AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA PISANA

DELIBERAZIONE DELLA DIRETTRICE GENERALE

N° 1050 del 18-09-2026

Oggetto: Realizzazione della nuova cucina e mensa e affidamento del servizio di ristorazione del Nuovo Santa Chiara di Cisanello mediante operazione di finanza di progetto ai sensi dell'art. 193 del D.Lgs. 36/2023. Dichiarazione di convenienza e fattibilitàdella proposta presentata da Serenissima Ristorazione S.p.A. e adempimenti conseguenti
Immediatamente eseguibile: no
Struttura proponente: UOC PATRIMONIO, GARE E SERVIZI (COORD FUNZIONALE)
Hash documento proposta firmato: 38bc7dca2ed841de6059a619aeaebf39c83483a02610f8002eb8ebda02731d3e
Il Responsabile del Procedimento: ADRIANA MEDICI **Il Dirigente Proponente:** ANNALISA VAGELLI

AZIENDA

OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA

PISANA

(L.R.T. 24/02/2005, n. 40)

Deliberazione della Direttrice Generale

Struttura organizzativa proponente: U.O. Patrimonio, Gare e Servizi

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Adriana Medici (Documento Firmato Digitalmente)
La Dirigente: Dott.ssa Annalisa Vagelli (Documento Firmato Digitalmente)

OGGETTO: Realizzazione della nuova cucina e mensa e affidamento del servizio di ristorazione del Nuovo Santa Chiara di Cisanello mediante operazione di finanza di progetto ai sensi dell'art. 193 del D.Lgs. 36/2023. Dichiarazione di convenienza e fattibilità della proposta presentata da Serenissima Ristorazione S.p.A. e adempimenti conseguenti.

LA DIRETTRICE GENERALE

dell'Azienda Ospedaliero- Universitaria Pisana, in forza del Decreto del Presidente della Giunta Regionale della Toscana n. 79 del 09.05.2025

su proposta della Direttrice della UO Patrimonio, Gare e Servizi, Dott.ssa Annalisa Vagelli che, con riferimento alla procedura in oggetto, attesta la legittimità e la regolarità formale e sostanziale della presente proposta, stante l'istruttoria a cura della responsabile del procedimento, Dott.ssa Adriana Medici,

visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421";

visto il decreto legislativo 21 dicembre 1999, n. 517 "Disciplina dei rapporti fra Servizio sanitario nazionale ed università, a norma dell'articolo 6 della legge 30 novembre 1998, n. 419";

vista la legge regionale 24 febbraio 2005, n. 40 "Disciplina del servizio sanitario regionale" e s.m.i.;

visto il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n.36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" ed in particolare il Libro IV "Del Partenariato pubblico- privato e delle concessioni" parte II – Titolo IV "La finanza di Progetto";

visto il Decreto Legislativo 31 Dicembre 2024 n. 209 "Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36" c.d. "Correttivo al Codice dei Contratti Pubblici";

richiamata la Deliberazione del Direttore Generale n. 734 del 4.8.2023, recante "*Ricognizione delle esigenze pubbliche potenzialmente idonee ad essere soddisfatte attraverso forme di Partenariato Pubblico-Privato. Prime determinazioni*", nella quale si dava atto della scadenza del servizio di ristorazione per degenti e dipendenti, affidato in appalto, nonché della necessità, nell'ambito dei lavori di completamento del Nuovo Ospedale Santa Chiara di Cisanello (NSCH), di affidare i lavori di completamento/allestimento dell'edificio n. 53, destinato alla produzione dei pasti e alla distribuzione degli stessi ai dipendenti e al personale universitario;

richiamata, altresì, a Deliberazione del Direttore Generale n. 935 del 13/10/2023, ad oggetto "*Programma triennale delle esigenze pubbliche potenzialmente idonee ad essere soddisfatte attraverso forme di Partenariato Pubblico-Privato 2023-2025. Adozione del programma. Approvazione del protocollo operativo delle interlocuzioni*", con la quale l'AOUP aveva invitato soggetti privati a farsi promotori di iniziative di Partenariato Pubblico Privato, tra le quali, innanzi tutto, la realizzazione della cucina e della mensa del NSC, ravvisando profili oggettivi di integrazione con l'affidamento del medesimo servizio di ristorazione per degenti e dipendenti suddetto;

