

REGIONE DEL VENETO



ULSS7
PEDEMONTANA

Via dei Lotti, n. 40
36061 Bassano del Grappa (VI)
Codice fiscale e partita IVA 00913430245

N. 797 DEL 28/04/2025

DELIBERAZIONE
del

DIRETTORE GENERALE

Nominato con D.P.G.R. n. 13 del 26/02/2024

Coadiuvato dai sigg.:

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

dott.ssa MICHELA CONTE

DIRETTORE SANITARIO f.f.

dr. FRANCO BASSAN

DIRETTORE DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI

dott. EDDI FREZZA

OGGETTO: CONTRATTO DI CONCESSIONE “NUOVO POLO OSPEDALIERO UNICO DELL’ULSS 4 ALTO VICENTINO. APPROVAZIONE PROTOCOLLO D’INTESA PER LA RINEGOZIAZIONE DEL PREZZO PASTO DIPENDENTI PRESSO LA MENSA DEL P.O, DI SANTORSO ED ESTENSIONE CONTRATTO DI PROJECT FINANCING ALLA MENSA DIPENDENTI DEL C.S.S. “BOLDRINI” DI THIENE – CAPITOLATO PRESTAZIONALE “8.06 SERVIZIO RISTORAZIONE DEGENTI E DIPENDENTI”.

IL DIRETTORE GENERALE
DELL’AZIENDA ULSS 7 PEDEMONTANA
dott. Carlo Bramezza

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs n. 82/2005, del T.U. n. 445/2000 e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è conservato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda.

Proponente: UOC SERVIZI TECNICHE PATRIMONIALI
Anno Proposta: 2025 Numero Proposta: 783/25

Il Direttore dell'U.O.C Servizi Tecnici e Patrimoniali nonché Responsabile del procedimento, attesta che la presente proposta di deliberazione è stata regolarmente istruita nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e regolamentare: f.to Daniele Panizzo

Il Direttore dell'U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali e Responsabile Unico del Procedimento, di concerto con il Direttore dell'U.O.C. Provveditorato Económico e Gestione della Logistica, riferisce quanto segue.

Premesso che:

- in data 27/09/2005 l'Azienda ULSS 4 Alto Vicentino (oggi Azienda ULSS 7 Pedemontana) avviava la procedura (ex artt. 37 *bis* e ss della Legge 109/94) di selezione del soggetto promotore per la realizzazione del "Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'ULSS n. 4 – Alto Vicentino";
- con delibera del Direttore Generale in data 07/04/2006, veniva dichiarata di pubblico interesse la proposta presentata dall'ATI composta dalle società Gemmo s.p.a., C.M.B. Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi, Consorzio Cooperative Costruzioni Società Cooperativa, Impresa di Costruzioni Ing. E. Mantovani s.p.a., Palladio Finanziaria s.p.a., Serenissima Ristorazione s.p.a., Coopservice s.coop. per azioni, Servizi Italia s.p.a. e Studio Altieri s.p.a. (di seguito anche solo "ATI");
- all'esito della procedura negoziata ex art. 37 *quater* della Legge 109/94, l'Azienda assegnava la concessione per i lavori pubblici sopra menzionati alla ricordata ATI, che di seguito costituiva (ex art. 37 *quinquies* della Legge 109/94) la società di progetto Summano Sanità s.p.a (di seguito solo "Summano");
- in data 12/11/2007, l'Azienda stipulava il "Contratto di concessione di lavori pubblici relativo alla progettazione, gestione e costruzione del nuovo Polo ospedaliero unico dell'U.L.S.S. 4 – Alto Vicentino" (rep. n. 61.702, di seguito anche solo "**Contratto**") con Summano Sanità s.p.a., che diveniva così concessionaria a titolo originario, subentrando all'ATI;
- al contratto risultano allegati i capitolati redatti dal soggetto promotore, c.d. raggruppamento Gemmo (Delibera D.G. n. 240/2006), nella variante migliorativa proposta dal soggetto aggiudicatario in esito alla procedura negoziata, c.d. raggruppamento INSO, della costituente società di progetto Summano Sanità S.p.A. sopra richiamata;
- i capitolati tecnici dei servizi di cui al Contratto richiamato al precedente punto sono stati aggiornati ed approvati con delibera n. 703 del 21/04/2023, nell'ambito della procedura di Market Test. Nel prosieguo del testo si fa riferimento alla numerazione di cui ai capitolati tecnici così come aggiornati, riportando tra parentesi il riferimento ai capitolati INSO;
- con particolare riguardo alla disciplina del servizio ristorazione dipendenti, da un'attenta analisi dei testi dei diversi documenti di gara e di contratto, sono emerse alcune incongruenze, esso infatti risulta previsto e disciplinato sia come servizio a canone che come servizio a tariffa, anche se alla decorrenza del contratto è stato valorizzato contabilmente ed economicamente come servizio a tariffa;
- si elencano di seguito in dettaglio i diversi riferimenti contrattuali:
 - nel Piano Economico Finanziario (Allegato B al contratto):
 - all'art. 3.9.1.1 "Canone Servizi", tabella 3-3, risultano definiti i canoni del servizio ristorazione degenti (€ 1.570.000,00) ed il servizio ristorazione sedi esterne (€ 944.000,00);
 - all'art. 3.9.2 "Ricavi da Tariffa", Tabella 3-5, figura la ristorazione dipendenti (€ 1.114.000,00);
 - all'art. 3.10 "Costi di Gestione", tabella 3-7 "Dettaglio costi di gestione", è indicato il servizio ristorazione dipendenti (€ 885.000,00);
 - nell'Allegato 9.01 al Contratto di Concessione "Corrispettivi dei servizi":

- all'art. 9.01.1 "Riepilogo corrispettivi per i Servizi offerti", si fa riferimento ai servizi svolti presso il Nuovo Polo Unico Ospedaliero tra cui anche quello relativo al capitolato 8.06 "Ristorazione degenti e dipendenti" (€ 1.768.000,00);
- all'art. 9.01.3 "Servizio a tariffe e ricavi previsti" sono indicate le tariffe ed i ricavi relativi ai servizi gestiti direttamente dal Concessionario tra cui il servizio "Ristorazione a dipendenti ospedale" (€ 9,25 €/pasto pari a ricavi previsti per € 1.013.000,00, pari ad € 1.114.000,00 IVA 10% compresa) e si precisa che trattasi di Servizi per i quali la Concedente non è tenuta a versare al Concessionario alcun corrispettivo;
- tale prezzo, a seguito di rilancio INSO, è stato rideterminato in € 10,18/pasto, da allora costantemente aggiornato secondo quanto previsto all'art. 12 (ex art. 8.06.11) "Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi" del capitolato 8.06, nel 2024 pari al prezzo di € 13,8825;
- nel Capitolato Tecnico 8.06 Ristorazione degenti e dipendenti, all'art. 10 (ex. Art. 8.06.09.B.) "Estensione del Servizio", viene proposta la variante migliorativa del "Servizio ristorazione dipendenti e utenti autorizzati" consistente nell'offerta di due menù, uno tradizionale ed uno speciale, a scelta del dipendente. Per quest'ultimo sono proposti particolari piatti che possono essere prenotati e pagati direttamente presso le casse di Serenissima Ristorazione S.p.A.;
- il prezzo pasto attualizzato al 2024 di € 13,8825 è costituito da una quota riconosciuta al Provider Serenissima Ristorazione S.p.A., pari ad € 11,0225, ed una quota (cosiddetta "marginalità") riconosciuta al Concessionario, pari ad € 2,86. Complessivamente la marginalità attesa sul servizio ristorazione dipendenti da parte del Concessionario era pari ad € 310.000,00 attualizzata all'anno 2023 e calcolata su n. 109.000 pasti previsti originariamente dal contratto mentre, nel 2024, la marginalità attesa stimata in sede di stesura del protocollo pari ad € 259.673,70 calcolata su n. 90.795 pasti stimati entro il 31/12/2024 (consolidata ad oggi in € 261.738,62 per n. 91.517 pasti erogati nell'anno 2024);

Ricordato che:

- il servizio ristorazione mensa dipendenti viene garantito e corrisposto dall'Azienda, fatta salva la quota di compartecipazione richiesta al dipendente in ottemperanza a quanto previsto nel C.C.N.L., e non può essere qualificato come un servizio commerciale nell'ambito del contratto di Project Financing;
- sin dall'anno 2009 il Direttore Generale di ex-U.L.S.S. n. 4 prendeva atto che i pasti dipendenti erano inseriti nei servizi commerciali e avviava l'iter per ricondurli nei servizi a canone, tale questione veniva poi ripresa nel corso dell'anno 2012, all'avvio del contratto di Project Financing, non addivenendo però ad alcun accordo tra le Parti;
- l'obiettivo del Protocollo d'Intesa, condiviso da ambo le Parti, è quello di riportare nell'alveo contrattuale dei servizi a canone il servizio di ristorazione dipendenti, secondo la formulazione del capitolato 8.06 "servizio di ristorazione degenti e dipendenti", disciplinando le ricadute in termini economici legate alla revisione del prezzo pasto ed alla marginalità correlata riconosciuta al Concessionario e, parallelamente, al mantenimento della qualità attesa del servizio;
- altresì va tenuto in considerazione che il capitolato tecnico prestazionale 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti" prevede all'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) "Estensione del servizio" la possibilità di estendere il servizio presso la "sede centrale via Rasa 9, Thiene", da intendersi oggi la sede del Centro Socio-Sanitario "Boldrini" di Thiene;
- va precisato che l'attuale servizio di ristorazione dipendenti presso il Centro Socio-Sanitario di Thiene è gestito in proroga in forza di delibera n. 323 del 23/02/2024 anch'esso da Serenissima Ristorazione S.p.A.;

