



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

Arnas Garibaldi

Prot. nr. 0005058 del 09/03/2026
Uscita

Prot. n. _____

**Agli operatori economici interessati
alla procedura di gara in oggetto**

OGGETTO: Appalto specifico nell'ambito del sistema dinamico di acquisizione, categoria alimenti e ristorazione, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi.
Riscontro richieste di chiarimenti.

Chiarimento n. 1 del 03/02/2026.

Quesito:

In riferimento alla planimetria dei locali trasmessa con vs. prot. 625 del 13/01/26, si evidenzia quanto sotto:

- Nel locale denominato in planimetria come "atrio", ossia l'attuale ingresso principale della cucina in prossimità degli spogliatoi, sono presenti i quadri elettrici generali che alimentano sottoquadri di cucina e impianti, che, stando all'attuale compartimentazione, rimarrebbero al di fuori del controllo e del presidio del gestore. Ai fini del corretto presidio di sicurezza sugli impianti dedicati e della corretta operatività, si evidenzia che tali quadri generali devono necessariamente essere accessibili al gestore del servizio. Si richiede pertanto una revisione degli spazi al fine di rimettere in disponibilità del perimetro di gara questi ambienti.*
- I locali denominati come "atrio" e "economato" sono altresì un accesso diretto e separato dai percorsi alimentari ai locali spogliatoi e contestuale via di fuga in caso di pericolo. Nell'attuale perimetro assegnato, gli spogliatoi possono essere raggiunti (e abbandonati in caso di pericolo) esclusivamente attraversando tutto il corridoio e la zona pulita dedicata alla produzione e al confezionamento, con evidenti rischi igienico sanitari e di distanza della via di fuga. In aggiunta alla motivazione di carattere operativo e di sicurezza richiamata nel precedente punto in merito ai quadri elettrici, si richiede pertanto una revisione degli spazi al fine di rimettere in disponibilità del perimetro di gara gli ambienti denominati "Atrio" e "Economato".*

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

- *Si rileva che il locale di accesso al montacarichi ad uso della cucina per il trasporto verticale dei pasti destinati al ristorante aziendale soprastante non fa parte del perimetro dei locali assegnati. In assenza di ulteriori percorsi verticali a disposizione, si richiede una revisione degli spazi al fine di rimettere in disponibilità del perimetro di gara questi ambienti.*

Risposta:

Si rinvia alle planimetrie aggiornate di cui all'allegato n. 1.

In ogni caso si conferma che, al netto delle "zone" espressamente concesse in comodato, sarà comunque consentito all'operatore economico l'accesso nei locali ove sono ubicati impianti/quadri elettrici e/o montacarichi.

Chiarimento n. 2 del 03/02/2026.

Quesito:

Buongiorno,

con riferimento al CCNL applicato al personale per la procedura in oggetto, indicato all'art. 3 del disciplinare di gara con codice CNEL H05Z, si chiede di confermare l'applicabilità del CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo con codice CNEL H05Y.

Grazie.

Risposta:

Si conferma.

Con l'occasione, si chiarisce che il CCNL applicato alla presente procedura di gara è il "Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo", identificato con codice CNEL H05Y.

Con riguardo al CCNL "Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi" (cod. CNEL H05Z) indicato nella *lex specialis*, si chiarisce che trattasi di mero errore materiale.



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

A questo proposito, si evidenzia che il calcolo della manodopera (v. all. *“elenco personale in servizio”*) è stato effettuato sulla scorta della Tabelle Ministeriali approvate con Decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 (aggiornamento settembre 2025) che si riferisce, appunto, al CCNL *“Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo”*, identificato con codice CNEL H05Y.

Gli operatori economici concorrenti sono pertanto invitati a tenere conto della suddetta precisazione per la presentazione delle relative offerte.

Chiarimento n. 3 del 11/02/2025.

Quesito:

Al fine di poter predisporre un'offerta tecnica ed economica rispondente alle richieste di servizio, con la presente siamo a formulare le seguenti richieste di chiarimenti:

- per il Presidio Ospedaliero centro si chiede indicazione della dislocazione dei reparti e dei relativi posti letto.*
- si chiede indicazione del numero di dipendenti autorizzati ad usufruire del servizio mensa, distinti per il PO CENTRO e il PO Nesima.*

Risposta:

- per informazioni di carattere organizzativo, si rinvia a quanto previsto nella Sezione *“Presidio Ospedaliero Garibaldi Centro”* del sito istituzionale dell'ARNAS Garibaldi.
- Si rinvia a quanto indicato all'art. 4 del Progetto Tecnico di gara (*“analisi del fabbisogno aziendale”*).



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

Chiarimento n. 4 del 15/02/2026.

Quesito n. 1)

Premessa

Dalla documentazione risulta che il modello di servizio prevede: (i) una quota di produzione effettuata presso un centro cottura esterno; (ii) la preparazione dei primi piatti (pasta pastina) nella zona cucina ricompresa nell'area evidenziata; (iii) il successivo confezionamento e completamento dei vassoi in area dedicata con impiego di carrelli attivi.