chiarito, con parere del servizio di supporto giuridico del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n. 2782 del 18/07/2024, che la programmazione delle operazioni di partenariato Pubblico Privato di cui al comma 1 dell'art. 175 va ricompresa nella programmazione dell'art. 37 del D. Lgs.vo36/2023 (*Programmazione dei lavori e degli acquisti di beni e servizi*);

dato atto che, a seguito delle "sollecitazioni di mercato", effettuate ai sensi dell'art.193 comma 11 del D.Lgs.36/2023, della conseguente citata Deliberazione del Direttore Generale n. 935/2023 e dell' "*Avviso di interlocuzioni preventive con OOEE in operazioni di PPP - Realizzazione della nuova cucina e mensa e affidamento del servizio di ristorazione*" del 24/03/2024, sono pervenute le manifestazioni d'interesse da parte di operatori economici e, nello specifico dei seguenti: CIR FOOD S.c.p.A. e Serenissima Ristorazione S.p.A.;

viste le seguenti disposizioni:

- prot. n. 55672 del 24.11.2023, con cui la Direttrice Generale ha designato il Prof. Angelo Baggiani come Responsabile Unico di Progetto (RUP) per l'affidamento del servizio di ristorazione e realizzazione della nuova cucina e mensa per il NSC in Cisanello;
- prot.n. 18704 del 10/04/2025, con cui il RUP ha designato i membri del Gruppo di Valutazione Aziendale, destinato a supportarlo nella valutazione della fattibilità tecnica dei progetti proposti e la coerenza degli stessi ai fabbisogni aziendali, sia per gli aspetti tecnico sanitari dei servizi previsti che di quelli economico finanziari;

visto l'art.175, comma 2, del sopracitato D. Lgs.vo 36/2023, che dispone: "*Il ricorso al partenariato pubblico-privato* ***è preceduto da una valutazione preliminare di convenienza e fattibilità****. La valutazione si incentra sull'idoneità del progetto a essere finanziato con risorse private, sulle condizioni necessarie a ottimizzare il rapporto tra costi e benefici, sulla efficiente allocazione del rischio operativo, sulla capacità di generare soluzioni*

innovative, nonché sulla capacità di indebitamento dell'ente e sulla disponibilità di risorse sul bilancio pluriennale. A tal fine, la valutazione confronta la stima dei costi e dei benefici del progetto di partenariato, nell'arco dell'intera durata del rapporto, con quella del ricorso alternativo al contratto di appalto per un arco temporale equivalente.";

considerato che, solo dopo l'analisi delle effettive proposte concrete degli operatori economici sarebbe stato possibile effettuare la valutazione preliminare di convenienza e fattibilità, ai sensi dell'art. 175 comma 2 del D.Lgs. 36/2023, rispetto all'attuale assetto contrattuale del servizio, ai costi di realizzazione dell'edificio, al servizio di manutenzione dell'immobile e dei relativi impianti;

precisato che l'art.193 del citato D.Lgs. 36/2023 disciplina la presente procedura di finanza di progetto e che le modifiche sopravvenute al medesimo articolo con il D.Lgs. 209/2024 (*cosiddetto "Correttivo"*) a far data dal 01/01/2025, non trovano applicazione per effetto di quanto disposto dall'art.225 bis, comma 4, relativamente alle procedure già avviate, come quella oggetto del presente provvedimento;

preso atto che sono stati coinvolti anche, quali soggetti incaricati esterni, professionisti e società con competenze specialistiche in materia di PPP e PEF:

- **Prof. Giovanni Liberatore**, individuato a seguito di Deliberazione del Direttore Generale n. 571 del 23/06/2023, per l'analisi dei PEF presentati dagli operatori economici interessati alla procedura di PPP,
- **Paragon Business Advisors,** individuato a seguito di Deliberazione del Direttore Generale n. 901 del 13/08/2025 per la prestazione di servizi di supporto al RUP nella gestione delle procedure di PPP, consistenti nella:
    - i) valutazione comparativa e nell'analisi dal punto di vista economico-finanziario e giuridico delle proposte pervenute;
    - ii) analisi di convenienza ed individuazione del proponente e relativa presentazione del progetto alla Regione Toscana, ai fini dell'ottenimento del nulla osta al proseguimento delle procedure di gara;

dato atto che i professionisti del Gruppo di Valutazione Aziendale hanno proceduto a effettuare la valutazione dei due progetti, analizzandone le relative peculiarità e facendo una prima valutazione della sostenibilità degli stessi sotto il profilo economico-finanziario e giuridico-contrattuale, dalla quale è emersa la necessità di acquisire chiarimenti ed integrazioni e che, a seguito di sollecitazione del RUP, entrambi gli operatori hanno fornito riscontro alle richieste, fornendo i dovuti chiarimenti;

dato atto, altresì, che:

- il Prof. Giovanni Liberatore ha trasmesso all'AOUP, in data 14.10.2025, una relazione recante l'analisi dei PEF presentati dai Proponenti, la verifica della corrispondenza tra matrice dei rischi e contenuti economico-finanziari degli stessi e il supporto all'individuazione della proposta più meritevole con riferimento alla dimensione economico-finanziaria;
- Paragon Business Advisors Srl ha trasmesso all'AOUP, in data 24.09.2025, la "*Relazione comparativa proposta Ristorazione*", avente ad oggetto l'analisi comparativa, qualitativa e quantitativa, della documentazione delle proposte presentate;
- il Gruppo di Valutazione Aziendale ha elaborato una Relazione sugli aspetti tecnici e dei servizi, individuando la proposta maggiormente coerente;

considerato che, in esito alla procedura di valutazione delle proposte sopradescritta, il Gruppo di Valutazione Aziendale ha ritenuto la proposta presentata da Serenissima Ristorazione S.p.A. come maggiormente coerente coi fabbisogni dell'AOUP, in ragione della presentazione di soluzioni innovative e ottimizzate, che delineano un modello di servizi di elevata qualità e pertanto di maggior interesse per l'Azienda e della migliore definizione degli elementi economico-finanziari e del più equilibrato profilo di allocazione dei rischi, che si riflette in un minor impatto economico sul bilancio aziendale;

richiamata la Delibera Giunta Regione Toscana n. 736 del 3.7.2023, recante disposizioni in materia di Partenariato Pubblico-Privato e Finanza di Progetto per gli enti del SSR toscano, che ha disposto che gli Enti del SSR possano intraprendere operazioni di partenariato pubblico privato di tipo contrattuale e di finanza di progetto concernenti beni immobili solo previa autorizzazione della Giunta Regionale;

vista l'autorizzazione della Regione Toscana, accordata con Delibera della Giunta Regionale n. 843 del 16/07/2026, con cui è stato espresso parere favorevole all'avvio dell'operazione di partenariato pubblico-privato in oggetto, con le prescrizioni contenute nell'Allegato A) alla medesima deliberazione;

considerato, per quanto sopra premesso, che le valutazioni dei competenti uffici della Regione Toscana concordano con quelle del Gruppo di Valutazione Aziendale, conformi pareri dei professionisti esterni nominati dall'Azienda, in relazione alla prodromica attestazione di convenienza ed utilità del ricorso alla procedura di Partenariato Pubblico Privato, finalizzata all'aggiudicazione di specifica gara;

vista, dunque, la conseguente relazione del RUP **Prot. 44852 del 10/09/2026**, Allegato **A**) al presente atto quale parte integrante e sostanziale, che propone la dichiarazione di convenienza e fattibilità della proposta di finanza di progetto presentata da Serenissima Ristorazione S.P.A.;

rilevato che gli allegati di cui alla sopra citata relazione del RUP 44852/2026 sono custoditi presso la U.O. Patrimonio Gare e Servizi;

dato atto che, in adempimento delle prescrizioni di cui al punto A) del documento allegato alla sopra citata DGRT n. 843/2026, il Gruppo di Valutazione Aziendale, nella medesima composizione di cui alla nota del RUP prot. n. 18704 del 10/04/2025, si è riunito in seduta collegiale, formalizzando, con apposito Verbale di Rivalutazione Collegiale Conclusiva del 4 agosto 2026 - allegato 13 alla Relazione del RUP di cui all'Allegato A) al presente atto, il superamento degli elementi ostativi già rilevati con riferimento al Piano Economico Finanziario e alla bozza di Convenzione, e dando atto che gli stessi non hanno inciso sulla valutazione tecnico-qualitativa dei servizi, che conserva piena validità;