Dato atto che:

- con lettera prot. n. 68667/2023 del 10/08/2023, AULSS n. 7 Pedemontana riavviava la negoziazione circa la riduzione del prezzo del pasto del servizio ristorazione dipendenti ed il

contestuale spostamento all'interno dei servizi a canone anche al fine di assoggettarlo all'art.17 del contratto di concessione "Qualità dei Servizi e Market Test";

- in seguito ad una lunga e complessa trattativa, con numerosi incontri tra le Parti di cui ai verbali agli atti dell'U.O.C. Provveditorato Económico e Gestione della Logistica, in data 06/09/2024 le Parti addivenivano alla seguente soluzione finale di riduzione del prezzo pasto dipendenti pari ad € 9,8378, così scomposto:
 - € 9,1718 costo pasto;
 - € 0,666 marginalità legata al rischio di domanda, pari al 7,261% del prezzo pasto omogenea alle marginalità applicati agli altri servizi alberghieri del contratto di concessione;
- veniva anche definita una formula di recupero della quota di marginalità rinunciata dal Concessionario all'interno del corrispettivo per il pasto, al fine di perseguire l'obiettivo comune tra le Parti di mantenere l'equilibrio economico-finanziario della concessione, mediante il riconoscimento di un "canone" annuo, correlato alle condizioni più intensive dell'esercizio del servizio, quale contropartita dell'utilizzo degli spazi dedicati al servizio di ristorazione dipendenti pari ad € 179.364,22 oltre IVA di legge, da imputare al conto BA2061004 programma di spesa 568 "PRJ - Utilizzo locali mensa";
- sempre con l'obiettivo comune di mantenere l'equilibrio economico-finanziario della concessione, si conveniva di avvalersi dell'opzione di estensione del servizio di erogazione pasti ai dipendenti della sede del Centro Socio-Sanitario "Boldrini" di Thiene che eroga circa n. 34.220 pasti/anno (dato anno 2024), attivando così l'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) "Estensione del servizio" del capitolato 8.06 Servizio "Ristorazione Degenti e Dipendenti";
- a tal fine, con lettera prot. n. 12283 del 10/02/2025, veniva definita la composizione e convocato il tavolo tecnico tra le Parti, con i seguenti obiettivi:
 - definizione della composizione dei menù e degli interventi necessari all'aumento della qualità del servizio di ristorazione dipendenti presso la mensa del C.S.S. "Boldrini" di Thiene, conforme alla qualità erogata presso la mensa del P.O. di Santorso;
 - individuazione degli interventi e formalizzazione delle tempistiche necessarie all'aumento del comfort alberghiero della mensa;
 - definizione della nuova logistica per l'effettuazione del servizio di ristorazione dipendenti presso la mensa.
- con lettera prot. n. 115676 del 30/12/2024, ULSS n. 7 inviava la relazione informativa alla C.R.I.T.E. riguardante la rinegoziazione del servizio ristorazione dipendenti, allegando copia del Protocollo d'Intesa, e successivamente con nota prot. n. 19753 del 03/03/2025 forniva ulteriori chiarimenti;
- con lettera prot. n. 91728 del 21/02/2025 (ns. prot. 16654 del 21/02/2025), la C.R.I.T.E. prendeva atto della rinegoziazione relativa al presente provvedimento;
- con lettera prot. n. 19894 del 04/03/2025 (Allegato 1), ULSS n. 7 Pedemontana inviava a Summano Sanità S.p.A. il benestare alla versione definitiva del Protocollo d'Intesa (Allegato 1), al fine dell'ottenimento del "consent" presso l'istituto bancario del Concessionario;
- in data 11/04/2025 Summano Sanità S.p.A., con lettera prot. n. O_0217_2025 del 11/04/2025 (ns prot. n. 34643 del 11/04/2025), comunicava di aver ricevuto il "consent presso l'istituto bancario attestante la correttezza formale della rinegoziazione;
- in data 16/04/2025 Summano con protocollo n. O_0230_2025 (ns prot. n. 36550 del 16_04_2025), si concludevano i lavori del tavolo tecnico tramite la trasmissione delle azioni e dei documenti propedeutici al raggiungimento degli obiettivi sopra riepilogati. Le Parti, di comune accordo, allegano al Protocollo d'Intesa il nuovo menù per la mensa dipendenti di Thiene e l'elenco degli interventi e degli investimenti a supporto dell'estensione contrattuale.

Rilevato che il Protocollo d'intesa, in sintesi, prevede quanto segue:

- di ricondurre il servizio di ristorazione dipendenti all'interno del servizio 8.06 "Ristorazione Degenti e Dipendenti" quale servizio a canone, e quindi soggetto alle verifiche di cui all'art. 17 "Qualità dei Servizi e Market Test";
- di stabilire che per il Servizio "Ristorazione Degenti e Dipendenti" il Market Test, di cui al sopra citato art. 17 del Contratto, verrà svolto a partire dal quinto anno dalla data di sottoscrizione del relativo atto aggiuntivo della Concessione, fermo restando il riconoscimento della marginalità prevista in capo al Concessionario dal presente protocollo, ottemperando a quanto disposto all'art. 19 del Contratto;
- di riconoscere a Summano – in considerazione delle condizioni più intensive di esercizio del servizio - un Canone di utilizzo dei locali mensa" pari a € 179.364,22 oltre IVA ai sensi di legge, da imputare al conto BA2061004, Programma di spesa 568 "PRJ - Utilizzo locali mensa", prevedendone l'adeguamento, così come previsto dall'art. 12 (ex art. 8.06.11) "Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi" del Capitolato Tecnico 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti", dall'anno 2026;
- di formalizzare l'esito della rinegoziazione del prezzo pasto del servizio di ristorazione dipendenti, definendo quale nuovo prezzo € 9,8378/pasto comprensivo della quota di marginalità di € 0,666/pasto (pari al 7,261%) e prevedendo l'adeguamento dei corrispettivi, così come previsto dall'art. 12 (ex art. 8.06.11) del capitolato tecnico 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti", dall'anno 2026;
- di attivare l'opzione di estensione prevista all'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) "Estensione del servizio", per il servizio di ristorazione dipendenti del Centro Socio-sanitario "Boldrini", prevista dal capitolato 8.06 "Servizio di Ristorazione Degenti e Dipendenti", assicurando lo stesso livello di qualità e comfort alberghiero in atto presso la mensa dipendenti del P.O. di Santorso;
- di far decorrere tali modificazioni dalla data del 01 maggio 2025, fatti salvi i tempi tecnici strettamente occorrenti all'addivenire al perfezionamento dell'addendum contrattuale e in relazione all'espletamento degli interventi necessari all'avvio del servizio ristorazione dipendenti presso la mensa dipendenti del Centro Socio Sanitario "Boldrini" di Thiene;
- di dichiarare che le modifiche introdotte con il presente Protocollo d'Intesa e recepite con i successivi accordi contrattuali non alterano l'equilibrio del Piano Economico Finanziario;
- di dare atto che la riconduzione del Servizio Ristorazione Dipendenti all'interno del capitolato 8.06 non produrrà effetti novativi sull'allegato al Contratto 9.02 "Livelli e criteri di aggiornamento delle tariffe" e quindi esula dai meccanismi di conguaglio dei Servizi previsti;

Considerato che, tale rinegoziazione coinvolge i seguenti conti valorizzati in sede di bilancio economico di previsione (BEP) per l'anno 2025:

- BA1601000 Programma di spesa 305 "Mensa dipendenti", riguardante il contratto del servizio di ristorazione dell'ex-ULSS n. 4, che vede una riduzione per effetto dello spostamento di n. 34.220 pasti all'interno del contratto di concessione;
- BA1601001 Programma di spesa 310 "PRJ Mensa dipendenti Project", che vede un aumento per effetto dell'estensione contrattuale alla mensa dipendenti del C.S.S. "Boldrini" di Thiene;
- BA2061004 Programma di spesa 568 "PRJ - Utilizzo locali mensa", di nuova creazione e quale formula di recupero della quota di marginalità rinunciata dal Concessionario all'interno del corrispettivo per il pasto, correlato alle condizioni più intensive dell'esercizio del servizio.