Tuttavia, l'area evidenziata nella planimetria non sembra tenere conto di alcune condizioni logistiche e impiantistiche esistenti che impattano direttamente sulla progettazione del layout e sugli interventi di adeguamento necessari. Inoltre, la modalità produttiva risulta descritta in modo non univoco sotto il profilo operativo, in quanto sembra richiedere contestualmente sia il legame refrigerato (CookeChill) sia la produzione espressa in legame fresco caldo per alcune componenti (in particolare pasta pastina), con possibili criticità applicative e di integrazione logistica, anche considerando la necessità di garantire il servizio verso il P.O. Garibaldi Centro.

Quesiti

1) Perimetro esatto delle aree e disponibilità dei locali

· Si chiede di confermare in modo univoco il perimetro delle aree effettivamente assegnate all'Operatore Economico (locali e superfici), con elenco identificativo dei vani ambienti compresi nella selezione (cucina primi, confezionamento assemblaggio vassoi, stoccaggi, lavaggi, corridoi filtri, ecc.).

· Si chiede altresì di chiarire se l'uso dei locali assegnati sia esclusivo o se siano previste aree condivise con altre funzioni servizi, specificando modalità, fasce orarie e limitazioni di accesso.

Risposta n. 1):

- Si rinvia all'aggiornamento delle planimetrie di cui all'allegato n. 1.
- Si conferma che i locali saranno concessi in via esclusiva.



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

Quesito n. 2)

Corridoio spogliatoio-cucina e locali esclusi ma comunicanti

· *Nella situazione esistente, diversi locali presentano aperture sul corridoio che collega lo spogliatoio con la cucina. Tali locali, pur non ricompresi nel perimetro evidenziato, possono generare interferenze sotto il profilo igienico-sanitario, della sicurezza e degli impianti, nonché compromettere la separazione dei flussi (sporco_pulito, personale_merci).*

· *Si chiede di chiarire se tali locali debbano intendersi inclusi nelle aree assegnate oppure, in caso di confermata esclusione, quali interventi di compartimentazione_segregazione_controllo accessi_sezionamento impianti (chiusura varchi, filtri, porte, ecc.) siano previsti, indicando responsabilità e tempi di realizzazione (a carico SA o OE).*

Risposta n. 2):

Si conferma l'esclusione delle aree. I lavori di compartimentazione, segregazione, controllo accessi e sezionamento impianti dovranno eseguiti a cura dell'operatore economico.

Quesito n. 3):

Quadri elettrici e utenze a servizio delle linee cucina e confezionamento

· *Dalla planimetria aggiornata e dal sopralluogo effettuato risulta che diversi quadri elettrici (e_o punti di sezionamento) a servizio delle linee oggi presenti in cucina e nell'area confezionamento ricadono in zone che parrebbero escluse dalle aree assegnate.*

· *Si chiede di fornire elenco_ubicazione dei quadri e delle linee afferenti alla cucina e al confezionamento (con eventuale codifica) e di chiarire se l'Operatore Economico avrà accesso autorizzato per manovre_riarmi_isolamenti in sicurezza, nonché se siano previsti interventi di rilocalizzazione_adequamento_sezionamento di quadri e linee (e a carico di chi), tenuto conto del nuovo lay_out richiesto.*



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

Risposta n. 3:

Si rinvia alla planimetria di cui all'allegato n.1.

Si conferma che sarà consentito all'operatore economico, ad esito della procedura di gara e prima dell'avvio dei lavori, l'accesso alle aree, previo confronto con i settori tecnici aziendali.

Si conferma altresì che eventuali interventi sono a carico dell'operatore economico.

Quesito n. 4)

Modalità produttiva: CookeChill e legume fresco_caldo (pasta_pastina) ripartizione e responsabilità

· Si chiede di confermare se debbano essere garantite entrambe le modalità (CookeChill e produzione espressa in legume fresco_caldo) e_o, in caso affermativo, quali preparazioni ricadano in ciascun legume e con quale ripartizione_percentuale indicativa (per categorie di pietanze) e l'eventuale possibilità di avvalersi di centro cottura esterno in legume fresco caldo o CookeChill per l'intero servizio.

Risposta n. 4:

Il Capitolo tecnico prevede l'adozione di un modello produttivo organizzato secondo:

- sistema cook&chill (produzione con abbattimento rapido e rigenerazione controllata);
- sistema legume fresco-caldo per specifiche preparazioni a produzione espressa.

Obbligatorietà modalità produttive.

Si conferma che devono essere garantite entrambe le modalità produttive, in quanto funzionali:

- alla sicurezza alimentare;
- alla qualità organolettica;
- alla flessibilità gestionale richiesta in ambito ospedaliero;
- alla corretta gestione delle diete speciali e terapeutiche.

Non è pertanto prevista l'adozione esclusiva di un unico legume per l'intero servizio.

Ripartizione delle preparazioni.



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

- Legame fresco-caldo (produzione espressa):
 - Pasta, pastina.
- Cook&chill:
 - le restanti preparazioni.

