

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L’AZIENDA ULSS 1 DOLOMITI DELLA REGIONE DEL VENETO E PER L’AZIENDA SPECIALE CONSORTILE AGORDINA - 4^a Procedura

N.	Operatore Economico	Documento di riferimento	Articolo e Paragrafo di riferimento	Pagg. di rfm	Oggetto dell'osservazione	Osservazione	Proposta di modifica
1	CIRFOOD	Allegato 10 _ Criteri di valutazione qualitativa	Punto A	1 su 4	Punto A1	Punteggio	Definizione dei punti chiave e punteggio tabellare
2	CIRFOOD	Allegato 10 _ Criteri di valutazione qualitativa	Punto A	1 su 4	Punto A2	Punteggio	Punteggio discrezionale a maggiore impatto di punti
3	CIRFOOD	Allegato 10 _ Criteri di valutazione qualitativa	Punto A	1 su 4	Punto A3	raggio 100 km presente nei criteri motivazionali	Inserire i 200 km come da CAM
4	CIRFOOD	Allegato 10 _ Criteri di valutazione qualitativa	Punto A	1 su 4	Punto A3	Prodotti ittico freschi locali	Vista il luogo dell'appalto e visto e considerato il fatto che viene già richiesta acquacoltura, si potrebbe considerare un unico punteggio di acquacoltura locale BIO o locale con marchio (IGP,...)
5	CIRFOOD	Allegato 10 _ Criteri di valutazione qualitativa	Punto A	1 su 4	Punto A3	Definizione del punteggio	Tabellare? Numero di prodotti offerti
6	CIRFOOD	Allegato 6 _ Caratteristiche merceologiche dei prodotti	Punto normative	1	Normative	Leggi regionali veneto n°6 e n°7 che si potrebbero omettere lasciando solo i CAM	Lasclare solo i CAM
7	CIRFOOD	Allegato 6 _ Caratteristiche merceologiche dei prodotti	Punto normative	1	Normative	Schede con tutte le caratteristiche dichiarate per ogni prodotto	Schede da fornire solo in caso di aggiudicazione di gara
8	CIRFOOD	Allegato 1_ Bozza capitolato tecnico	Art. 10 - Composizione dei pasti per degenti	12	Menù	Il menù dovrà essere tradotto almeno in due lingue: inglese e francese	Traduzione in caso di aggiudicazione di gara
9	CIRFOOD	Allegato 1_ Bozza capitolato tecnico	Art. 10 - Composizione dei pasti per degenti	12	Fabbisogni	Linee guida INRAN	ora chiamate Linee CREA
10	CIRFOOD	Allegato 10	elemento di valutazione B.1	5	consegna vassoio al letto del degente	sarà valutata l'organizzazione capillare della distribuzione al letto e al reparto	Necessario fornire n. di reparti, loro ubicazione in padiglioni e piano, n. posti letto per reparto
11	CIRFOOD	Capitolato All.1	art. 4 e art. 3	6 e 7	base d'asta	durata appalto: all'art. 3 si parla di 5 anni mentre all'art. 4 si chiede quotazione quadriennale	Modifica tabella, prima riga verde, quarta colonna dell'art. 4
12	CIRFOOD	Allegato 10	NO	NO	n. di pagine complessive della offerta tecnica	manca l'indicazione di numero massimo di pagine	Si propone un numero di pagine pari a 60 esclusi menù, manuale HACCP, schede tecniche, curricula che saranno forniti, se necessario, in allegato
13	CIRFOOD	Allegato 11	intestazione	tutte	errore nome allegato	presente indicazione di "Allegato 8"	Correzione in "Allegato 10"
14	CIRFOOD	Bozza Capitolato Tecnico	art. 23 Utenze	30	onere delle utenze	in caso di utilizzo delle cucine dell'ente gli oneri delle utenze sono tutti a carico dell'aggiudicatario mentre se l'aggiudicatario utilizza un proprio centro di cottura esterno l'ente paga le utenze per i locali messi a disposizione e necessari per rinvenimento, lavaggi e altre lavorazioni	si chiede che vi sia una parità di trattamento, sia in caso di utilizzo delle cucine interne che in caso di utilizzo di un centro di cottura esterno, e che le spese siano o tutte in capo all'aggiudicatario o tutte in capo all'Ente.
15	CIRFOOD	Allegato 5	Elenco generi alimentari extra		Prezzi	i prezzi indicati sono mediamente più bassi dei prezzi di mercato del 28%	chiediamo di aggiornare i prezzi indicati con dei valori più congrui

