

## Servizio di Ristorazione

Il questionario 'Servizio di ristorazione' deve essere compilato in relazione al contratto di appalto in essere al 31/12/2013 la cui procedura di scelta del contraente sia stata gestita direttamente dall'Amministrazione che sta inviando i dati.

Non dovranno essere inviati i dati relativi ad altre tipologie contrattuali (ad esempio la concessione, il global service, ecc.).

Il questionario è articolato in due sezioni contenenti ciascuna una serie di quesiti ai quali l'Amministrazione che ha gestito la gara dovrà rispondere sulla base dei dati contenuti nel contratto. Nel caso in cui il soggetto tenuto all'invio del questionario sia rappresentato da un'amministrazione che ha gestito la gara per conto di altre amministrazioni (ad esempio una centrale di committenza o una asl capofila) alcune delle informazioni richieste potrebbero non essere direttamente in possesso della stessa e dovranno, pertanto, essere reperite presso le singole aziende sanitarie o ospedaliere.

<u>Campo</u>	<u>Chiarimenti</u>
<i>A seguito della pubblicazione dei prezzi di riferimento del servizio di ristorazione da parte dell'AVCP l'Amministrazione ha beneficiato di un risparmio di spesa?</i>	A tale quesito occorrerà rispondere 'SI' se, a seguito della pubblicazione dei prezzi di riferimento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione ha beneficiato di un risparmio di spesa o perché il contratto in essere è stato rinegoziato o perché vi è stata l'indizione di una nuova gara che ha utilizzato i prezzi di riferimento per definire "la base d'asta" nel nuovo bando.
<i>Se [SI] indicare una stima dei risparmi annui di cui l'Amministrazione ha beneficiato</i>	Fornire una stima dei risparmi annuali ottenuti rispetto al contratto relativo al servizio di ristorazione vigente prima della pubblicazione dei prezzi di riferimento
<i>Si dichiara che per il servizio di ristorazione questa Amministrazione non fornisce alcuna informazione in quanto non ha nessun contratto di appalto in essere alla data del 31 dicembre 2013 oppure non ne ha gestito direttamente la relativa procedura di affidamento (perché la stessa è stata gestita, viceversa, da altra Amministrazione, in qualità, ad esempio, di Centrale di Committenza o Amministrazione sanitaria capofila).</i>	Nel caso in cui l'Amministrazione non abbia un contratto di appalto in essere al 31/12/2013 per il servizio di ristorazione oppure, pur avendo un contratto in essere, non ne abbia gestito direttamente la gara è necessario spuntare l'apposito flag relativo a questa domanda in modo tale da dichiarare esplicitamente che per i motivi sopra indicati non verrà inviato alcun dato all'Autorità. Si ricorda che in base all'art. 6 comma 11 del D.lgs. 163/06 "con provvedimento dell'Autorità, i soggetti ai quali è richiesto di fornire gli elementi di cui al comma 9 sono sottoposti alla sanzione amministrativa pecuniaria fino a euro 25.822 se rifiutano od omettono, senza giustificato motivo, di fornire le informazioni o di esibire i documenti, ovvero alla sanzione amministrativa pecuniaria fino a euro 51.545 se forniscono informazioni od esibiscono documenti non veritieri. Le stesse sanzioni si applicano agli operatori economici che non ottemperano alla richiesta della stazione appaltante o dell'ente aggiudicatore di comprovare il possesso dei requisiti di partecipazione alla procedura di affidamento, nonché agli operatori economici che forniscono dati o documenti non veritieri, circa il possesso dei requisiti di qualificazione, alle stazioni appaltanti o agli enti aggiudicatori o agli organismi di attestazione".