La percentuale indicativa media attesa è prevalentemente orientata al sistema Cook&chill, con quota minoritaria destinata al fresco-caldo per le preparazioni sopra indicate.

Centro cottura esterno.

È ammessa la produzione presso centro cottura esterno dell'Operatore economico per il Cook&chill, nel rispetto:

- dei requisiti igienico strutturali;
- della normativa HACCP;
- delle tempistiche di trasporto;
- delle temperature previste dalla normativa vigente.

Quesito n. 5):

Confezionamento e assemblaggio vassoi (carrelli Attivi) – punto di completamento per Nesima e per P.O. Garibaldi Centro.

· Si chiede di precisare dove debba avvenire il confezionamento e_o l'assemblaggio finale dei vassoi personalizzati: esclusivamente presso il centro cottura esterno dell'Operatore Economico, oppure anche presso l'area dedicata di confezionamento_assemblaggio nel P.O. Nesima, in particolare per le componenti prodotte in legame fresco_caldo.

· Con specifico riferimento al P.O. Garibaldi Centro, si chiede di chiarire se i vassoi destinati a tale presidio debbano partire già assemblati dal centro cottura esterno, oppure debbano essere completati_assemblati presso il confezionamento del P.O. Nesima prima della consegna. Tale informazione incide direttamente su lay_out, dotazioni (Carrelli attivi), flussi, tempi e responsabilità operative.

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

· Si chiede di chiarire se nell'eventualità in cui i vassoi e i carrelli attivi possano partire direttamente dal centro cottura esterno, per entrambi gli ospedali o solo per il Garibaldi centro per il quale non è previsto nella planimetria un percorso di uscita dei carrelli, possa essere utilizzato un solo legame (fresco caldo o CookeChill) atteso l'impossibilità di poter coniugare i due legami per la composizione dello stesso vassoio. Si rappresenta che tale problematica si porrebbe anche nel caso in cui il carrello debba essere assemblato presso il confezionamento del P.O. di Nesima come si evince dalle modalità individuate dal capitolato. Si specifica che la combinazione, all'interno del medesimo vassoio destinato a carrello attivo (Burlodge), di componenti in CookeChill (legame refrigerato) e di componenti in legame fresco_caldo risulta tecnicamente incompatibile.

Ciò in quanto il carrello attivo opera con un'unica gestione termica e una curva tempo_temperatura unitaria per tutto il carico (mantenimento_rigenerazione), mentre la presenza di preparazioni contemporaneamente refrigerate e calde richiederebbe cicli e condizioni differenti (raffreddamento_mantenimento $< +4^{\circ}\text{C}$ per il CookeChill versus mantenimento $> +60^{\circ}\text{C}$ per il fresco_caldo), non garantibili nello stesso vassoio e nello stesso carrello senza rischio di superamento dei limiti di sicurezza (zona di pericolo microbiologico) e decadimento della qualità.

Si chiede pertanto di chiarire se la Stazione Appaltante intenda ammettere un unico legame per vassoio_carrello (tutto CookeChill con eventuale rigenerazione, oppure tutto fresco_caldo) e, conseguentemente, dove debba avvenire l'assemblaggio finale dei vassoi per i due presidi (Nesima e Garibaldi Centro).

· Si rappresenta che, dalla planimetria aggiornata e dalla delimitazione delle aree evidenziate in nero_grassetto, non si evince la possibilità di individuare un percorso funzionale e controllato per l'ingresso delle materie prime (ricevimento merci) verso le aree di stoccaggio_preparazione. In particolare, l'unico accesso dall'esterno utile al conferimento delle derrate non risulta ricompreso nelle aree messe a disposizione dell'Operatore Economico, con conseguenti criticità in termini di logistica, separazione dei flussi (sporco_pulito – merci_personale), tracciabilità e controlli HACCP, nonché possibili interferenze con altri percorsi_utenze.

Si chiede pertanto di chiarire:

· quale sia l'accesso autorizzato per il carico_scarico e ricevimento merci;

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

· *se il relativo tratto _percorso (inclusi eventuali varchi, corridoi e locali di transito) debba intendersi incluso tra le aree assegnate o utilizzabile in condivisione, con quali modalità e fasce orarie;*

· *se siano previsti interventi di compartimentazione _segregazione e gestione interferenze per garantire la conformità igienico _sanitaria e la sicurezza dei flussi.*

Risposta n. 5:

Il confezionamento e l'assemblaggio dei pasti dovrà avvenire presso il centro cottura esterno messo a disposizione dal fornitore. Per le preparazioni richieste in legume fresco caldo, tale attività integrativa dovrà avvenire presso il centro di cottura aziendale sito presso il P.O. Garibaldi Nesima.

Compatibilità tra legami produttivi e carrelli attivi.

In relazione alla rappresentata incompatibilità tecnica tra componenti in Cook & Chill e componenti in legume fresco-caldo all'interno del medesimo carrello attivo:

- si prende atto che il sistema a carrello attivo opera con gestione termica unitaria;
- la compresenza di preparazioni con esigenze termo-conservative differenti richiede idonea organizzazione tecnico impiantistica.