Valutato che l'operazione nel suo complesso comporta, in base ai dati sui pasti erogati nel 2024, una previsione di risparmio di spesa a partire dall'anno 2025 stimato in € 49.839,44, come da prospetto agli atti del procedimento.

Per quanto sopra, i Direttori dell'U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali e il Direttore dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica di comune accordo propongono pertanto di:

- approvare il testo condiviso tra le Parti del Protocollo d’Intesa (Allegato 1) e le conseguenti variazioni ai documenti parte integranti del “Contratto di Concessione di lavori pubblici per la progettazione, costruzione e gestione del Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell’U.L.SS. n. 4 Alto Vicentino, Capitolato Prestazionale “8.06 - Servizio di Ristorazione degenti e dipendenti”, allegato alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale;
- definire quale nuovo prezzo pasto del servizio ristorazione dipendenti € 9,8378/pasto comprensivo della quota di marginalità di € 0,666/pasto (pari al 7,261%) e prevedendone l’adeguamento dei corrispettivi dall’anno 2026;
- attivare l’opzione di estensione per il servizio di ristorazione dipendenti del Centro Socio-sanitario “Boldrini” prevista dall’art. 10 (ex art. 8.06.09.B) “Estensione del servizio” del capitolato 8.06 “Servizio di Ristorazione Degenti e Dipendenti”, assicurando lo stesso livello di qualità e comfort alberghiero in atto presso la mensa dipendenti del P.O. di Santorso con conseguente riduzione della quantità di pasti prevista dalla delibera di proroga n. 323 del 23/02/2024 citata in premessa;
- riconoscere a Summano un “Canone di utilizzo dei locali mensa” pari a € 179.364,22 oltre IVA ai sensi di legge, da imputare al conto BA2061004, Programma di spesa 568 "PRJ - Utilizzo locali mensa", prevedendone l’adeguamento, così come previsto dall’art. 12 (ex art. 8.06.11) “Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi” del Capitolato Tecnico 8.06 “Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti”, dall’anno 2026;
- dare decorrenza dalla data del 01 maggio 2025, fatti salvi i tempi tecnici strettamente occorrenti all’addvenire al perfezionamento dell’addendum contrattuale e in relazione all’espletamento degli interventi necessari all’avvio del servizio ristorazione dipendenti presso la mensa dipendenti del Centro Socio Sanitario “Boldrini” di Thiene;
- dare atto che le modifiche introdotte con il presente Protocollo d’Intesa e recepite con i successivi accordi contrattuali non alterano l’equilibrio del Piano Economico Finanziario;

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la relazione e la proposta del Responsabile del procedimento.

Dato atto che il Responsabile dell’UO competente ha attestato l’avvenuta regolare istruttoria della pratica, in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale, regionale e regolamentare.

Vista l’attestazione in merito all’assumibilità della spesa proposta, sottoscritta dal titolare del budget.

Acquisito il parere favorevole dei Direttori Amministrativo, Sanitario e dei Servizi Socio-Sanitari per quanto di rispettiva competenza.

DELIBERA

1. di approvare il testo condiviso tra le Parti del Protocollo d’Intesa (Allegato 1) e le conseguenti variazioni ai documenti parte integranti del “Contratto di Concessione di lavori pubblici per la progettazione, costruzione e gestione del Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell’U.L.SS. n. 4 Alto Vicentino, Capitolato Prestazionale “8.06 - Servizio di Ristorazione degenti e dipendenti”, allegato alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale;
2. di definire quale nuovo prezzo pasto del servizio ristorazione dipendenti € 9,8378/pasto comprensivo della quota di marginalità di € 0,666/pasto (pari al 7,261%) e prevedendone l’adeguamento dei corrispettivi dall’anno 2026;

3. di attivare l'opzione di estensione per il servizio di ristorazione dipendenti del Centro Socio-sanitario "Boldrini" prevista dall'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) "Estensione del servizio" del capitolato 8.06 "Servizio di Ristorazione Degenti e Dipendenti", assicurando lo stesso livello di qualità e comfort alberghiero in atto presso la mensa dipendenti del P.O. di Santorso con conseguente riduzione della quantità di pasti prevista dalla delibera di proroga n. 323 del 23/02/2024 citata in premessa;
4. di riconoscere a Summano un "Canone di utilizzo dei locali mensa" pari a € 179.364,22 oltre IVA ai sensi di legge, da imputare al conto BA2061004, Programma di spesa 568 "PRJ - Utilizzo locali mensa", prevedendone l'adeguamento, così come previsto dall'art. 12 (ex art. 8.06.11) "Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi" del Capitolato Tecnico 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti", dall'anno 2026;
5. di dare decorrenza dalla data del 01 maggio 2025, fatti salvi i tempi tecnici strettamente occorrenti all'addivenire al perfezionamento dell'addendum contrattuale e in relazione all'espletamento degli interventi necessari all'avvio del servizio ristorazione dipendenti presso la mensa dipendenti del Centro Socio Sanitario "Boldrini" di Thiene;
6. di dare atto che le modifiche introdotte con il presente Protocollo d'Intesa e recepite con i successivi accordi contrattuali non alterano l'equilibrio del Piano Economico Finanziario;
7. di incaricare l'U.O.C. proponente di pubblicare la presente deliberazione nella sezione Amministrazione Trasparente il link di collegamento con la BDNCP, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 33/2013 e s.m.i. e ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 36/2023;
8. di dare atto che la presente deliberazione viene pubblicata all'albo del sito istituzionale dell'Azienda per 10 giorni continuativi, inviata contestualmente al Collegio Sindacale e diventa esecutiva il giorno stesso della sua pubblicazione, come da norma regolamentare approvata con deliberazione n. 1386 del 22/07/2022.

PROTOCOLLO D'INTESA

L'**Azienda ULSS 7 Pedemontana** (già Azienda ULSS 4 Alto Vicentino), c.f. e p.iva n. 00913430245, corrente in Bassano del Grappa (VI), via dei Lotti n. 40, in persona del suo Direttore Generale e legale rappresentante *pro tempore* (di seguito denominata anche solo "**Azienda**")

e

Summano Sanità s.p.a. c.f. e p.iva n. 03424360240, corrente in Santorso (VI), via Garziere n. 42, in persona del suo legale rappresentante *pro tempore* (di seguito denominata anche solo "**Summano**"),

di seguito denominate congiuntamente anche "**Parti**"

premesso che

- in data 27 settembre 2005 l'Azienda ULSS 4 Alto Vicentino (oggi Azienda ULSS 7 Pedemontana) avviava la procedura (ex artt. 37 *bis* e ss. della Legge 109/94) di selezione del soggetto promotore per la realizzazione del "Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'Ulss n. 4 - Alto Vicentino";
- con delibera del Direttore Generale 7 aprile 2006, n. 240, veniva dichiarata di pubblico interesse la proposta presentata dall'ATI composta dalle società Gemmo s.p.a., C.M.B. Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi, Consorzio Cooperative Costruzioni Società Cooperativa, Impresa di Costruzioni Ing. E. Mantovani s.p.a., Palladio Finanziaria s.p.a., Serenissima Ristorazione s.p.a., Coopservice soc. coop. per azioni, Servizi Italia s.p.a. e Studio Altieri s.p.a. (di seguito anche solo "**ATI**");
- all'esito della procedura negoziata ex art. 37 *quater* della Legge n. 109/1994, l'Azienda assegnava la concessione per i lavori pubblici sopra menzionati alla richiamata ATI, che di seguito costituiva (ex art. 37 *quinqüies* della Legge n. 109/1994) la società di progetto Summano Sanità s.p.a.;
- in data 12 novembre 2007 l'Azienda stipulava il "contratto di concessione di lavori pubblici relativo alla progettazione, gestione e costruzione del nuovo polo ospedaliero unico dell'U.L.S.S. 4 - Alto Vicentino" (rep. n. 61.702, di seguito anche solo "**Contratto**") con Summano Sanità S.p.A., che diveniva così concessionaria a titolo originario, subentrando all'ATI;
- i capitoli tecnici dei servizi di cui al Contratto richiamato al precedente punto sono stati aggiornati ed approvati con delibera del Direttore generale di Azienda n. 703 del 21 aprile

