

GUIDA OPERATIVA DI AUSILIO AL CALCOLO DEI PREZZI DI RIFERIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Dove sono pubblicati i prezzi di riferimento

I prezzi di riferimento del servizio di ristorazione sono pubblicati nell'**Allegato A** alla delibera. Nell'Allegato A sono in particolare specificate le tipologie di utente (*Paziente*¹ e *Dipendente*) e di pasto (*Colazione, Pranzo, Merenda, Cena e Giornata Alimentare*²) e le diverse combinazioni (presenza/assenza o modalità) delle “*caratteristiche effettivamente rilevanti*” del servizio, in relazione alle quali è stato determinato il prezzo di riferimento³.

Che cosa sono le *variabili “testate”* del questionario e le “*caratteristiche effettivamente rilevanti*”

Le *variabili “testate”* (cfr. *Tabella 1*) sono rappresentate dalle caratteristiche del servizio (o servizi aggiuntivi), rilevate con il questionario e analizzate con procedure statistiche al fine di verificarne l'influenza sui corrispettivi.

Le “*caratteristiche effettivamente rilevanti*” del servizio rappresentano, tra tutte le *variabili “testate”*, quelle per le quali si è avuta conferma empirica della loro influenza sui corrispettivi analizzati. Per ciascuna tipologia di utente/pasto, le “*caratteristiche effettivamente rilevanti*” sono riportate nelle tabelle denominate *Tabella 2a, Tabella 2b e Tabella 2c*.

Per ogni tipologia di utente/pasto, le combinazioni delle relative “*caratteristiche effettivamente rilevanti*” individuano diverse tipologie di servizio, per ciascuna delle quali è calcolato uno specifico prezzo di riferimento (cfr. Allegato A alla delibera).

¹ Si intende il paziente in regime di ricovero ordinario, in Day Hospital (DH), in Day Surgery (DH), in residenze sanitarie assistenziali (RSA)/Centri Diurni che, come evidenziato nel Documento tecnico e nella Relazione AIR, hanno lo stesso prezzo di riferimento.

² Il prezzo di riferimento della *Giornata Alimentare* è ottenuto come somma dei prezzi di riferimento delle sue singole componenti.

³ In particolare, per le diverse combinazioni di caratteristiche rilevanti, sono pubblicati nell'Allegato A i prezzi di riferimento relativi alla Colazione, al Pranzo, alla Merenda, alla Cena, alla Giornata Alimentare per l'utente Paziente, nonché al Pranzo e alla Cena per l'utente Dipendente.

Tabella 1 - Variabili testate per le diverse tipologie di utente

<i>Variabili testate per l'utente Paziente</i>	<i>Variabili testate per l'utente Dipendente</i>
Criterio di aggiudicazione dell'appalto	Criterio di aggiudicazione dell'appalto
Quantitativi annui per le specifiche tipologie di pasto	Quantitativi annui per le specifiche tipologie di pasto
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Prenotazione dei pasti degli utenti"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Prenotazione dei pasti degli utenti"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Trasporto dal centro di cottura al punto di smistamento"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Trasporto dal centro di cottura al punto di smistamento"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Trasporto dal punto di smistamento ai reparti"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Trasporto dal punto di smistamento ai reparti"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Trasporto dai reparti ai pazienti (consegna testa/letto)"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Rigoverno post consumo"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Rigoverno post consumo"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Fornitura di bevande (bottiglietta d'acqua)"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Fornitura di bevande (bottiglietta d'acqua)"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Fornitura di stoviglie monouso"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Fornitura di stoviglie monouso"	Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Costo dei vettori energetici (utenze)"
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato "Costo dei vettori energetici (utenze)"	Il contratto prevede "La presenza di una clausola per l'assorbimento del personale uscente"*
Il contratto prevede "L'utilizzo di vassoi personalizzati per i pazienti"	Il contratto prevede "L'acquisto da parte dell'azienda sanitaria di derrate alimentari al di fuori del contratto"
Il contratto prevede "La presenza di una clausola per l'assorbimento del personale uscente"	Il contratto prevede "La previsione di un numero minimo di pasti garantiti, anche se materialmente non forniti"
Il contratto prevede "Il controllo in contraddittorio con il servizio dietistico della struttura sanitaria"	Il contratto prevede "La modalità di servizio adottata fresco/caldo o refrigerato"
Il contratto prevede "L'acquisto da parte dell'azienda sanitaria di derrate alimentari al di fuori del contratto"	Il contratto prevede "L'utilizzo di una cucina interna o esterna"
Il contratto prevede "La previsione di un numero minimo di pasti garantiti, anche se materialmente non forniti"	Il contratto prevede "I carrelli utili al servizio di ristorazione di proprietà dell'azienda sanitaria o dell'impresa"
Il contratto prevede "Il prezzo delle diete speciali è lo stesso delle diete normali"	Il contratto prevede "L'area ristorazione per i dipendenti self service o free flow"
Il contratto prevede "La modalità di servizio adottata fresco/caldo o refrigerato"	Numero di lavoratori dell'Impresa Aggiudicataria impiegati giornalmente nel servizio di ristorazione*
Il contratto prevede "L'utilizzo di una cucina interna o esterna"	
Il contratto prevede "L'utilizzo di vassoi monoporzione o multiporzione per i pazienti"	
Il contratto prevede "I carrelli utili al servizio di ristorazione di proprietà dell'azienda sanitaria o dell'impresa"	
Numero di lavoratori dell'Impresa Aggiudicataria impiegati giornalmente nel servizio di ristorazione*	