Pertanto:

- è ammesso l'utilizzo di un unico legume per singolo vassoio/carrello, purché sia garantito il rispetto delle temperature di sicurezza e della qualità del prodotto, anche ricorrendo a diverse tipologie di carrello.
- resta in capo all'operatore economico l'onere di proporre una soluzione tecnica che garantisca piena conformità alle norme igienico-sanitarie e agli standard qualitativi previsti dal Capitolato.

Non è ammessa alcuna soluzione che comporti rischio di superamento dei limiti di sicurezza o compromissione della qualità nutrizionale e organolettica.

Conclusioni:

si ribadisce che:

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

- l'organizzazione del servizio deve garantire sicurezza alimentare, qualità, tracciabilità e continuità operativa;
- le modalità operative proposte dovranno risultare coerenti con le previsioni del capitolato e con l'organizzazione sanitaria dei due presidi;
- ogni soluzione dovrà essere tecnicamente motivata nell'offerta e sarà oggetto di verifica in fase di esecuzione contrattuale.

Con riguardo all'ultimo punto del quesito, riguardante le aree dei locali affidati, si rinvia alla planimetria di cui all'allegato n.1.

Si conferma inoltre che eventuali lavori di compartimentazione, segregazione e gestione interferenze per garantire la conformità igienico sanitaria e la sicurezza dei flussi dovranno essere eseguiti dall'operatore economico.

Quesito n. 6)

Interventi di adeguamento e riparto oneri (SA_OE) impianti, potenze e tempistiche

Considerato che il perimetro evidenziato comporta la necessità di riorganizzazione e_o ristrutturazione funzionale per la nuova tipologia di servizio, si chiede di specificare quali opere_adeguamenti siano a carico della Stazione Appaltante e quali a carico dell'Operatore Economico. Si chiede inoltre di mettere a disposizione (o indicare modalità di accesso) alla documentazione impiantistica utile (schemi elettrici_unifilari, poteri impegnabili, punti presa_attacchi, certificazioni e verbali di verifica).

Risposta n. 6:

Si conferma che tutte le opere di riorganizzazione sono a totale carico dell'operatore economico.

La documentazione impiantistica sarà messa a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario all'atto della consegna dei locali.

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

Quesito n.7):

Congruità economica della base d'asta rispetto ai prezzi di riferimento ANAC e ai prezziari lavori

· Si rappresenta che, a fronte degli interventi di adeguamento_ristrutturazione profonda necessari per rendere operativo il modello di servizio (produzione mista, area confezionamento_assemblaggio vassoi con carrelli attivi, compartimentazioni e adeguamenti impiantistici), il corrispettivo unitario desumibile dagli atti di gara per la GIORNATA ALIMENTARE dei degenti (colazione EUR 1,57 + pranzo EUR 7,75 + cena EUR 6,91 = EUR 16,23 IVA escl.) risulta inferiore ai prezzi di riferimento ANAC aggiornati (luglio 2025) per la "Giornata Alimentare" in ambito sanitario, che si collocano, a seconda della modalità (refrigerato_fresco_caldo) e della presenza di confezionamento_vassoi personalizzati e consegna in reparto, a circa 17,27 IVA esclusa.

Risposta n. 7:

Si conferma che i prezzi unitari riportati in gara risultano in linea con i prezzi di riferimento approvati dall'ANAC (aggiornamento luglio 2025).

Quesito n. 8:

Si evidenzia inoltre che ANAC specifica espressamente che tali prezzi di riferimento sono da intendersi al netto di eventuali oneri per ristrutturazione_manutenzione della cucina e per manutenzione_ammortamento dei macchinari. Pertanto, si chiede di chiarire se e in che misura gli interventi edilizi_impiantistici necessari siano stati stimati e ricompresi nella base d'asta oppure se siano a carico della Stazione Appaltante; in tal caso, si richiede la messa a disposizione del quadro economico e dell'eventuale computo_analisi prezzi, con riferimento ai prezziari vigenti (prezziari regionali e_o prezzo nazionale), al fine di consentire una corretta e comparabile formulazione delle offerte. Si rappresenta che l'incremento del +3% applicato dalla Stazione Appaltante ai prezzi ANAC (che, per la giornata alimentare degenti, corrisponde a EUR 0,48 e determina una stima di circa EUR 107.535,52_anno e EUR 322.606,56 sul triennio) è dichiaratamente finalizzato a coprire oneri connessi a riqualificazione_adeguamento della quota parte del centro cottura e delle mense nonché a manutenzione_ammortamento macchinari.

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

Tuttavia, dagli atti di gara emerge che tali interventi e forniture costituiscono anche oggetto di valutazione dell'offerta tecnica: il Disciplinare prevede infatti un sub_criterio discrezionale "Proposta di sistemazione e allestimento locali aziendali (mense e quota parte cucina)" che richiede layout di intervento e caratteristiche tecniche_funzionalità di attrezzature e arredi proposti, con attribuzione di punteggio (criterio "allestimento locali").