2023. Nel prosieguo del testo si fa riferimento alla numerazione di cui ai capitoli tecnici così come aggiornati, riportando tra parentesi il riferimento ai capitoli INSO;
- con particolare riguardo al servizio ristorazione degenti e dipendenti, esso risulta disciplinato come di seguito elencato:
 - nel Piano Economico Finanziario:
 - all'art. 3.9.1.1 "Canone Servizi", tabella 3-3, risultano definiti i canoni del servizio ristorazione degenti (€ 1.570.000,00) e il servizio ristorazione sedi esterne (€ 944.000,00);
 - all'art. 3.9.2 "Ricavi da Tariffa", Tabella 3-5, figura la ristorazione dipendenti (€ 1.114.000,00);
 - all'art. 3.10 "Costi di Gestione", tabella 3-7 "Dettaglio costi di gestione", è indicato il servizio ristorazione dipendenti (€ 885.000,00);
 - nell'Allegato 9.01 al Contratto di Concessione "Corrispettivi dei servizi":
 - all'art. 9.01.1 "Riepilogo corrispettivi per i Servizi offerti", si fa riferimento ai servizi svolti presso il Nuovo Polo Unico Ospedaliero tra cui anche quello relativo al capitolo 8.06 "Ristorazione degenti e dipendenti" (€ 1.768.000,00);
 - all'art. 9.01.3 "Servizio a tariffe e ricavi previsti" sono indicate le tariffe ed i ricavi relativi ai servizi gestiti direttamente dal Concessionario tra cui il servizio "Ristorazione a dipendenti ospedale" (€ 9,25 €/pasto pari a ricavi previsti per € 1.013.000,00, pari ad € 1.114.000,00 IVA 10% compresa) e si precisa che trattasi di Servizi per i quali la Concedente non è tenuta a versare al Concessionario alcun corrispettivo;
 - tale prezzo, a seguito di rilancio INSO, è stato rideterminato in € 10,18/pasto, da allora costantemente aggiornato secondo quanto previsto all'art. 12 (ex art. 8.06.11) "Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi" del capitolo 8.06, nel 2024 pari al prezzo di € 13,8825;
 - nel Capitolato Tecnico 8.06 Ristorazione degenti e dipendenti, all'art. 10 (ex. art. 8.06.09.B.) "Estensione del Servizio", viene proposta la variante migliorativa del "Servizio ristorazione dipendenti e utenti autorizzati" consistente nell'offerta di due menù, uno tradizionale e uno speciale, a scelta del dipendente. Per quest'ultimo sono proposti particolari piatti che possono essere prenotati e pagati direttamente presso le casse di Serenissima Ristorazione S.p.A.;
 - il prezzo pasto attualizzato di € 13,8825 è costituito da una quota riconosciuta al Provider Serenissima Ristorazione S.p.A., pari a € 11,0225, e da una quota (cosiddetta "marginalità") riconosciuta al Concessionario, pari a € 2,86. Complessivamente nel Contratto originario

la marginalità attesa sul servizio ristorazione dipendenti da parte del Concessionario era pari a € 310.000,00 attualizzata all'anno 2023 e calcolata su previsti n. 109.000 pasti mentre, nel 2024, la marginalità attesa è pari a € 259.673,70 calcolata su n. 90.795 pasti stimati entro il 31 dicembre 2024;

considerato che

- l'obiettivo del presente Protocollo d'Intesa, condiviso da ambo le Parti, è di riportare nell'alveo contrattuale dei servizi a canone il servizio di ristorazione dipendenti, secondo la formulazione del capitolato 8.06 "servizio di ristorazione degenti e dipendenti", disciplinando le ricadute in termini economici legate alla revisione del prezzo pasto e alla marginalità correlata riconosciuta al Concessionario e, parallelamente, al mantenimento della qualità attesa del servizio;
- il servizio ristorazione mensa dipendenti viene garantito e corrisposto dall'Azienda, fatta salva la quota di compartecipazione richiesta al dipendente in ottemperanza a quanto previsto nel C.C.N.L., e non può essere qualificato come un servizio commerciale nell'ambito del contratto di Project Financing;
- l'interesse del Concessionario è quello di limitare gli effetti economici legati al venir meno di una componente dei servizi commerciali a tariffa, mantenendo, come da interesse condiviso dall'Azienda, in equilibrio il P.E.F. e prevedendo dei contrappesi che garantiscano l'equilibrio economico finanziario del servizio;

ricordato che

- la questione relativa alla riconduzione del servizio di ristorazione dipendenti all'interno dei servizi a canone era stata posta sin dall'anno 2009 dal Direttore Generale di ex U.L.S.S. n. 4 ed era stata ripresa nel corso dell'anno 2012, all'avvio del contratto di Project Financing, non addivenendosi però ad alcun accordo tra le Parti;
- il capitolato tecnico prestazionale 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti" prevede all'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) "Estensione del servizio" la possibilità di estendere il servizio presso la "sede centrale via Rasa 9, Thiene", da intendersi oggi la sede del Centro Socio-Sanitario "Boldrini" di Thiene, interpretazione definita anche con deliberazione del Direttore generale n. 1361 del 11 agosto 2023 nell'ambito dell'Accordo per l'eliminazione della somministrazione di bevande alcoliche presso il Presidio Ospedaliero di Santorso;

- l'attuale servizio di ristorazione dipendenti presso il Centro Socio-Sanitario di Thiene è gestito in forza di delibera n. 323 del 23 febbraio 2024 da Serenissima Ristorazione S.p.A.;

dato atto che

- con prot. n. 29556 in data 4 aprile 2023 il Direttore Generale dell'Azienda convocava la Concessionaria Summano al fine di dare definizione alle questioni sospese riguardanti il contratto di concessione in atto;
- con nota prot. n. 68667/2023 del 10 agosto 2023 l'Azienda riapriva la negoziazione circa la riduzione del prezzo del pasto del servizio ristorazione dipendenti e il contestuale spostamento all'interno dei servizi a canone anche al fine di assoggettarlo all'art.17 del contratto di concessione "Qualità dei Servizi e Market Test";
- in data 12 settembre 2023, con nota prot. n. 74624 del 5 settembre 2023, veniva convocato il primo incontro specifico sulla questione;
- in data 9 ottobre 2023, come da verbale agli atti, Summano presentava proposta di revisione del prezzo pasto dipendenti ridotto a € 10,9471, rispetto all'importo 2023 di € 13,8071/pasto, come di seguito riepilogata:
 - o aumento della quantità dei pasti a n. 109.000 anno, come inizialmente previsto nel P.E.F., proponendo l'estensione del servizio ristorazione anche alla mensa dipendenti di Thiene, così come previsto dall'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) al paragrafo "Estensione del servizio" del capitolato tecnico prestazionale 8.06 Ristorazione Degenti e Dipendenti;
 - o riconoscimento della marginalità sul servizio pari a € 310.000,00/anno, al fine di riportarla ai valori iniziali previsti dal P.E.F. aggiornati all'anno 2023, con corrispondente stralcio dal costo a pasto di € 2,86;
 - o possibile sconto, soggetto all'accettazione dei punti precedenti, pari a € 0,50/pasto operato da Summano;
 - o possibile ulteriore sconto, soggetto all'incremento dei pasti forniti, operato da Serenissima Ristorazione S.p.A. e pari a € 1,00/pasto;
- in seguito a tale proposta, in data 22 febbraio 2024 con verbale agli atti, l'Azienda formulava le seguenti richieste:
 - o il riconoscimento di un ulteriore sconto al fine di avvicinare il prezzo pasto ai valori correnti di mercato;
 - o la riconduzione del servizio mensa dipendenti a canone e quindi quale servizio soggetto a Market Test così come previsto all'art. 17 del Contratto di Concessione;

- il mantenimento di una parte della marginalità, in linea con gli altri servizi a canone, agganciata al prezzo pasto al fine di mantenere in capo al Concessionario una quota di rischio di domanda;
 - il miglioramento della qualità della mensa dipendenti di Thiene, a fronte dell'eventuale trasferimento nel contratto di Project Financing degli attuali n. 34.220 pasti erogati presso tale mensa, pari quindi a complessivi circa n. 125.015 pasti annui affidati al Concessionario (stima su dato 2024);
- in data 6 settembre 2024, a seguito di numerosi ulteriori incontri di negoziazione con verbali agli atti, Summano presentava la propria controproposta rispetto alle richieste di cui al precedente punto poste da Azienda;
- per l'effetto, le Parti addivenivano alla seguente soluzione finale di riduzione:
1. prezzo pasto dipendente di € 9,8378 (rispetto al prezzo attualmente in vigore pari a € 13,8825/pasto), così scomposto:
 - 9,1718 € costo pasto;
 - 0,666 € marginalità legata al rischio di domanda, pari al 7,261% del prezzo pasto così da renderla omogenea alle marginalità applicate agli altri servizi alberghieri.
 2. definizione di una formula di recupero della quota di marginalità rinunciata dal Concessionario, al fine al fine di perseguire l'obiettivo (comune alle Parti) di mantenere l'equilibrio economico - finanziario della concessione, salvaguardando la causa concreta del contratto, mediante il riconoscimento di un "Canone" correlato alle condizioni più intensive dell'esercizio del servizio, quale contropartita dell'utilizzo degli spazi dedicati al servizio di ristorazione dipendenti pari a € 179.364,22 tenuto conto del numero previsto di pasti erogati al 31 dicembre 2024.

valutato che

- la riconduzione del servizio mensa dipendenti tra i servizi a canone e l'estensione del servizio anche al presidio di Thiene non costituiscono modifiche sostanziali del Contratto (l'estensione territoriale del servizio applica quanto previsto all'art. 10 - ex art. 8.06.09.B - del Capitolato 8.06) e non incidono sull'equilibrio economico-finanziario della Concessione, producendo una variazione di modesto importo;