dato atto, altresì, che, con riferimento alle ulteriori prescrizioni di cui ai punti B), C), D) ed E) del medesimo allegato alla più volte citata delibera GRT n. 843/2026, il RUP ha richiesto a Serenissima Ristorazione S.p.A., in data 03/08/2026, le necessarie integrazioni e modifiche, che hanno ad oggetto aspetti di dettaglio della Convenzione, della Matrice dei rischi, nonché il PEF aggiornato ed asseverato;

precisato che dette modifiche ed integrazioni sono state recepite da Serenissima Ristorazione S.p.A., la quale ha provveduto ad inviare i documenti della proposta, opportunamente revisionati;

preso atto che l'AOUP ha comunicato alla Regione Toscana, in sede istruttoria, di non prevedere nei documenti della procedura ad evidenza pubblica, il diritto di prelazione in favore del Promotore, in conformità alla sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea, Sezione Seconda, 5 febbraio 2026, causa C-810/24, che ha statuito che l'articolo 3, paragrafo 1, della Direttiva 2014/23/UE, in combinato disposto con l'articolo 49 TFUE e con gli articoli 30 e 41 della medesima direttiva, osta a una disciplina nazionale che riconosca al promotore di un'operazione di finanza di progetto il diritto di prelazione, nella misura in cui tale meccanismo gli consente di allineare la propria offerta a quella risultata migliore all'esito della gara, in violazione dei principi di parità di trattamento, concorrenza effettiva e libertà di stabilimento. La scelta trova conferma in un orientamento giurisprudenziale e regolatorio che si è consolidato dopo la pronuncia della Corte di Giustizia (TAR Campania-Napoli n. 1508/2026; TAR Brescia n. 669/2026; Cons. Stato, Sez. V, n. 3805/2026; Corte dei Conti – Sez. Emilia-Romagna, delib. n. 14 e 15/2026; ANAC, delib. n. 227/2026), dal quale si ricavano i seguenti principi significativi ai fini della procedura di quest'Azienda: la disapplicazione del diritto di prelazione è un obbligo direttamente derivante dal primato del diritto dell'Unione europea, che le stazioni appaltanti devono attuare senza attendere un intervento del legislatore nazionale e indipendentemente dal fatto che la clausola di prelazione fosse stata inserita nella *lex specialis*; tale disapplicazione non costituisce atto di autotutela soggetto alle ordinarie regole di competenza e di bilanciamento degli interessi, né integra colpa grave ai sensi della l. n. 1/2026, mentre il suo mancato esercizio esporrebbe la stazione appaltante a responsabilità erariale; la previsione del diritto di prelazione nella documentazione di gara costituirebbe, di per sé, grave violazione dei principi europei di parità di trattamento, concorrenza effettiva e libertà di stabilimento;

dato atto, infine, che, ai sensi dell'art. 193, comma 1, del D.Lgs. 36/2023 nel testo vigente anteriormente alle modifiche introdotte dal D.Lgs. 209/2024, applicabile alla presente procedura per le ragioni sopra illustrate, la proposta del Promotore è composta dal progetto di fattibilità, dal piano economico finanziario asseverato, dalla bozza di convenzione e dalla specificazione delle caratteristiche del servizio e della gestione,

precisato che i lavori previsti nell'operazione di partenariato in oggetto (*realizzazione della cucina, della mensa e del secondo bar presso gli edifici universitari*), complessivamente di importo superiore alla soglia di rilevanza europea di cui all'articolo 14, comma 1, lettera a), del D.Lgs. 36/2023, sono inseriti nel programma triennale dei lavori 2026-2028 e nell'elenco annuale dei lavori, approvato con deliberazione del Direttore Generale n 778 del 02/07/2026, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;

stabilito che con l'approvazione della proposta progettuale di Serenissima Ristorazione, ai sensi dell'art. 193 comma 2 del D.Lgs. 36/2023 ante "*correttivo*", l'AOUP intende assolvere all'obbligo di programmazione triennale di beni e servizi di cui all'art.37 comma 3, per il servizio di ristorazione dei degenti e dipendenti dell'Azienda, in attuazione dell'art. 175, comma 1, del medesimo Codice, come chiarito dal citato parere del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n. 2782 del 18/07/2024;

considerato che l'art. 37, comma 4, del D.Lgs. 36/2023 dispone che il programma triennale e i suoi aggiornamenti annuali siano pubblicati sul sito istituzionale e nella Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici;

ritenuto quindi con il presente provvedimento:

1. di prendere atto, recepire e far propri i contenuti della citata **Relazione del RUP prot. 44852/2026,** Prof. Angelo Baggiani, Allegato **A**) al presente atto, alla quale si fa integrale rinvio, redatta con il supporto del Gruppo di Valutazione Aziendale, conformi pareri dei professionisti esterni incaricati sopra citati;

2.di dichiarare pertanto la convenienza e fattibilità della proposta di finanza di progetto, presentata da Serenissima Ristorazione S.p.A., ai sensi dell'art. 193, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 nel testo vigente anteriormente al D.Lgs. 209/2024, oggetto di autorizzazione regionale con delibera GRT 843 del 16/07/2026, costituita dai seguenti documenti:

a) Specificazione caratteristiche del servizio,

b) Manuale per sistema di controllo qualità

c) Bozza Convenzione AOU Pisana

d) Matrice dei Rischi

e) Relazione al PEF e asseverazione

f) Progetto di Fattibilità Tecnico Economica (PFTE) della mensa

g) Progetto di Fattibilità Tecnico Economica (PFTE) del nuovo bar

3. di allegare al presente atto sub lett**. B,** quale parte integrante e sostanziale, i documenti della proposta medesima di seguito riportati: Specificazione caratteristiche del servizio (a), Manuale per sistema di controllo qualità (b), Bozza Convenzione AOU Pisana (c), Matrice dei Rischi (d), Relazione al PEF e asseverazione (e), Elenco degli elaborati del PFTE di cui alla lettera f (mensa), Elenco degli elaborati del PFTE di cui alla lettera g (nuovo bar);

4.di prendere atto che i PFTE completi della mensa e del nuovo bar sono custoditi presso la U.O. Patrimonio Gare e Servizi

5.di dichiarare conseguentemente che Serenissima Ristorazione S.p.A. assume la qualifica di "Promotore" nell'operazione di partenariato pubblico-privato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 193 del D.Lgs. 36/2023 ribadendo che con detta qualifica non acquisirà un diritto di prelazione nella successiva fase di gara per le ragioni espresse in premessa;

6.di dare atto che, relativamente alle opere da effettuarsi in seno alla proposta di Serenissima Ristorazione S.p.A., sarà necessaria apposita successiva verifica e validazione del PFTE, ai sensi dell'Art. 38 del D.Lgs.vo 36/2023;

7.di dare atto che con l'approvazione del PFTE e il relativo inserimento negli strumenti di programmazione ai sensi dell'art. 193 comma 2 ultimo periodo, la proposta di Serenissima Ristorazione S.p.A.potrà essere posta a base di gara;

8.di dare atto che, ai fini dell'avvio della procedura ad evidenza pubblica, si procederà alla trasmissione a specifica centrale di committenza delegata della idonea documentazione, ai fini del successivo provvedimento di indizione ed espletamento della gara;

richiamata la deliberazione del Direttore Generale n. 572 del 13/05/2025, che ha affidato alla U.O. Patrimonio Gare e Servizi la Gestione Amministrativa delle operazioni di Partenariato promosse in azienda;

evidenziato che la dirigente proponente, nonché la responsabile del procedimento, il Direttore Amministrativo, la Direttrice Sanitaria e la Direttrice Generale, con la sottoscrizione della presente proposta dichiarano, sotto la propria responsabilità ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 47 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, di non trovarsi in relazione alla stessa nelle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35 bis del D.lgs. n. 165/2001 né in situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della legge n. 241/1990 e degli artt. 6,7 e 14 del D.P.R. n. 62/2013;

preso atto della sottoscrizione del Direttore Amministrativo e della Direttrice Sanitaria, ciascuno per quanto di competenza, attestante il parere favorevole ai sensi dell'art. 3 del decreto legislativo n. 502/1992;