In coerenza, il Capitolato richiede che l'Operatore Economico, in sede di offerta tecnica, offra in sostituzione delle attrezzature preesistenti (con oneri a proprio carico) tutte le attrezzature necessarie (fuochi, forni, lavastoviglie, utensili, carrelli, banconi assemblaggio vassoi, arredi, ecc.), e stabilisce che a fine contratto beni_attrezzature installate restano nella disponibilità dell'Ente.

Si evidenzia inoltre che, in sede di sopralluogo, è emerso che molte attrezzature attualmente presenti risultano di proprietà della ditta uscente e potrebbero quindi non essere disponibili per il nuovo affidamento, rendendo necessario un investimento iniziale (attrezzature, eventuali carrelli attivi, allestimenti) più rilevante di quanto presumibile dalla sola consistenza "visibile" in loco. (Evidenza da sopralluogo OE).

Pertanto si chiede di chiarire se la Stazione Appaltante abbia:

- (i) stimato puntualmente tali investimenti (ristrutturazione_adeguamenti + attrezzature + eventuali carrelli attivi) in un quadro economico_computo,*
- (ii) definito quali attrezzature_arredi saranno effettivamente disponibili e di proprietà dell'Ente al momento dell'avvio del servizio e quali invece non lo saranno perché di proprietà dell'uscente, e*
- (iii) considerato che il finanziamento "implicito" via +3% dei prezzi unitari, oltre a essere limitato (≈ EUR 322.606,56 sul triennio), incide su investimenti che sono anche premianti in gara, con potenziale impatto sulla comparabilità delle offerte e sulla corretta allocazione degli oneri.*

Risposta n. 8:

(i): si conferma che gli oneri occorrenti per la riqualificazione della quota parte del centro cottura aziendale, per la manutenzione dei locali affidati in comodato (quota parte cucine interne e mense di presidio) nonché per la manutenzione/ammortamento dei macchinari, sono stati forfettariamente individuati – con un'incidenza pari al 3 % sui prezzi unitari - sulla scorta delle stime effettuate dai competenti settori Aziendali.



Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione Garibaldi di Catania
U.O.C. Provveditorato ed Economato

(ii): si allega elenco attrezzature di proprietà dell'ARNAS Garibaldi ed elenco attrezzature di proprietà del gestore uscente che saranno da quest'ultime ritirate a conclusione del servizio. (All. n.2);

(iii): si conferma.

Si dà atto che, successivamente al termine perentorio per l'inoltro della richiesta di chiarimenti stabilito a sistema in data 17/02/2026 ore 12:00, sono pervenute n. 3 richieste di chiarimenti, come di seguito dettagliate:

- Richiesta di chiarimenti del 17/02/2026 ore 13:05;
- Richiesta di chiarimenti del 18/02/2026 ore 18:04;
- Richiesta di chiarimenti del 18/02/2026 ore 18:14.

Le su indicate richieste, in quanto trasmesse oltre il termine perentorio indicato e, pertanto, tardive, non saranno oggetto di riscontro della presente.

Distinti saluti.

Il RUP e Responsabile dell'UOC
Provveditorato ed Economato
Dott. Ing. Valentina Russo