Tutto ciò premesso, considerato, ricordato, dato atto e valutato, a valere quale parte integrante e sostanziale del presente Protocollo d'Intesa, **le parti di comune accordo si impegnano ad addivenire nei tempi tecnici strettamente occorrenti ad un addendum al Contratto di Concessione, previa comunicazione alla C.R.I.T.E., che regoli quanto segue:**

1. ricondurre il servizio di ristorazione dipendenti all'interno del servizio 8.06 "Ristorazione Degenti e Dipendenti" anche per il presidio di Thiene quale servizio a canone, e quindi soggetto alle verifiche di cui all'art. 17 "Qualità dei Servizi e Market Test";
2. stabilire che per il Servizio "Ristorazione Degenti e Dipendenti" il Market Test, di cui al sopra citato art. 17 del Contratto, verrà svolto a partire dal quinto anno dalla data di sottoscrizione del relativo atto aggiuntivo della Concessione, fermo restando il riconoscimento della marginalità prevista in capo al Concessionario dal presente protocollo, ottemperando a quanto disposto all'art. 19 del Contratto;
3. di riconoscere a Summano – in considerazione delle condizioni più intensive di esercizio del servizio - un Canone di utilizzo dei locali mensa" pari a € 179.364,22 oltre IVA ai sensi di legge, prevedendone l'adeguamento, così come previsto dall'art. 12 (ex art. 8.06.11) "Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi" del Capitolato Tecnico 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti", dall'anno 2026;
4. di formalizzare l'esito della rinegoziazione del prezzo pasto del servizio di ristorazione dipendenti, definendo quale nuovo prezzo € 9,8378/pasto comprensivo della quota di marginalità di € 0,666/pasto (pari al 7,261%) e prevedendo l'adeguamento dei corrispettivi, così come previsto dall'art. 12 (ex art. 8.06.11) del capitolato tecnico 8.06 "Servizio Ristorazione Degenti e Dipendenti", dall'anno 2026;
5. di attivare l'opzione di estensione prevista all'art. 10 (ex art. 8.06.09.B) "Estensione del servizio", per il servizio di ristorazione dipendenti del Centro Socio-sanitario "Boldrini", prevista dal capitolato 8.06 "Servizio di Ristorazione Degenti e Dipendenti", assicurando lo stesso livello di qualità e comfort alberghiero in atto presso la mensa dipendenti del P.O. di Santorso;
6. di far decorrere tali modificazioni dalla data del 20 marzo 2025 e comunque successivamente all'ottenimento da parte degli enti finanziatori del *consent* alla modifica della concessione in tal senso, fatti salvi i tempi tecnici strettamente occorrenti all'addivenire al perfezionamento dell'addendum contrattuale e in relazione all'espletamento degli interventi necessari all'avvio del servizio ristorazione dipendenti presso la mensa dipendenti del Centro Socio Sanitario "Boldrini" di Thiene;
7. di dichiarare che le modifiche introdotte con il presente Protocollo d'Intesa e recepite con i successivi accordi contrattuali non alterano l'equilibrio del Piano Economico Finanziario;

8. di dare atto che la riconduzione del Servizio Ristorazione Dipendenti all'interno del capitolato 8.06 non produrrà effetti novativi sull'allegato al Contratto 9.02 "Livelli e criteri di aggiornamento delle tariffe" e quindi esula dai meccanismi di congruaggio dei Servizi previsti;
9. di stralciare dall'art. 3.9.2 "Ricavi da Tariffa" del Piano Economico Finanziario, tabella 3-5: Ricavi da Tariffa, la voce "Ristorazione Dipendenti" mantenendo solo la voce "Ristorazione Esterni".

Allegato:

1. Aggiornamento del servizio mensa dipendenti gestito presso il C.S.S. "Boldrini" di Thiene – Specifiche Tecniche

**PROJECT FINANCING
SERVIZIO 8.06 RISTORAZIONE DEGENTI E DIPENDENTI
Art. 10 (ex. art. 8.06.09.B) "Estensione del Servizio"**

**AGGIORNAMENTO DEL SERVIZIO MENSA DIPENDENTI GESTITO PRESSO IL C.S.S. "BOLDRINI" DI THIENE
SPECIFICHE TECNICHE**

1) Premessa

A seguito dell'accordo raggiunto tra SUMMANO SANITA' e Az. ULSS 7 Pedemontana, che prevede la riduzione dei prezzi praticati presso il Servizio Mensa Dipendenti e, al contempo, l'estensione contrattuale del servizio alla Mensa Dipendenti interna al C.S.S. "Boldrini" di via Boldrini, 1 a Thiene (VI), Serenissima ha elaborato la presente proposta tecnica atta ad allineare il servizio erogato presso tale sede con l'offerta presente presso il Ristorante Aziendale del P.O. di Santorso (VI).

Come ampiamente condiviso ed approfondito nel corso dei Tavoli Tecnici appositamente convocati da ULSS 7 Pedemontana, fermo restando l'impegno di Serenissima Ristorazione a conseguire le soluzioni tecniche utili al raggiungimento degli obiettivi prefissati, le soluzioni individuate dovranno tenere conto dei vincoli strutturali e impiantistici presenti nella Mensa del CSS "Boldrini".

2) Linea self-service

Al fine di aggiornare e potenziare la linea *self-service* presente nella Mensa del CSS "Boldrini", Serenissima ha individuato i seguenti interventi:

- restyling decorativo della linea self-service;
- installazione di piastra elettrica riscaldante per mantenimento;
- sostituzione di n. 1 delle due vetrinette refrigerate attualmente presenti;
- sostituzione erogatore di acqua microfiltrata.

In particolar modo, l'inserimento della "Piastra elettrica" e la sostituzione di una delle due "Vetrinette refrigerate" consentirà di agevolare la gestione dei diversi prodotti proposti quotidianamente tra le alternative di piatti, permettendo di implementare il Menù attualmente in vigore e ad allineare sostanzialmente lo stesso a quello adottato presso il Ristorante Aziendale del PO di Santorso.

In allegato si produce ipotesi di nuovo Lay Out del locale.

3) Riammodernamento sala ristorante

Al fine di aumentare il comfort alberghiero per gli Utenti del servizio, Serenissima ha previsto la completa sostituzione dei tavoli e delle sedie attualmente presenti, fornendo n. 25 tavoli da 4 posti con relative sedie (n. 100 sedie) da posizionarsi nella Sala principale. Nella Saletta gli arredi risultano in buon stato, in possesso di caratteristiche analoghe ai tavoli e sedie proposti per la Sala principale, pertanto al momento non si ritiene necessaria la sostituzione.

Si allega alla presente il modello di tavoli e sedie individuato da Serenissima, le cui colorazioni saranno definite concordate con il Concedente.

Inoltre, è previsto il posizionamento di una paretina autoportante nella zona di comunicazione presente tra la Sala ristorante principale e l'area lavaggio stoviglie e vassoi, allo scopo di celare alla vista degli Utenti l'accesso alla zona lavaggio utilizzato per la movimentazione dei carrelli di raccolta vassoi sporchi.

In allegato scheda tecnica dei nuovi arredi proposti.

4) Proposta Menù

Attraverso le implementazioni previste, si è ampliata e resa più funzionale la gamma di attrezzature di mantenimento per prodotti caldi e refrigerati a disposizione della linea di distribuzione.

E' stato pertanto possibile intervenire su un ampliamento delle alternative disponibili nel Menù di ciascuna

giornata, che seguirà il seguente schema, sostanzialmente sovrapponibile alla proposta alimentare prevista presso il Ristorante Aziendale del PO di Santorso:

- Alternanza bisettimanale;
- Primi piatti: 11 alternative come di seguito indicate:
 - Pasta con sugo del giorno (prima opzione piatto del giorno)
 - Riso con sugo del giorno (prima opzione P.D.G.)
 - Piatto alternato tra Gratinato, Pasticcio, Pasta Fagioli, Paella (seconda opzione P.D.G.)
 - Zuppa del giorno (terza opzione P.D.G.)
 - Pizza
 - Pasta con olio
 - Pasta con pomodoro
 - Pasta con ragù
 - Riso con olio
 - Riso con pomodoro
 - Riso con ragù
- Secondi piatti: 8 alternative come di seguito indicate:
 - Piatto di Carne (prima opzione P.D.G.)
 - Piatto di Carne (seconda opzione P.D.G.)
 - Piatto di Pesce (terza opzione P.D.G.)
 - Piatto vegetariano
 - Piatto freddo
 - Insalatona
 - Formaggi misti
 - Affettati misti
- Contorni: 5 alternative come di seguito indicate:
 - Contorno del giorno (prima opzione P.D.G.)
 - Contorno del giorno (seconda opzione P.D.G.)
 - Contorno al vapore (prima opzione al vapore)
 - Contorno al vapore (seconda opzione al vapore)
 - Verdure crude miste
- Dessert: 5 alternative tra Frutta Fresca, Frutta Cotta, Yogurt vari gusti, Budino, Purea di frutta

Lo schema proposto sarà applicabile a seguito della sottoscrizione del Protocollo d'Intesa tra Az. ULSS 7 Pedemontana e SUMMANO SANITA' (Allegato 1: esempio di menu proposto).