N.	Operatore Economico	Documento di riferimento	Articolo e Paragrafo di riferimento	Pagg. di rfm	Oggetto dell'osservazione	Osservazione	Proposta di modifica
16	MARKAS	BOZZA CAPITOLATO TECNICO	ART 2 OGGETTO E QUANTITA'	5		E' TROPPO ONEROSO E DIFFICOLTOSO VEICOLARE E DISTRIBUIRE LE COLAZIONI CON IL VASSOIO PERSONALIZZATO. SI CONSIGLIA LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE IN THERMOS MULTIPORZIONE SIA NELLE STRUTTURE TERRITORIALI SIA NELLE SEDI OSPEDALIERE. IN QUESTO MODO SI PUO' EVITARE L'ALLESTIMENTO DI UN NASTRO DI CONFEZIONAMENTO ANCHE PER LE COLAZIONI CON UN CONSEGUENTE RISPARMIO DI SPESA. INOLTRE SI SEGNALE CHE LA SOLUZIONE DEL VASSOIO PERSONALIZZATO DELLE COLAZIONI RISULTEREBBE VINCOLANTE PER IL DEGENTE CHE NON POTREBBE, IN CASO DI NECESSITA', CHIEDERE DI POTER SOSTITUIRE UNA BEVANDA CON UN'ALTRA. OVE SI DECIDESSE DI INSTALLARE LE MACCHINETTE PER LE COLAZIONI, SI CONFERMA CHE LA PREPARAZIONE DELLE COLAZIONI E LA LORO DISTRIBUZIONE RIMARREBBE IN CARICO ALL'OSS DI REPARTO (ES PRESSO LE STRUTTURE TERRITORIALI)? IN QUESTO CASO, LE STOVIGLIE UTILIZZATE (PIATTI, TAZZE, POSATE) ANDRANNO RITIRATE SPORCHE E RICONSEGNATE PULITE DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE? NEL CASO DI FORNITURA PASTI MULTIPORZIONE (ES ASILO) DOVE ANDRANNO LAVATE LE STOVIGLIE ?	LASCIARE LIBERTA' AL FORNITORE DI POTER OFFRIRE LA SOLUZIONE PIU' OPPORTUNA PER ALCUNE STRUTTURE, SPECIALMENTE TERRITORIALI COSI' COME DESCRITTO ALL'ART 5 PAG 8 TRASPORTO E CONSEGNA
17	MARKAS	BOZZA CAPITOLATO TECNICO	ART 5 ARTICOLAZIONE DEL SER	9	DITTA FORNIRE ATTREZZATURE	LA PROPRIETA' DELLE ATTREZZATURE ALLA FINE DEL CONTRATTO A CHI RIMARRA'?	I PREZZI DI RIFERIMENTO NON CONTEMPLANO LA FORNITURA DELLE ATTREZZATURE I CUI COSTI POTRANNO VARIARE IN FUNZIONE DELLE SCELTE ADOTTATE DA OGNI SINGOLA AZIENDA. SI CONSIGLIA DI TENERE SEPARATI I COSTI DEL SERVIZIO DA QUELLI DEI LAVORI DI MESSA A NORMA E DA QUELLI RELATIVI ALLA FORNITURA DELLE ATTREZZATURE. INFATTI I COSTI DEL SERVIZIO, A FRONTE DI ADEGUAMENTO PREZZI IN FASE ESECUTIVA, SONO VARIABILI; MENTRE I SECONDI DEVONO RIMANERE FISSI PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO (5 ANNI), AL TERMINE DEL QUALE NULLA SARA' PIU' DOVUTO AL FORNITORE.
18	MARKAS	BOZZA CAPITOLATO TECNICO	ART 5 ARTICOLAZIONE DEL SER	9	RACCOLTA RIFIUTI	COSA SI INTENDE PER ALLONTANAMENTO DALLE SEDI DELL'AZIENDA SANITARIA?	DA INTENDERE CHE DEVONO ESSERE TRASPORTATI AI PUNTI DI RACCOLTA (ISOLA ECOLOGICA) INDICATI DALLA DIREZIONE SANITARIA?
19	MARKAS	BOZZA CAPITOLATO TECNICO	ART 15.2	16	PASTI PLANIMETRIE MESSE	ALLEGATO 9 E' RIFERITO AL NUMERO DEI DIPENDENTI	