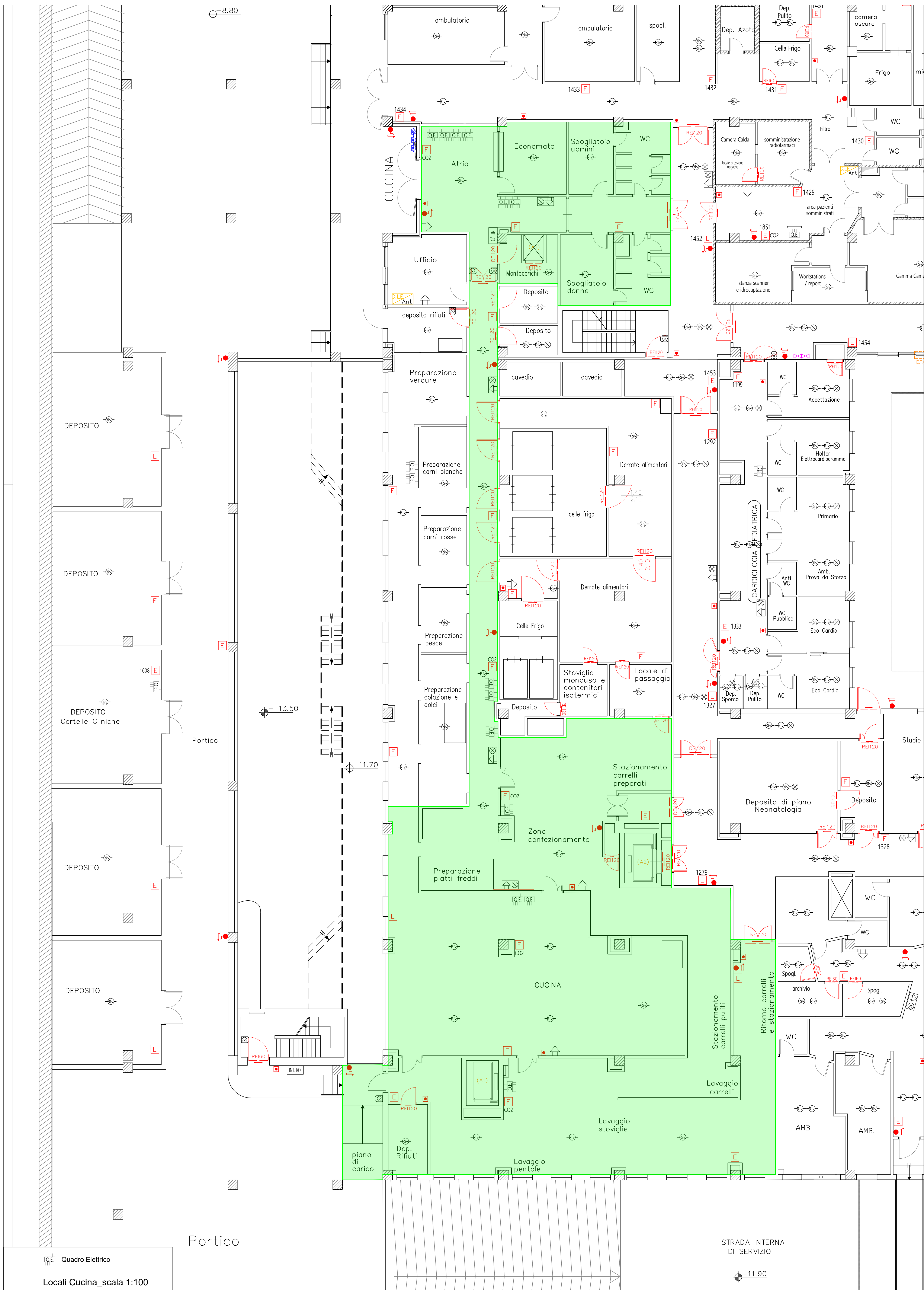
valentina
Russo
09.03.2026
16:04:18
GMT+01:00



Allegati:

n. 1 – aggiornamento planimetrie;

n. 2 elenco attrezzature di proprietà dell'Arnas ed elenco attrezzature gestore uscente.



PROG.	NUM. INVENTARIO	DESCRIZIONE CESPITE	CODICE STANZA	PROPRIETA' DEL CESPITE
1	15043	LAVABO INOX	A1E033	ARNAS
2	SN	BANCOFRIGO INOX	A1E033	ARNAS
3	SN	BANCOFRIGO INOX	A1E033	ARNAS
4	15037	LAVABO INOX	A1E030	ARNAS
5	15040	VASCA INOX	A1E030	ARNAS
6	15049	STERILIZZATORE COLTELLI	A1E030	ARNAS
7	SN	TAVOLO INOX	A1E030	ARNAS
8	SN	CARRELLO INOX	A1E030	ARNAS
12	15052	CELLA FRIGO	A1E035	ARNAS
13	15047	CELLA FRIGO	A1E035	ARNAS
14	SN	SCAFFALE INOX	A1E035	ARNAS
17	SN	SCAFFALE INOX	A1E031/32	ARNAS
18	SN	TAVOLO INOX	A1E031/32	ARNAS
19	SN	LAVABO INOX	A1E027	ARNAS
20	SN	TAVOLO INOX	A1E027	ARNAS
21	15059	STERILIZZATORE COLTELLI	A1E027	ARNAS
22	15064	ABBATTITORE TEMPERATURA	A1E027	ARNAS
23	SN	CELLA FRIGO	A1E027	ARNAS
24	SN	TAVOLO INOX	A1E027	ARNAS
27	15104	FORNO 24 TEGLIE	A1E027	ARNAS
28	SN	FORNO 24 TEGLIE	A1E027	ARNAS
29	15093	CAPPA CUCINA	A1E027	ARNAS
30	15092	CAPPA CUCINA	A1E027	ARNAS
31	15091	CAPPA CUCINA	A1E027	ARNAS
32	15090	CAPPA CUCINA	A1E027	ARNAS
33	SN	TAVOLO INOX	A1E027	ARNAS
35	15071	FIRGORIFERO	A1E027	ARNAS
36	15095	MOBILE BASSO INOX	A1E027	ARNAS
37	SN	BLOCCO CUCINA	A1E027	ARNAS
38	SN	BLOCCO CUCINA	A1E027	ARNAS
39	SN	BLOCCO CUCINA	A1E027	ARNAS
40	SN	MOBILE BASSO INOX	A1E027	ARNAS

