11);
- d) il rischio di disponibilità in quanto è a carico del Concessionario il rischio del funzionamento delle cucine ed erogazione del servizio di manutenzione (art. 17 – 26 Conv.);

Ritenuto altresì di poter condividere le conclusioni del R.U.P. ed in particolare la richiesta di inserire nel bando, oltre quanto altro gli uffici riterranno a tutela dell’Azienda, criteri e punteggi atti a meglio valutare, in sede di gara, il miglioramento complessivo della proposta progettuale sotto i seguenti profili:

- a) composizione del menù alimentare e dietetico;
- b) valorizzare i costi ed ricavi previsti per la fornitura a terzi ed inserirli nel PEF;
- c) incremento della royalty in favore dell’Amministrazione per la fornitura del servizio a terzi;
- d) specificare nella griglia di valutazione delle proposte un criterio di punteggio discrezionale inerente gli indicatori di performance per il controllo dell’efficacia e dell’efficienza del servizio e i parametri numerici con i quali calcolare le eventuali riduzioni del canone in ipotesi di inadempimento qualitativo;

Ritenuto che nulla osti in merito alla sussistenza dei presupposti di legge per la dichiarazione della fattibilità della proposta di partenariato ai sensi dell’art. 183, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. “Codice dei Contratti” e s.m.i.;

Visto il D.P.R. 207 del 5/10/2010 – Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. per quanto ancora in vigore ai sensi dell’articolo 216 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

Visto l’art. 183 comma 15 del D.Lgs. n. 50/2016 che espressamente prevede che qualora il progetto non sia già presente negli strumenti di programmazione approvati dall’amministrazione aggiudicatrice sulla base della normativa vigente, deve essere “inserito in tali strumenti di programmazione ed è posto in

approvazione con le modalità previste per l'approvazione di progetti;" ed ove approvato "è posto a base di gara, alla quale è invitato il proponente";

Viste le precedenti delibere n.1732/.2022, n. 2577/2022, n. 2610/2022;

Preso atto della proposta, come avanzata dal Direttore del Settore Acquisti e Logistica, che con la sottoscrizione del presente provvedimento ne attesta la regolarità formale e la legittimità sostanziale;

Sentito il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario

DELIBERA

- 1) di approvare le premesse del presente atto con particolare riferimento agli elementi motivazionali;
- 2) di prendere atto della proposta presentata, ai sensi dell'art. 183, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. composta degli elaborati in premessa descritti da parte del promotore privato;
- 3) di prendere atto del documento redatto dal dott. Calogero Raffaele Addamo, in qualità di Direttore del Settore Acquisti e Logistica e Responsabile del Procedimento, a titolo "Rapporto finale di verifica di fattibilità della proposta di project financing ai sensi dell'art. 183, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., quale parte integrante del presente atto, con il quale si valuta positivamente la fattibilità della proposta, ai sensi dell'art. 183 - comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016, sotto i profili della funzionalità, della durata della concessione, del contributo richiesto, del contenuto dello schema di convenzione e della relazione sulle caratteristiche del servizio e della gestione e degli ulteriori elementi prescritti dal Codice dei Contratti Pubblici" con le osservazioni in essa contenute;
- 4) di dare atto che il ricorso alla proposta di PPP (Public Private Partnership) per l'intervento proposto può essere ritenuto conveniente in rapporto:
 - alla verifica positiva del trasferimento in capo al partner privato proponente del rischio di costruzione e del rischio di disponibilità;
 - all'innovazione tecnologica ed al miglioramento della qualità del servizio offerto sia in regime sanitario che alberghiero (mensa dipendenti);
 - alla possibilità per l'Azienda di ricavare royalty dalla distribuzione conto terzi dei pasti prodotti;
- 5) di approvare la proposta di partenariato su proposta di un promotore privato ai sensi dell'art. 183 - comma 15 del D.Lgs. n. 50/2016 diretta alla *concessione dei servizi per la ristorazione e la mensa dell'A.O.U. Policlinico "G. Rodolico - San Marco", realizzazione nuovo centro cottura - periodo 2022 - 2034 (con possibile proroga di ulteriori 18 mesi a richiesta della Stazione Appaltante)* che si compone dei seguenti elaborati:
 - I. Piano Economico Finanziario asseverato;
 - II. Presentazione del Progetto di gestione a marchio "Terre Sane";
 - III. Polizza fideiussoria;
 - IV. Relazione tecnico-illustrativa;
 - V. Studio di prefattibilità ambientale;
 - VI. Disciplinare descrittivo e prestazionale degli elementi tecnici;
 - VII. Relazione cronoprogramma dei lavori;
 - VIII. Cronoprogramma
 - IX. Elenco prezzi;
 - X. Analisi prezzi;
 - XI. Computo metrico estimativo;
 - XII. Quadro economico della spesa e di progetto;
 - XIII. Prime indicazioni e misure per la stesura del Piano di Sicurezza in Cantiere;
 - XIV. Relazione descrittiva P.O. Rodolico e San Marco;
 - XV. Corografia P.O. Rodolico e San Marco;
 - XVI. Planimetria stato di fatto cucina P.O. Rodolico e San Marco;

procedere all'espletamento di gara mediante procedura aperta con offerta economicamente più vantaggiosa per la selezione del concessionario, attribuendo al proponente il diritto di prelazione in ordine all'aggiudicazione della gara, nonché per gli adempimenti di cui all'art. 21 del Codice dei Contratti;

13) di dare atto che la proposta oggetto di approvazione non implica alcun incremento significativo di costi diretti o indiretti rispetto alla spesa attualmente sostenuta per il medesimo servizio fatti salvi gli incrementi sul costo dei pasti dovuti per l'ammortamento degli investimenti necessari per tutta la durata del contratto;

14) di dare atto che il Responsabile del procedimento è il Dott. Calogero Raffaele Addamo – Direttore del Settore Acquisti e Logistica.

Il Direttore del Settore Proponente



IL DIRETTORE GENERALE Dr. Gaetano Sirna

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO Dr. Rosario Fresta

IL DIRETTORE SANITARIO Dr. Antonio Lazzara

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio Online dell'A.O.U. Policlinico "G. Rodolico – San Marco" di Catania, ai sensi dell'art. 53 della L.R. 30/93 e s.m.i. e dell'art. 32 della L. 69/2009.

Catania li 02.07.2023

IL RESPONSABILE

Allegati

- nota prot.n. 2355 del 13/01/2023;
- deliberazioni n. 1732/2022, n. 2577/2022 e n. 2610/2022;
- nota prot. n. 32443 del 12/06/2023.