### **SEZIONE 1 - Informazioni generali sul Contratto**

<u>Campo</u>	<u>Chiarimenti</u>
<b>Cig</b>	Codice Identificativo Gara
<i>Data stipula contratto</i>	Indicare la data di stipula del contratto relativo al servizio di ristorazione. Si ricorda che l'indagine è relativa a contratti in essere al 31/12/2013. La data richiesta, conseguentemente, non può essere successiva al 31/12/2013.
<i>Importo del contratto (al netto di iva, esclusi rinnovi ed eventuali proroghe)</i>	Inserire l'importo del contratto senza iva e senza gli importi derivanti da eventuali rinnovi/proroghe (quest'ultima informazione va inserita nello specifico campo relativo all'importo complessivo di rinnovi /proroghe).
<i>Durata contratto (in mesi, esclusi rinnovi ed eventuali proroghe)</i>	Indicare in mesi la durata del contratto escludendo dal calcolo le eventuali proroghe o rinnovi (quest'ultima informazione va inserita nello specifico campo relativo alla durata complessiva di rinnovi/proroghe).
<i>Criterio di aggiudicazione</i>	Indicare il criterio di aggiudicazione utilizzato.
<i>Peso Componente Prezzo (nel caso di offerta economicamente più vantaggiosa)</i>	Indicare nel caso in cui il criterio di selezione sia stato quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa qual è stato il peso (in percentuale) della componente prezzo.
<i>Codice fiscale aggiudicatario</i>	Indicare il codice fiscale / partita iva dell'aggiudicatario. Nel caso in cui l'aggiudicatario sia rappresentato da un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa (RTI) deve essere inserito il codice fiscale dell'impresa mandataria.

<b>Forma giuridica aggiudicatario</b>	Selezionare la forma giuridica corrispondente all'aggiudicatario
<b>Importo complessivo di rinnovi e proroghe (Euro al netto di iva)</b>	Inserire l'importo complessivo corrispondente a tutti gli eventuali rinnovi/proroghe che hanno esteso il contratto originario. L'importo da inserire è quello esclusivamente imputabile ai rinnovi/proroghe.
<b>Durata complessiva di rinnovi e proroghe (in mesi)</b>	Inserire la durata (espressa in mesi) corrispondente a tutti gli eventuali rinnovi/proroghe che hanno esteso la durata iniziale del contratto.
<b>Numero strutture servite dal contratto</b>	Inserire il numero delle strutture servite dal contratto relativamente alle diverse tipologie elencate (AO, ASL, RSA e Altro).
<b>Numero di posti letto effettivi della/e struttura/e servita/e dal contratto</b>	Inserire il numero di posti letto effettivi delle strutture servite dal contratto relativamente alle diverse tipologie elencate (AO, ASL, RSA e Altro).
<b>Numero di dipendenti della/e struttura/e servita/e dal contratto</b>	Inserire il numero complessivo dei dipendenti a tempo pieno, sia operatori sanitari che non sanitari. Nel caso di dipendenti part-time deve essere effettuata la conversione a tempo pieno (ad esempio, se oltre a 30 dipendenti full-time ci sono anche 10 dipendenti part-time al 50% il numero di dipendenti da inserire è $35 = 30 + 10 \cdot 0,50$ ).

## SEZIONE 2 - Informazioni generali sul Contratto

<b>Campo</b>	<b>Chiarimenti</b>
<b>1) Il servizio appaltato riguarda le seguenti tipologie di utente (è possibile selezionare più opzioni):</b>	Indicare tutte le tipologie di utenti coinvolte nel servizio tra quelle elencate (qualora vi siano altre tipologie di utente non indicate nell'elenco proposto utilizzare il campo "ALTRO" per comunicarle)
<b>2) Indicare le tipologie di pasto previste nel contratto per le diverse fattispecie di utente</b>	Indicare tutte le tipologie di pasto previste nel contratto per i diversi utenti (qualora vi siano altre tipologie di pasto non indicate nell'elenco proposto utilizzare il campo "ALTRO" per comunicarle)
Colazione	
Pranzo	
Merenda	
Cena	
Cestino	Con la voce "CESTINO" si intende il pasto sostitutivo per i D.H. o per i Dipendenti.
Altro (specificare)	Qualora vi siano altre tipologie di pasto non indicate nell'elenco proposto (Colazione, Pranzo, Merenda, Cena e cestino) utilizzare il campo "ALTRO" per comunicarle.
<b>3) Nel corrispettivo pagato per l'utente: XXXXXXXX sono compresi i seguenti oneri/costi in quanto sostenuti dall'impresa Aggiudicataria? Se la risposta è 'NO' indicarne la motivazione.</b>	Indicare per ogni onere/costo se è presente (incluso) nel corrispettivo unitario dell'utente XXXXX. Qualora non sia compreso fornirne la motivazione. Qualora vi siano altri oneri/costi diversi da quelli elencati e di particolare importanza utilizzare il campo "ALTRI ONERI/COSTI" per comunicarli
<i>FORNITURA DI STOVIGLIE MONOUSO</i>	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo alla FORNITURA DI STOVIGLIE MONOUSO
<i>RISTRUTTURAZIONE-MANUTENZIONE DELLA CUCINA E MANUTENZIONE-AMMORTAMENTO DEI MACCHINARI</i>	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo alla RISTRUTTURAZIONE-MANUTENZIONE DELLA CUCINA E MANUTENZIONE-AMMORTAMENTO DEI MACCHINARI
<i>FORNITURA DI BEVANDE (BOTTIGLIETTE D'ACQUA)</i>	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo alla FORNITURA DI BEVANDE (BOTTIGLIETTE D'ACQUA)
<i>TRASPORTO DAL CENTRO DI COTTURA AL PUNTO DI SMISTAMENTO</i>	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo alla TRASPORTO DAL CENTRO DI COTTURA AL PUNTO DI SMISTAMENTO. Gli oneri di trasporto sono da intendersi "Andata e Ritorno"