41	SN	LAVABO INOX	A1E027	ARNAS
42	SN	TAVOLO INOX	A1E027	ARNAS
43	SN	TAVOLO INOX	A1E027	ARNAS
44	15102	LAVABO INOX	A1E027	ARNAS
46	SN	PENTOLONE INOX	A1E027	ARNAS
47	SN	PENTOLONE INOX	A1E027	ARNAS
48	SN	SCAFFALE INOX	A1E027	ARNAS
49	15094	CAPPA CUCINA	A1E027	ARNAS
50	15107	PENTOLONE INOX	A1E027	ARNAS
51	15100	CUOCIPASTA	A1E027	ARNAS
53	SN	FRY TOP	A1E027	ARNAS
54	SN	FRY TOP	A1E027	ARNAS
55	SN	CUCINA 6 PIASTRE	A1E027	ARNAS
56	15078	BRASIERA	A1E027	ARNAS
57	15077	BRASIERA	A1E027	ARNAS
58	SN	TAVOLO APPOGGIO	A1E027	ARNAS
59	15084	FRIGGITRICE	A1E027	ARNAS
60	15023	LAVABO INOX	A1E025	ARNAS
61	SN	LAVAPENTOLE	A1E025	ARNAS
62	SN	CAPPA CUCINA	A1E025	ARNAS
63	SN	SCAFFALE INOX	A1E025	ARNAS
64	SN	SCAFFALE INOX	A1E025	ARNAS
65	15136	SCAFFALE INOX	A1E025	ARNAS
66	15139	SCAFFALE INOX	A1E025	ARNAS
67	15138	SCAFFALE INOX	A1E025	ARNAS
69	15127	CAPPA CUCINA	A1E026	ARNAS
70	SN	TAVOLO INOX	A1E026	ARNAS
71	SN	TAVOLO INOX	A1E026	ARNAS
72	SN	TAVOLO INOX	A1E026	ARNAS
73	SN	TAVOLO INOX	A1E026	ARNAS
74	SN	LAVABO INOX	A1E026	ARNAS
75	15214	POMPA	A1E028	ARNAS
76	SN	CARRELLO INOX	A1E028	ARNAS
77	SN	CARRELLO INOX	A1E028	ARNAS

78	SN	TAVOLO INOX	A1E028	ARNAS
79	SN	ARMADIETTO ACCIAIO	A1E051	ARNAS
80	SN	FORNO 24 TEGLIE	A1E051	ARNAS
111	45670	ARMADIETTO ACCIAIO	A1E050	ARNAS
142	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
143	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
144	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
145	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
146	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
147	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
148	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
149	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
150	SN	SEDIA	A1E050	ARNAS
151	SN	TAVOLO LEGNO	A1E050	ARNAS
152	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
153	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
154	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
155	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
156	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
157	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
158	SN	CELLA FRIGO	A1E050	ARNAS
159	SN	TAVOLO INOX	A1E037	ARNAS
160	SN	TAVOLO INOX	A1E037	ARNAS
163	15161	SCAFFALE INOX	A1E040	ARNAS
164	15162	SCAFFALE INOX	A1E040	ARNAS
165	15010	LAVABO INOX	A1E036	ARNAS
166	15011	STERILIZZACOLTELLI	A1E036	ARNAS
167	15163	SCAFFALE INOX	A1E040	ARNAS
168	15157	SCAFFALE INOX	A1E040	ARNAS
169	15167	SCAFFALE INOX	A1E040	ARNAS
170	15169	SCAFFALE INOX	A1E040	ARNAS
171	15012	STERILIZZACOLTELLI	A1E035	ARNAS
172	15013	LAVABO INOX	A1E035	ARNAS
173	15081	TAVOLO INOX	A1E035	ARNAS

174	SN	TAVOLO INOX	A1E035	ARNAS
175	SN	TAVOLO INOX	A1E035	ARNAS
176	SN	SCAFFALE INOX	A1E041	ARNAS
177	SN	SCAFFALE INOX	A1E041	ARNAS
178	15152	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
179	15158	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
180	15154	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
181	SN	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
182	SN	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
183	15166	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
184	15044	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
185	15150	SCAFFALE INOX	A1E039	ARNAS
186	15149	SCAFFALE INOX	A1E039	ARNAS
187	SN	SCAFFALE INOX	A1E039	ARNAS
188	SN	SCAFFALE INOX	A1E039	ARNAS
189	SN	SCAFFALE INOX	A1E039	ARNAS
190	15113	CARRELLO INOX	A1E038	ARNAS
191	15172	SCAFFALE INOX	A1E038	ARNAS
192	15022	TAVOLOFRIGO	A1E034	ARNAS
193	15015	BILANCIA	A1E034	ARNAS
194	15023	STERILIZZACOLTELLI	A1E034	ARNAS
195	15027	LAVABO INOX	A1E034	ARNAS
196	15025	LAVABO INOX	A1E034	ARNAS
197	15145	SCAFFALE INOX	A1E033	ARNAS
198	15035	SCAFFALE INOX	A1E033	ARNAS
199	SN	SCAFFALE INOX	A1E033	ARNAS
200	15029	BANCONE INOX	A1E033	ARNAS
201	SN	BANCONE INOX	A1E033	ARNAS
202	15033	VASCA INOX	A1E033	ARNAS
203	16870	MOBILE BASSO	A1E044	ARNAS
204	SN	MOBILE BASSO	A1E044	ARNAS
205	16872	SCRIVANIA	A1E044	ARNAS
206	16883	DATTILO	A1E044	ARNAS
207	SN	SEDIA	A1E044	ARNAS