*Il termine "Paziente" ricomprende tutte le tipologie di paziente oggetto dell'indagine ("Paziente in regime di ricovero ordinario", "Paziente in Day Hospital (DH)", "Paziente in Day Surgery (DS)" e "Paziente in Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA)/Centri Diurni").

* Tale variabile in quanto legata fortemente ai "Quantitativi annui per le specifiche tipologie di pasto" non era stata inizialmente analizzata in modo approfondito al fine di verificarne l'effettiva influenza sui corrispettivi pagati. Tuttavia successivamente, a seguito della consultazione online, è stata "testata" ma non ha evidenziato un'influenza significativa sui corrispettivi pagati per le diverse tipologie di pasto.

Tabella 2a - Caratteristiche effettivamente rilevanti Utente: Paziente* - Tipologie di pasto: Pranzo, Cena e Giornata Alimentare
Caratteristiche effettivamente rilevanti
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato “Trasporto dai reparti ai pazienti (consegna testa/letto)”
Il contratto prevede “L’utilizzo di vassoi personalizzati per i pazienti”
Il contratto prevede “La modalità di servizio adottata fresco/caldo o refrigerato”
Il contratto prevede “L’utilizzo di una cucina interna o esterna”

*Il termine “Paziente” ricomprende tutte le tipologie di paziente oggetto dell’indagine (“Paziente in regime di ricovero ordinario”, “Paziente in Day Hospital (DH)”, “Paziente in Day Surgery (DS)” e “Paziente in Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA)/Centri Diurni”).

Tabella 2b - Caratteristiche effettivamente rilevanti Utente: Paziente* - Tipologie di pasto: Colazione e Merenda
Caratteristiche effettivamente rilevanti
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato “Trasporto dai reparti ai pazienti (consegna testa/letto)”
Il contratto prevede “L’utilizzo di vassoi personalizzati per i pazienti”
Il contratto prevede “L’utilizzo di una cucina interna o esterna”

*Il termine “Paziente” ricomprende tutte le tipologie di paziente oggetto dell’indagine (“Paziente in regime di ricovero ordinario”, “Paziente in Day Hospital (DH)”, “Paziente in Day Surgery (DS)” e “Paziente in Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA)/Centri Diurni”).

Tabella 2c - Caratteristiche effettivamente rilevanti Utente: Dipendente - Tipologie di pasto: Pranzo e Cena
Caratteristiche effettivamente rilevanti
Il servizio aggiuntivo incluso nel corrispettivo pagato “Rigoverno post consumo”
Il contratto prevede “La modalità di servizio adottata fresco/caldo o refrigerato”
Il contratto prevede “L’utilizzo di una cucina interna o esterna”

Cosa fare se il contratto prevede servizi aggiuntivi/caratteristiche che sono state “testate” ma non sono risultate essere “*caratteristiche effettivamente rilevanti*”

Per tutte le variabili rilevate con il questionario che sono state testate (cfr. *Tabella 1*), ma non sono risultate essere “*caratteristiche effettivamente rilevanti*” (e quindi non sono riportate nelle *Tabelle 2a, 2b e 2c*), l’analisi statistica non ha evidenziato un’influenza significativa sul prezzo e pertanto, in generale, non appaiono giustificabili differenze di prezzo imputabili alla loro inclusione nel servizio.

Cosa fare se il contratto prevede servizi aggiuntivi/caratteristiche ulteriori rispetto alle variabili “testate” del questionario

In fase di applicazione dei prezzi di riferimento le stazioni appaltanti potranno, se ritenuto necessario, effettuare un’operazione di scorporo dei costi relativi ai servizi aggiuntivi/caratteristiche ulteriori rispetto alle variabili “testate” del questionario, qualora tali servizi aggiuntivi/caratteristiche risultassero inclusi nei corrispettivi previsti dal contratto, al fine di garantire il corretto confronto con i prezzi di riferimento pubblicati. Rientrano in tale casistica eventuali servizi aggiuntivi/caratteristiche del contratto che non sono inclusi nell’elenco di cui alla *Tabella 1*.