TRASPORTO DAL PUNTO DI SMISTAMENTO AI REPARTI	Rispondere [SI] se nel corrispettivo pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo al TRASPORTO DAL CENTRO DI COTTURA AL PUNTO DI SMISTAMENTO. Gli oneri di trasporto sono da intendersi "Andata e Ritorno "
TRASPORTO DAI REPARTI AI PAZIENTI (CONSEGNA TESTA/LETTO)	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo al TRASPORTO DAI REPARTI AI PAZIENTI (CONSEGNA TESTA/LETTO). Gli oneri di trasporto sono da intendersi "Andata e Ritorno "
RIGOVERNO POST CONSUMO	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo al RIGOVERNO POST CONSUMO. In tale voce rientra il lavaggio carrelli e stoviglie
PRENOTAZIONE DEI PASTI DEGLI UTENTI	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo alla PRENOTAZIONE DEI PASTI DEGLI UTENTI
COSTO DEI VETTORI ENERGETICI (UTENZE)	Rispondere [SI] se nel corrispettivo unitario pagato per l'utente XXXXXX è compreso l'onere/costo relativo al COSTO DEI VETTORI ENERGETICI (UTENZE). In tale voce rientrano i costi delle utenze
ALTRI ONERI/COSTI	Qualora vi siano altri oneri/costi diversi da quelli elencati e di <u>particolare importanza</u> rispondere [SI] descrivendo brevemente l'onere/costo aggiuntivo. Qualora non fosse sufficiente tale campo utilizzare anche il campo NOTE alla fine del questionario.
4) Per ogni tipologia di pasto indicare: i corrispettivi unitari pagati (in base all'ultimo aggiornamento ISTAT), i quantitativi presunti annui previsti e l'incidenza percentuale degli oneri/costi sul corrispettivo unitario indicato.	<p>Fornire le informazioni richieste per le diverse tipologie di pasto indicate e compilare la sezione GIORNATA ALIMENTARE esclusivamente se non si dispone delle informazioni relative alle singole tipologie di pasto. In particolare nel campo:</p> <p><b>EURO</b> inserire nello specifico campo il corrispettivo unitario. Per 'corrispettivo unitario pagato' (netto Iva) - ultimo aggiornamento Istat' si intende il corrispettivo attualmente pagato per le voci di costo richieste dal questionario; rispetto al corrispettivo unitario di aggiudicazione, l'informazione richiesta tiene, dunque, conto degli aggiornamenti Istat effettuati rispetto all'inflazione e di eventuali rinegoziazioni di prezzo intercorse tra la stipula del contratto e il momento della presente rilevazione.</p> <p><b>Quantitativi Annu</b> inserire nello specifico campo i quantitativi presunti</p> <p><b>Incidenza % oneri/costi sul corrispettivo unitario</b> inserire un valore compreso tra 0 e 100 che rappresenti la percentuale del corrispettivo unitario attribuibile allo specifico onere/costo. Qualora non si disponga di tale informazione è necessario effettuare una stima dello stesso, qualora ciò non fosse possibile inserire il valore ND. Esclusivamente per la voce "RISTRUTTURAZIONE-MANUTENZIONE DELLA CUCINA E MANUTENZIONE-AMMORTAMENTO DEI MACCHINARI" non è possibile utilizzare l'opzione ND ma è necessario fornire una stima della sua incidenza. Ovviamente la somma di tutti gli oneri/costi elencati non può superare il valore 100.</p>
5) I pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati?	
6) Sono previsti menù diversi con opzioni di scelta?	
7) Quale modalità di servizio viene attualmente adottata dall'azienda?	<p><b>Legame fresco-Caldo:</b> preparazione e cottura dei cibi contestualmente al consumo. Nel caso di mensa esterna alla struttura la distribuzione dovrebbe avvenire nel tempo massimo di 2 ore. La temperatura dei cibi deve essere garantita sia per i piatti caldi che quelli freddi fino alla distribuzione.</p> <p><b>Legame refrigerato:</b> - cook and chill - viene effettuato raffreddando rapidamente le vivande subito dopo la cottura e mantenendole fredde fino alla rigenerazione per il consumo -(da 0 a +4 C di temperatura pasto refrigerato; da -18 o -20 c pasto congelato.</p>