5) Orario di apertura e Organico impiegato

Il servizio Mensa presso il CSS "Boldrini" è aperto agli Utenti nell'orario 12:00 – 14:30 dal lunedì al venerdì. Durante l'orario di apertura della Mensa sono presenti n. 2 Operatori in line adi distribuzione, più n. 1 ulteriore Operatore per supporto operativo e addetto all'area lavaggio.

6) Tempistiche di fornitura arredi ed attrezzature e di restyling

Serenissima prevede che gli interventi proposti per fornitura arredi, attrezzature e di restyling del banco self-service, descritti nei paragrafi precedenti, verranno realizzati entro 60 giorni dall'approvazione da parte del Concedente (Allegato 2: planimetria mensa C.S.S. "Boldrini" Thiene).

7) Attrezzature di proprietà di ULSS n. 7 Pedemontana

Le attrezzature, appartenenti al patrimonio di ULSS n. 7 (Allegato 3: elenco cespiti ULSS n. 7 Pedemontana), verranno concesse in uso a Serenissima Ristorazione S.p.a., sino al termine della concessione previsto per febbraio 2036 (Allegato 3: elenco cespiti ULSS n. 7 Pedemontana), che si impegna alla manutenzione

ordinaria e straordinaria ed all'eventuale sostituzione.

Alla scadenza del contratto di concessione i beni concessi in uso verranno riconsegnati all'Azienda Sanitaria fatto salvo per quelli che nel frattempo verranno dismessi mentre gli eventuali beni sostituiti e/o aggiunti alla dotazione iniziale da parte di Serenissima Ristorazione rimarranno di proprietà di quest'ultima.

8) Personale

Il personale in servizio è confermato in n. 2 risorse in linea di distribuzione, oltre a n. 1 risorsa con funzioni di risanamento che in caso di maggiore affluenza possa integrare la linea. Inoltre, Serenissima Ristorazione S.p.A. si impegna a mantenere in servizio il personale attivo già alle dipendenze nell'attuale contratto di ristorazione in vigore presso la mensa dipendenti del C.S.S. "Boldrini" di Thiene.

9) Pulizia dei locali e disinfezione

Con riferimento alla pulizia e alla disinfezione dei locali mensa dipendenti presso il C.S.S. "Boldrini" di Thiene si rimanda al capitolato 8.06 "Servizio di ristorazione degenti e dipendenti" del contratto di concessione e, comunque, rimane in carico alla ditta Serenissima Ristorazione S.p.A..

Allegati:

- **Allegato 1:** esempio menù proposto;
- **Allegato 2:** planimetria mensa C.S.S. "Boldrini" Thiene;
- **Allegato 3:** elenco ospiti ULSS n. 7 Pedemontana.

PROSPETTO COMPARATIVO - 1^ SETTIMANA

RISTORANTE C.S.S. "BOLDRINI" di THIENE



Menù autunno - inverno 2024-2025



PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI		DESSERT	
Lunedì	Pasta zucca e speck	Arrosto di pollo farcito	Patate prezzemolate	Frutta fresca			
	Lasagne al ragù	Polpette di manzo ai funghi	Zucchine trifolate	Yogurt alla frutta			
	Zuppa d'orzo	Hamburger di tonno	Carote all'olio	Budino			
	Pasta/riso al pomodoro	Omelette alle erbette	Fagioli all'olio	Frutta cotta			
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta			
	Pasta/riso all'olio	Roastbeef all'inglese	Insalata cruda mista				
	Pizza	Insalata caprese					
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI						
Martedì	Risotto al radicchio	Pollo arrosto	Lenticchie in umido	Frutta fresca			
	Gnocchi alla romana	Scaloppina al vino bianco	Macedonia di verdure	Yogurt alla frutta			
	Crema di piselli	Merluzzo agli agrumi	Cavolfiori all'olio	Budino			
	Pasta/riso al pomodoro	Hamburger di scamorza e verdure	Bieta all'olio	Frutta cotta			
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta			
	Pasta/riso all'olio	Manzo con cipolle marinate	Insalata cruda mista				
	Pizza	Insalata di salmone e sedano					
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI						
Mercoledì	Pasta all'amatriciana	Grigliata mista	Crocchette di patate	Frutta fresca			
	Pasta e fagioli	Cotolette e Cordon Blue	Crauti	Yogurt alla frutta			
	Crema di verdure	Salmone all'olio e limone	Zucchine in tegame	Budino			
	Pasta/riso al pomodoro	Hummus di ceci	Verdura cotta all'olio	Frutta cotta			
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta			
	Pasta/riso all'olio	Prosciutto crudo e mozzarella	Insalata cruda mista				
	Pizza	Insalata greca					
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI						
Giovedì	Gnocchi ai formaggi	Tagliata di tacchino	Finocchi gratinati	Frutta fresca			
	Paella	Pollo marinato	Verza stufata	Yogurt alla frutta			
	Crema di zucca	Cotoletta di platessa	Cavolfiori all'olio	Budino			
	Pasta/riso al pomodoro	Polenta con Asiago e funghi	Spinaci all'olio	Frutta cotta			
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta			
	Pasta/riso all'olio	Vitello tonnato	Insalata cruda mista				
	Pizza	Insalata di mare					
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI						
Venerdì	Spaghetti con le sarde	Arrosto di vitello	Polenta	Frutta fresca			
	Crespella ricotta e spinaci	Spezzatino di manzo	Zucca al forno	Yogurt alla frutta			
	Zuppa di verdure	Merluzzo alla vicentina	Carote all'olio	Budino			
	Pasta/riso al pomodoro	Uova sode con insalata russa	Fagiolini all'olio	Frutta cotta			
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta			
	Pasta/riso all'olio	Bresaola rucola e grana	Insalata cruda mista				
	Pizza	Involtino con insalata russa					
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI						