Come individuo quali prezzi di riferimento devo applicare

La stazione appaltante dovrà innanzitutto individuare la tabella dell’Allegato A relativa alla tipologia di utente/pasto di interesse, sulla base dei corrispettivi presenti nel proprio contratto. All’interno di tale tabella, sulla base della modalità assunta dalle “*caratteristiche effettivamente rilevanti*”, dovrà individuare lo specifico prezzo di riferimento con il quale confrontare il proprio corrispettivo.

I prezzi di riferimento pubblicati nell’Allegato A sono tutti al netto degli eventuali costi sostenuti per la “*ristrutturazione/manutenzione della cucina e/o manutenzione/ammortamento dei macchinari*”. Se nel corrispettivo sono inclusi oneri per “*ristrutturazione/manutenzione della cucina e/o manutenzione/ammortamento dei macchinari*”, pertanto, occorre preliminarmente detrarre tali oneri dal corrispettivo e successivamente confrontare quest’ultimo con il prezzo di riferimento pubblicato.

Esempio Si ipotizzi che per la stazione appaltante X il contratto del servizio di ristorazione per il pranzo del Paziente preveda che:

- il servizio aggiuntivo “trasporto dai reparti ai pazienti (consegna testa/letto)” è a carico dell’impresa ed è compreso nel corrispettivo pagato per il singolo pasto;
- i pasti *non* arrivano al paziente in vassoi personalizzati;
- che la preparazione dei pasti avviene in una cucina interna alla struttura;
- la modalità di servizio adottata dall’Impresa è quella fresco caldo;
- nel corrispettivo pagato per il singolo pasto è inclusa una quota relativa alla “ristrutturazione/manutenzione della cucina e/o manutenzione/ammortamento dei macchinari” pari al 12% del corrispettivo stesso.

In tal caso il prezzo di riferimento da applicare per il pranzo del paziente ordinario è 5,40 euro (cfr. tabella sottostante). Prima di confrontarlo con il corrispettivo pagato dalla stazione appaltante X, occorre tuttavia decurtare tale corrispettivo del 12% dovuto alla quota per “ristrutturazione/manutenzione della cucina e/o manutenzione/ammortamento dei macchinari”. Ad esempio, se tale corrispettivo è pari a 6 euro, questo va dapprima ridotto del 12% (0,72 euro). Il raffronto corretto deve essere quindi fatto tra 5,28 euro ($5,28 = 6 - 0,72$) e 5,40 euro (prezzo di riferimento che si applica al pranzo del paziente con le specifiche “caratteristiche effettivamente rilevanti” sopra indicate).

Tabella - Prezzi di riferimento del servizio ristorazione				
Utente: Paziente (Ordinario, RSA, DH e DS) - Tipologia di pasto: Pranzo - Prezzi aggiornati a settembre 2016**				
Il trasporto dai reparti ai pazienti (consegna testa/letto) è a carico dell'impresa ed è compreso nel corrispettivo pagato per il singolo pasto	I pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	La preparazione dei pasti avviene	Modalità di servizio attualmente adottata	Prezzo di riferimento unitario del Pranzo (al netto dell'Iva)*
No	No	Cucina esterna	Refrigerato	5,59
No	No	Cucina esterna	Fresco caldo	5,00
No	No	Cucina interna	Refrigerato	5,42
No	No	Cucina interna	Fresco caldo	4,82
No	Si	Cucina esterna	Refrigerato	6,04
No	Si	Cucina esterna	Fresco caldo	5,53
No	Si	Cucina interna	Refrigerato	5,79
No	Si	Cucina interna	Fresco caldo	5,24
Si	No	Cucina esterna	Refrigerato	6,18
Si	No	Cucina esterna	Fresco caldo	5,58
Si	No	Cucina interna	Refrigerato	6,00
Si	No	Cucina interna	Fresco caldo	5,40
Si	Si	Cucina esterna	Refrigerato	6,55
Si	Si	Cucina esterna	Fresco caldo	5,95
Si	Si	Cucina interna	Refrigerato	6,37
Si	Si	Cucina interna	Fresco caldo	5,78

* I prezzi di riferimento pubblicati nella tabella sono da intendersi al netto di eventuali oneri per la ristrutturazione/manutenzione della cucina e per la manutenzione/ammortamento dei macchinari

** I prezzi di riferimento sono stati aggiornati a settembre 2016 tramite l'Indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), per la classe ECOICOP 11.1.2 Mense - Fonte Istat