208	SN	SEDIA	A1E044	ARNAS
209	SN	SEDIA	A1E044	ARNAS
210	12276	SGABELLO	A1E044	ARNAS
211	SN	SCRIVANIA	A1E044	ARNAS
212	SN	ARMADIO	A1E044	ARNAS
213	16871	APPENDIABITO	A1E044	ARNAS
214	16874	BACHECA	A1E044	ARNAS
215	15192	BILICO (BILANCIA)	A1E044	ARNAS
216	SN	SCAFFALE INOX	A1E044	ARNAS
217	24063	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
218	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
219	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
220	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
221	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
222	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
223	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
224	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
225	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
226	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
227	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
228	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
229	SN	ARMADIETTO	A1E046	ARNAS
230	SN	SEDIA	A1E046	ARNAS
231	SN	SEDIA	A1E046	ARNAS
232	SN	SEDIA	A1E046	ARNAS
233	SN	SEDIA	A1E046	ARNAS
234	SN	SEDIA	A1E046	ARNAS
235	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
236	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
237	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
238	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
239	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
240	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
241	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS

242	SN	ARMADIETTO	A1E045	ARNAS
243	38041	SEDIA	A1E045	ARNAS
244	38046	SEDIA	A1E045	ARNAS
245	SN	SEDIA	A1E045	ARNAS
246	SN	SEDIA	A1E045	ARNAS
247	SN	SEDIA	A1E045	ARNAS
248	SN	SEDIA	A1E045	ARNAS
249	SN	SEDIA	A1E045	ARNAS
250	15178	CARRELLO	A1E049	ARNAS
251	2646	VETRINETTA	A1E042	ARNAS
252	16884	VETRINETTA	A1E042	ARNAS
253	16882	SCRIVANIA	A1E042	ARNAS
254	16881	SCRIVANIA	A1E042	ARNAS
255	16885	APPENDIABITO	A1E042	ARNAS
256	SN	TAVOLO	A1E042	ARNAS
257	SN	SEDIA	A1E042	ARNAS
258	SN	SEDIA	A1E042	ARNAS
259	SN	SEDIA	A1E042	ARNAS
260	SN	SEDIA	A1E042	ARNAS
261	SN	SEDIA	A1E042	ARNAS
262	15021	CEPPO	A1E047	ARNAS
263	SN	SCAFFALE INOX	A1E047	ARNAS
264	SN	ARMADIETTO	A1E043	ARNAS
265	SN	SCRIVANIA	A1E043	ARNAS
266	SN	MOBILE BASSO	A1E043	ARNAS
267	SN	MOBILE BASSO	A1E043	ARNAS
268	12888	SEDIA	A1E043	ARNAS
269	SN	SEDIA	A1E043	ARNAS
270	SN	CELLA FRIGO	A1E048	ARNAS
271	15182	SCAFFALE INOX	A1E048	ARNAS
272	15181	SCAFFALE INOX	A1E048	ARNAS
273	SN	LAVABO INOX	A1E037	ARNAS
274	15002	LAVABO INOX	A1E037	ARNAS

PROG.	NUM. INVENTARIO	DESCRIZIONE CESPITE	CODICE STANZA	PROPRIETA' DEL CESPITE
9	SN	FRIGORIFERO	A1E030	ATTUALE GESTORE
10	SN	AFFETTATRICE	A1E030	ATTUALE GESTORE
11	SN	AFFETTATRICE	A1E035	ATTUALE GESTORE
15	SN	TERMOSIGILLATRICE	A1E031/32	ATTUALE GESTORE
16	SN	TERMOSIGILLATRICE	A1E031/32	ATTUALE GESTORE
25	SN	FORNO 12 TEGLIE	A1E027	ATTUALE GESTORE
26	SN	FORNO 12 TEGLIE	A1E027	ATTUALE GESTORE
34	SN	FRIGORIFERO	A1E027	ATTUALE GESTORE
45	SN	BRASIERA	A1E027	ATTUALE GESTORE
52	SN	FRY TOP	A1E027	ATTUALE GESTORE
68	SN	LAVASTOVIGLIE A NASTRO	A1E026	ATTUALE GESTORE
81	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
82	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
83	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
84	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
85	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
86	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
87	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
88	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
89	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
90	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
91	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
92	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
93	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
94	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
95	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
96	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
97	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
98	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
99	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
100	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
101	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
102	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
103	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
104	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
105	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
106	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
107	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
108	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
109	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
110	SN	ROLLER	A1E050	ATTUALE GESTORE
112	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
113	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
114	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
115	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
116	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
117	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
118	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
119	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
120	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
121	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
122	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
123	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE

124	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
125	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
126	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
127	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
128	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
129	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
130	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
131	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
132	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
133	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
134	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
135	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
136	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
137	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
138	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
139	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
140	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
141	SN	CARRELLO BURLODGE	A1E050	ATTUALE GESTORE
161	SN	PELAPATATE	A1E037	ATTUALE GESTORE
162	SN	ASCIUGAVERDURE	A1E037	ATTUALE GESTORE