RISTORANTE OSPEDALE DI SANTORSO



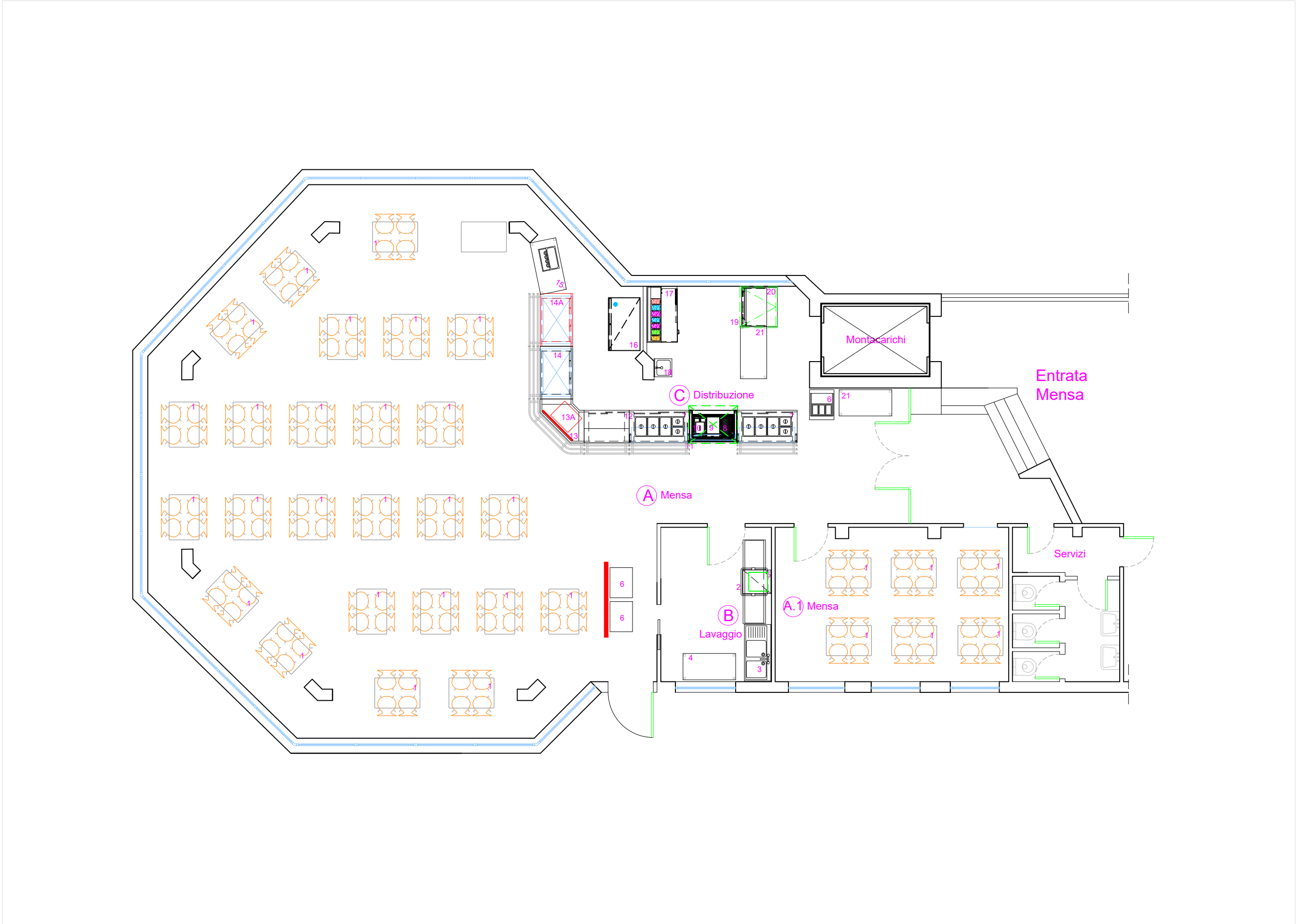
Menù autunno - inverno 2024-2025



PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI		DESSERT	
Lunedì	Pasta zucca e speck	Arrosto di pollo farcito		Patate prezzemolate		Frutta fresca	
	Lasagne al ragù	Polpette di manzo ai funghi		Zucchine trifolate		Yogurt alla frutta	
	Zuppa d'orzo	Hamburger di tonno		Carote all'olio		Budino	
	Pasta/riso al pomodoro	Omelette alle erbe		Fagioli all'olio		Frutta cotta	
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri		Purè di patate		Purea di frutta	
	Pasta/riso all'olio	Roastbeef all'inglese		Insalata cruda mista			
	Pizza	Insalata caprese					
INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI							
Martedì	Risotto al radicchio	Pollo arrosto		Lenticchie in umido		Frutta fresca	
	Gnocchi alla romana	Scaloppina al vino bianco		Macedonia di verdure		Yogurt alla frutta	
	Crema di piselli	Merluzzo agli agrumi		Cavolfiori all'olio		Budino	
	Pasta/riso al pomodoro	Hamburger di scamorza e verdure		Bieta all'olio		Frutta cotta	
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri		Purè di patate		Purea di frutta	
	Pasta/riso all'olio	Manzo con cipolle marinate		Insalata cruda mista			
	Pizza	Insalata di salmone e sedano					
INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI							
Mercoledì	Pasta all'amatriciana	Grigliata mista		Crocchette di patate		Frutta fresca	
	Pasta e fagioli	Cotolette e Cordon Blue		Crauti		Yogurt alla frutta	
	Crema di verdure	Salmone all'olio e limone		Zucchine in tegame		Budino	
	Pasta/riso al pomodoro	Hummus di ceci		Verdura cotta all'olio		Frutta cotta	
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri		Purè di patate		Purea di frutta	
	Pasta/riso all'olio	Prosciutto crudo e mozzarella		Insalata cruda mista			
	Pizza	Insalata greca					
INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI							
Giovedì	Gnocchi ai formaggi	Tagliata di tacchino		Finocchi gratinati		Frutta fresca	
	Paella	Pollo marinato		Verza stufata		Yogurt alla frutta	
	Crema di zucca	Cotoletta di platessa		Cavolfiori all'olio		Budino	
	Pasta/riso al pomodoro	Polenta con Asiago e funghi		Spinaci all'olio		Frutta cotta	
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri		Purè di patate		Purea di frutta	
	Pasta/riso all'olio	Vitello tonnato		Insalata cruda mista			
	Pizza	Insalata di mare					
INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI							
Venerdì	Spaghetti con le sarde	Arrosto di vitello		Polenta		Frutta fresca	
	Crespella ricotta e spinaci	Spezzatino di manzo		Zucca al forno		Yogurt alla frutta	
	Zuppa di verdure	Merluzzo alla vicentina		Carote all'olio		Budino	
	Pasta/riso al pomodoro	Uova sode con insalata russa		Fagiolini all'olio		Frutta cotta	
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri		Purè di patate		Purea di frutta	
	Pasta/riso all'olio	Bresaola rucola e grana		Insalata cruda mista			
	Pizza	Involtino con insalata russa					
INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI							

PROSPETTO COMPARATIVO - 2^ SETTIMANA				
RISTORANTE C.S.S. "BOLDRINI" di THIENE				
		Menù autunno - inverno 2024-2025		
PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Lunedì	Pasta all'arrabbiata	Arrosto di tacchino	Broccoli aglio e olio	Frutta fresca
	Pasticcio ricotta e spinaci	Spiedini misti	Patate arrosto	Yogurt alla frutta
	Minestra di lenticchie con farro	Hamburger di branzino	Carote all'olio	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Panzanella	Bieta all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Manzo in salsa verde	Insalata cruda mista	
	Pizza	Insalata di finocchi arance e noci		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Martedì	Risotto ai funghi	Bocconcini di tacchino al curry	Rape rosse	Frutta fresca
	Pasta alla verdure	Arrosto di maiale agli aromi	Cipolline in agrodolce	Yogurt alla frutta
	Crema di ceci	Hamburger di salmone	Zucchine trifolate	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Torta salata con patate e rosmarino	Fagioli in umido	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Insalata viennese	Insalata cruda mista	
	Pizza	Formaggi misti e miele		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Mercoledì	Pasta al pesto	Grigliata mista	Crocchette di patate	Frutta fresca
	Pasta e fagioli	Cotolette e Cordon Blue	Verza stufata	Yogurt alla frutta
	Passato di verdure	Filetto di sgombrò alla mediterranea	Verdure alla griglia	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Polpette vegetali	Verdura cotta all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Insalata di tonno	Insalata cruda mista	
	Pizza	Panzanella		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Giovedì	Gnocchi al burro e salvia	Pollo alla cacciatora	Tris di verdure	Frutta fresca
	Crespella ai funghi	Stinco di maiale al forno	Zucca al forno	Yogurt alla frutta
	Zuppa di verza e farro	Filetto di merluzzo gratinato	Cavolfiori all'olio	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Legumi misti in umido	Fagiolini all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Vitello tonnato	Insalata cruda mista	
	Pizza	Panzanella		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Venerdì	Bigoli al ragù	Arrosto di pollo e zucca	Polenta	Frutta fresca
	Pasta gratinata	Trippa alla parmigiana	Funghi trifolati	Yogurt alla frutta
	Crema di carote	Seppioline in umido con piselli	Finocchi all'olio	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Hamburger di friarielli	Spinaci all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Insalata di mare	Insalata cruda mista	
	Pizza	Speck e cetrioli		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			

RISTORANTE OSPEDALE DI SANTORSO				
		Menù autunno - inverno 2024-2025		
PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Lunedì	Pasta all'arrabbiata	Arrosto di tacchino	Broccoli aglio e olio	Frutta fresca
	Pasticcio ricotta e spinaci	Spiedini misti	Patate arrosto	Yogurt alla frutta
	Minestra di lenticchie con farro	Hamburger di branzino	Carote all'olio	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Panzanella	Bieta all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Manzo in salsa verde	Insalata cruda mista	
	Pizza	Insalata di finocchi arance e noci		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Martedì	Risotto ai funghi	Bocconcini di tacchino al curry	Rape rosse	Frutta fresca
	Pizza	Arrosto di maiale agli aromi	Cipolline in agrodolce	Yogurt alla frutta
	Crema di ceci	Hamburger di salmone	Zucchine trifolate	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Torta salata con patate e rosmarino	Fagioli in umido	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Insalata viennese	Insalata cruda mista	
	Pizza	Formaggi misti e miele		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Mercoledì	Pasta al pesto	Grigliata mista	Crocchette di patate	Frutta fresca
	Pasta e fagioli	Cotolette e Cordon Blue	Verza stufata	Yogurt alla frutta
	Passato di verdure	Filetto di sgombrò alla mediterranea	Verdure alla griglia	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Polpette vegetali	Verdura cotta all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Insalata di tonno	Insalata cruda mista	
	Pizza	Panzanella		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Giovedì	Gnocchi al burro e salvia	Pollo alla cacciatora	Tris di verdure	Frutta fresca
	Crespella ai funghi	Stinco di maiale al forno	Zucca al forno	Yogurt alla frutta
	Zuppa di verza e farro	Filetto di merluzzo gratinato	Cavolfiori all'olio	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Legumi misti in umido	Fagiolini all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Hamburger di manzo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Vitello tonnato	Insalata cruda mista	
	Pizza	Panzanella		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			
Venerdì	Bigoli al ragù	Arrosto di pollo e zucca	Polenta	Frutta fresca
	Pasta gratinata	Trippa alla parmigiana	Funghi trifolati	Yogurt alla frutta
	Crema di carote	Seppioline in umido con piselli	Finocchi all'olio	Budino
	Pasta/riso al pomodoro	Hamburger di friarielli	Spinaci all'olio	Frutta cotta
	Pasta/riso al ragù	Petto di pollo ai ferri	Purè di patate	Purea di frutta
	Pasta/riso all'olio	Insalata di mare	Insalata cruda mista	
	Pizza	Speck e cetrioli		
	INSALATONA - FORMAGGI - AFFETTATI			