8) Il pasto dei pazienti è confezionato in vassoi?	<b>Monoporzione:</b> il pasto è già predisposto in monoporzione viene consegnato direttamente al paziente; <b>Multiporzione:</b> richiede intervento per lo sporzionamento.
9) La preparazione dei pasti avviene?	
10) Nella procedura di gara era prevista una clausola per l'assorbimento del personale uscente?	
11) Nel contratto è previsto un numero minimo di pasti garantiti, anche se materialmente non forniti?	
12) E' previsto il controllo in contraddittorio con il servizio dietetico della struttura sanitaria?	
13) Nella composizione dei pasti dei pazienti qual è la percentuale di diete speciali fornite?	Il prezzo delle diete speciali è un prezzo medio ponderato in termini di spesa annua (nel caso in cui si abbiano prezzi diversi per le diverse diete speciali).
14) L'Area di ristorazione per i dipendenti è dotata di?	<b>Self service:</b> struttura tradizionale; <b>Free flow:</b> self service di nuova generazione con isole tematiche ad accesso libero, con ritiro dei pasti senza seguire la colonna o il percorso predefinito.
15) L'Azienda Sanitaria acquista derrate alimentari al di fuori del contratto relativo al servizio di ristorazione?	Rispondere [SI] se L'Azienda Sanitaria acquista derrate alimentari al di fuori del contratto e in caso affermativo specificarne la tipologia nel campo testo indicando la relativa spesa annuale al netto dell'IVA (se non si dispone del dato effettuare una stima annua)
16) I carrelli utili al servizio di ristorazione sono di proprietà dell'Azienda sanitaria o dell'impresa?	
17) I dipendenti dell'Azienda Sanitaria sono impiegati nel servizio di ristorazione?	In caso di risposta affermativa deve essere indicato il numero di dipendenti dell'Azienda Sanitaria impiegati in media la giorno nel servizio a tempo pieno. Nel caso di dipendenti part-time deve essere effettuata la conversione a tempo pieno (ad esempio, se oltre a 30 dipendenti full-time ci sono anche 10 dipendenti part-time al 50% il numero di dipendenti da inserire è $35 = 30 + 10 * 0,50$ ).
18) Quanti sono i lavoratori dell'Impresa Aggiudicataria impiegati giornalmente nel servizio di ristorazione (numero addetti riproporzionati full-time)?	Inserire il numero complessivo dei dipendenti dell'Impresa impiegati in media al giorno nel servizio a tempo pieno. Nel caso di dipendenti part-time deve essere effettuata la conversione a tempo pieno (ad esempio, se oltre a 30 dipendenti full-time ci sono anche 10 dipendenti part-time al 50% il numero di dipendenti da inserire è $35 = 30 + 10 * 0,50$ ).
19) Note	Utilizzare tale campo per comunicare aspetti di particolare rilevanza che non è stato possibile esplicitare tramite il questionario proposto.