DELIBERA

per i motivi in premessa esplicitati che qui si intendono integralmente riportati

1.di prendere atto, recepire e far propri i contenuti della citata Relazione del RUP **Prot. 44852 del 10/09/2026**, Allegato, Prof. Angelo Baggiani, Allegato **A**) al presente atto, alla quale si fa integrale rinvio, redatta con il supporto del Gruppo di Valutazione Aziendale, conformi pareri dei professionisti esterni incaricati sopra citati;

2.di dichiarare pertanto la convenienza e fattibilità della proposta di finanza di progetto, presentata da Serenissima Ristorazione S.p.A., ai sensi dell'art. 193, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 nel testo vigente anteriormente al D.Lgs. 209/2024, oggetto di autorizzazione regionale con delibera GRT 843 del 16/07/2026, costituita dai seguenti documenti:

a) Specificazione caratteristiche del servizio,
b) Manuale per sistema di controllo qualità
c) Bozza Convenzione AOU Pisana
d) Matrice dei Rischi
e) Relazione al PEF e asseverazione
f) Progetto di Fattibilità Tecnico Economica (PFTE) della mensa
g) Progetto di Fattibilità Tecnico Economica (PFTE) del nuovo bar

3.di allegare al presente atto sub lett**. B,** quale parte integrante e sostanziale, i documenti della proposta medesima di seguito riportati: Specificazione caratteristiche del servizio (a), Manuale per sistema di controllo qualità (b), Bozza Convenzione AOU Pisana (c), Matrice dei Rischi (d), Relazione al PEF e asseverazione (e), Elenco degli elaborati del PFTE di cui alla lettera f (mensa), Elenco degli elaborati del PFTE di cui alla lettera g (nuovo bar);

4.di prendere atto che i PFTE completi della mensa e del nuovo bar sono custoditi presso la U.O. Patrimonio Gare e Servizi;

5.di dichiarare conseguentemente che Serenissima Ristorazione S.p.A. assume la qualifica di "Promotore" nell'operazione di partenariato pubblico-privato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 193 del D.Lgs. 36/2023 ribadendo che con detta qualifica non acquisirà un diritto di prelazione nella successiva fase di gara per le ragioni espresse in premessa;

6.di dare atto che, relativamente alle opere da effettuarsi in seno alla proposta di Serenissima RistorazioneS.p.A., sarà necessaria apposita successiva verifica e validazione del PFTE, ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs.vo 36/2023;

7.di dare atto altresì che con l'approvazione del PFTE e il relativo inserimento negli strumenti di programmazione ai sensi dell'art. 193 comma 2 ultimo periodo, la proposta di Serenissima RistorazioneS.p.A. potrà essere posta a base di gara;

8. di dare atto infine che, ai fini dell'avvio della procedura ad evidenza pubblica, si procederà alla trasmissione a specifica centrale di committenza delegata della idonea documentazione, ai fini del successivo provvedimento di

indizione ed espletamento della gara;

9.di dichiarare concluso il procedimento di valutazione delle proposte di partenariato pubblico-privato di cui in premessa;

10.di stabilire che con l'approvazione della proposta progettuale di Serenissima Ristorazione, ai sensi dell'art. 193, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 ante correttivo, si intende assolvere all'obbligo di previsione del programma triennale di acquisti di beni e servizi di cui all'art.37 del D.Lgs. 36/2023, limitatamente al servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'AOUP, previa affissione all'Albo di questa Azienda e sul sito web aziendale www.ao-pisa.toscana.it, oltre alla Banca dati nazionale dei contratti pubblici;

11.di disporre la pubblicazione del presente atto sulla Sezione Amministrazione Trasparente del sito Aziendale.

La Direttrice Sanitaria
Dott.ssa Giuliana Fabbri
(Documento firmato digitalmente)

Il Direttore Amministrativo
Dott. Enrico Volpe
(Documento firmato digitalmente)

La Direttrice Generale
Avv. Katia Belvedere
(Documento firmato digitalmente)

Allegati:

A - Relazione RUP

B – Proposta OE Serenissima Ristorazione S.p.A.