ELENCO ATTREZZATURE		
Pos.	Q.tà	DESCRIZIONE
SALA MENSA		
1	25	Tavolo con 4 sedie
A.1 SALA MENSA		
1	06	Tavolo con 4 sedie
LAVAGGIO		
2	01	Lavastoviglie a capottina
3	01	Lavello a 2 vasche con scivolo
4	01	Tavolo neutro
5	01	Aspiratore a soffitto
6	02	Carrelli porta vassoi
DISTRIBUZIONE		
6	01	Tramoggia vassoi-posate-pane
7	02	Elemento self caldo a bagnomaria a 8GN
8	01	Fry Top
9	01	2 piastre
10	01	Cuocipasta
11	01	Cappa Aspirante
12	02	Elemento self neutro
13	01	Elemento self neutro ad angolo con vetro frontale
13A	01	Piastra riscaldante 2 GN 1/1
14	01	Elemento neutro con vetrina refrigerata
14A	01	Vetrina Nuova
15	01	Elemento self neutro con spinatura bibite
16	01	Armadio refrigerato da 1400 lt
17	01	Tavolo refrigerato per preparazione pizza
18	01	Lavamani
19	01	Forno per pizza
20	01	Cappa aspirazione
21	02	Tavolo neutro

COMITENTE

SERENISSIMA

Ristorazione

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.

Via della Scienza, 26 - 36100 Vicenza

Fel. 0444 348400 - Fax 0444 348482

Firma:

Firma:

Firma:

Firma:

Mensa dipendenti Ospedale di Thiene

Titolo

Via Boldrini, 1 - Thiene (VI)

Elaborato

LAY OUT - rev.02

Identificativo lavoro

Filoberto

02/09/2025

01

Rev.

Data

Descrizione

ELENCO BENI IN CARICO AI CENTRI DI COSTO

STAMPA SINTETICA

SELEZIONI IMPOSTATE

ReferentePATRI

Dal C.d.C.152802 - Al C.d.C.152802

Da DISTRETTO - A DISTRETTO

Da STRUTTURA - A STRUTTURA

Da UBICAZIONE - A UBICAZIONE

Dalla Serie - Alla SerieZZZZ

Da1 Numero 0 - A1 Numero 999999999

Dal Gruppo Categoria .. - Al Gruppo Categoria ..ZZZZZZZ

Dalla Categoria - Alla CategoriaZZZZZ

Dalla Classe - Alla ClasseZZZZZ

Tipo di AcquisizioneTutte

Dal Produttore - Al ProduttoreZZZZZZ

Dal Modello - Al ModelloZZZZZZ

Dal Gruppo Funzionale . - Al Gruppo Funzionale .ZZZZZ

Dalla Data Inizio ...01/01/1900 - Alla Data Inizio ...12/12/2023

Dal CND.....

[illegible]

Dal Repertorio.....

[illegible]

Contabilita'Tutte

Classe di commercialita'. Tutte

Movimenti alla Data ...12/12/2023

Codice Bene	Descrizione	Cat.	Classe AC	Data Iniz.	Quantita'	Valore Storico	Valore Residuo
** CENTRO DI COSTO : 152802 MENSA DIPENDENTI - CSP THIENE							
BAS/209217	TERMINALE LETTORE DI BADGE / MARCA B 10M	052	AC	06/03/2023	1	567,04	567,04
CES/705178	TAVOLO MENSA 4 POSTI SMALTATI NERI P 5TA	4A2	AC	01/01/1983	1	183,34	0,00
CES/711930	LAVELLO 2 VASCHE INOX DBV C/GOCCIOLA 4LT	4A2	AC	01/01/1980	1	113,62	0,00
CES/713966	PORTAVASSOI MET. SU RUOTE	5PS	4A2	AC 25/01/1988	1	284,05	0,00
CES/725061	TAVOLO MENSA 4 POSTI SMALTATI NERI P 5TA	4A2	AC	13/06/1986	1	290,25	0,00
CES/725064	TAVOLO MENSA 4 POSTI SMALTATI NERI P 5TA	4A2	AC	13/06/1986	1	290,25	0,00
CES/725070	TAVOLO MENSA 4 POSTI SMALTATI NERI P 5TA	4A2	AC	13/06/1986	1	290,25	0,00
CES/725072	TAVOLO MENSA 4 POSTI SMALTATI NERI P 5TA	4A2	AC	13/06/1986	1	290,25	0,00
CES/725089	CARRELLO INOX 2 RIPIANI	4CC	5A1	AC 01/01/1972	1	110,01	0,00
CES/730415	ATTACCAPANNI A PIANTONE MET.	5AP	4A2	AC 01/01/1980	1	61,97	0,00
CES/733158	ATTACCAPANNI A PIANTONE MET. C/PORTA	5AP	4A2	AC 01/01/1980	1	69,72	0,00
CES/734245	PORTAOMBRELLI MET.	5PO	4A2	AC 01/01/1980	1	69,72	0,00

ELENCO BENI IN CARICO AI CENTRI DI COSTO

Codice Bene	Descrizione	Cat.	Classe	AC Data Iniz.	Quantita'	Valore Storico	Valore Residuo
CES/763831	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763832	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763833	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763834	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763835	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763837	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763838	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763840	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763841	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763844	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763845	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763846	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763847	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763848	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763849	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763850	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763851	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763852	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763854	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/763855	GRUPPO TAVOLO C/SEDUTE FISSE	5TA	4A2	AC 26/07/1996	1	191,14	0,00
CES/772789	TAVOLO INOX CHIUSO 2 ANTE SCORR.	5TA	4A2	DD 19/11/1998	1	650,74	0,00
CES/772864	TAVOLO DA LAVORO INOX MOD. TG18A 69X	5TA	4A2	DD 22/12/1998	1	557,77	0,00
CES/789554	FRIGORIFERO 2 PORTE MBM LT 500/600	4FD	5A1	RT 20/10/2005	1	1.037,27	0,00
CES/789569	VETRINETTA REFRIG. ZANUSSI DLV 14F	5A1	5A1	RT 20/10/2005	1	2.287,20	0,00
CES/789571	LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA COMMENDA	4LS	5A1	RT 20/10/2005	1	2.612,50	0,00
CES/811044	TAVOLA CALDA BAGNOMARIA 1668X835X900	4TZ	5A1	AC 27/01/2015	1	4.954,05	0,00
CES/811045	TAVOLA CALDA ELEMENTO ANGOLARE A 90°	4TZ	5A1	AC 27/01/2015	1	2.795,26	0,00
CES/814852	STAMPANTE TERMICA KUBE	1TS	2A1	AC 01/01/2022	1	935,34	841,81
CES/816871	CARRELLO 2 RIPIANI ASPORTABILI INOX,	5CT	4A2	AC 11/03/2020	1	200,08	137,55
CES/826365	TAVOLO LAM. BIANCO GAMBE MET. 122X82	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826366	TAVOLO LAM. BIANCO GAMBE MET. 122X82	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826367	TAVOLO LAM. BIANCO GAMBE MET. 122X82	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826368	TAVOLO LAM. BIANCO GAMBE MET. 122X82	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826369	TAVOLO LAM. BIANCO GAMBE MET. 122X82	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826370	TAVOLO LAM. BIANCO GAMBE MET. 122X82	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826371	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826372	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826373	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826374	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826375	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826376	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826377	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826378	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826379	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826380	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826381	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00

ELENCO BENI IN CARICO AI CENTRI DI COSTO

Codice Bene	Descrizione	Cat.	Classe AC	Data Iniz.	Quantita'	Valore Storico	Valore Residuo
CES/826382	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826383	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826384	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826385	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826386	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826387	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826388	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826389	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826390	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826391	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826392	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826393	SEDIA FISSA PLASTICA GIALLA C/GAMBE	5SE	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826394	MOBILE ACCIAIO INOX 200X70X90H CM	5AR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826395	PENSILE ACCIAIO INOX 170X40X65H CM	5AR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826396	PORTA PANE ACCIAIO INOX SU RUOTE	7CR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826397	CARRELLO PORTA VASSOIO IN ACCIAIO	7CR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826398	TAVOLO ACCIAIO INOX 130X70X83H CM	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826399	CARRELLO ACCIAIO 2 RIPIANI	7CR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826400	LAVELLO ACCIAIO INOX 1 VASCA 50X56X9	4LT	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826401	TAVOLO INOX REFRIGERATO C/PIANO MARM	5TA	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826402	CARRELLO ACCIAIO 2 RIPIANI	7CR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826403	MOBILE IN ACCIAIO INOX 2 ANTE SCORR.	5AR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
CES/826404	MOBILE ACCIAIO INOX 2 ANTE SCORR. 16	5AR	4A2	RS 12/12/2023	1	0,00	0,00
TOTALI C.D.C. : 152802 MENSA DIPENDENTI - CSP THIENE					81	22.473,48	1.546,40
TOTALI GENERALI :					81	22.473,48	1.546,40