N.	Operatore Economico	Documento di riferimento	Articolo e Paragrafo di riferimento	Pagg. di rfm	Oggetto dell'osservazione	Osservazione	Proposta di modifica
20	MARKAS	BOZZA CAPITOLATO TECNICO	ART. 23	30	VALUTAZIONE ECONOMICA	GLI ONERI ENERGETICI, IN CASO DI UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE, SONO A CARICO DELLA DITTA FORNITRICE. NEL CASO IN CUI NON FOSSE POSSIBILE STIPULARE CONTRATTI CON GESTORI ENERGETICI (ES. NEL CASO DI FORNITURA DI RISCALDAMENTO, ACQUA CALDA E FREDDA ECC), ANDREBBERO INDICATE LE MODALITA' DI RIMBORSO ALL'ENTE, NONCHE' I COSTI UNITARI (KW -MC) PER OGNI SINGOLA UTENZA PER PERMETTERE UN CORRETTO CALCOLO DI RIMBORSO.	IL CAPITOLATO PREVEDE L'ONERE IN CAPO ALL'APPALTATORE DI SOSTENERE I COSTI DI TUTTE LE UTENZE, TUTTAVIA BISOGNA CONSIDERARE CHE LA LORO INCIDENZA SUL COSTO PASTO NELL'ULTIMO ANNO E' TRIPPLICATA E LE FLUTTUAZIONI DI MERCATO NON PERMETTONO DI FARE UNA PREVISIONE CIRCA LA LORO ENTITA' NEI PROSSIMI ANNI, PERTANTO E' DIFFICILE STIMARE CORRETTAMENTE TALI COSTI IN FASE DI OFFERTA. IN AGGIUNTA SI RICORDA CHE I PREZZI DI RIFERIMENTO ANAC NON TENGONO CONTO, IN CASO DI UTILIZZO DI CUCINE INTERNE, DEL COSTO DELLE UTENZE. ALLA LUCE DELLE CONSIDERAZIONI SOPRA ESPOSTE SI PROPONE DI ELIMINARE TALE ONERE A CARICO DEL FORNITORE. QUALORA INVECE SI DECIDESSE DI MANTENERE L'ATTUALE IMPOSTAZIONE, PREME EVIDENZIARE CHE NEL CALCOLO DELLA BASE D'ASTA L'ENTE DOVRA' TENERE IN CONSIDERAZIONE L'AUMENTO DEI COSTI DELLE UTENZE LA CUI INCIDENZA SI STIMA ESSERE ALMENO DI + 1,00 € SUL COSTO PASTO.
22	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 2 lettera b	5	colazioni	In considerazione del fatto che le colazioni, qualora concordato con l'ente appaltante, potranno essere preparate anche tramite erogatori posizionati nei reparti, diventa impossibile garantire la produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni (e le relative stoviglie) in vassoi personalizzati comprensivi di bevande calde, per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali.	b) produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni (e relative stoviglie) in carrelli multiporzione, prevedendo per i degenti ospedalieri la composizione del vassoio personalizzato a posto letto.
23	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 5 punto elenco 3	8	colazioni	Anche qui viene richiesta la produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni in vassoi personalizzati comprensivi delle bevande calde consegnati a reparto/strutture territoriali dalla Ditta	Produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni (e relative stoviglie) in carrelli multiporzione, prevedendo per i degenti ospedalieri la composizione del vassoio personalizzato a posto letto.
24	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 6 Prescrizioni normative	9	tecnologia produttiva	"La produzione dei pasti per i degenti e per i dipendenti dovrà essere effettuata con la tecnologia proposta": non è chiaro se l'azienda possa proporre differenti tecnologie produttive in considerazione della diversità delle strutture da servire e del contesto orografico in cui si trovano	"La produzione dei pasti per i degenti e per i dipendenti dovrà essere effettuata con la tecnologia/tecnologie proposte"
25	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 15.1 paragrafo 4	16	prenotazioni	E' indicato che "La prenotazione avverrà il giorno antecedente entro le ore 16". Il fatto di ricevere le prenotazioni alle 16 comporta dei disagi in cucina, perché da esse si determina il piano di produzione per il giorno successivo.	La prenotazione avverrà il giorno antecedente entro le ore 14
26	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 15.7 paragrafo 5	20	stoviglie	"Le stoviglie dovranno essere della migliore qualità, in porcellana..". Per le strutture esterne e per alcuni reparti le stoviglie in porcellana non sono consone all'utenza.	aggiungere "porcellana o materiale infrangibile"
27	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 17	24	rifiuti	"La ditta appaltatrice è responsabile della gestione dei rifiuti...compreso lo smaltimento , con oneri a proprio carico". Lo smaltimento dei rifiuti in carico alla ditta è da ritenersi fino alle isole ecologiche delle aziende sanitarie e strutture territoriali.	La ditta appaltatrice è responsabile della gestione dei rifiuti...compreso lo smaltimento fino alle isole ecologiche delle aziende e strutture sanitarie, con oneri a proprio carico.

N.	Operatore Economico	Documento di riferimento	Articolo e Paragrafo di riferimento	Pagg. di rfm	Oggetto dell'osservazione	Osservazione	Proposta di modifica
28	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 22 paragrafo 7	29	inventario di riconsegna	E' indicato che "alla scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Contraente i locali con impianti tecnologici, macchinari attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario". In considerazione del fatto che la ditta può proporre di cambiare la tecnologia produttiva, può prevedere di ammodernare locali ed attrezzature, non è possibile riconsegnare i beni in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario	Togliere la frase.
29	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 22 paragrafo 7	30	inventario di riconsegna	"al termine dell'appalto l'amministrazione contraente avrà la facoltà di acquistare a titolo gratuito i beni integrati/sostituiti nel corso di esecuzione dell'appalto". Normalmente nello sviluppo dell'appalto l'azienda può decidere di inserire attrezzature nella struttura per rendere più efficiente la propria organizzazione, considerando di effettuare investimenti a proprio carico che non sono stati descritti in fase di presentazione dell'offerta e che rimarranno propri. Nel caso prefigurato invece, se gli investimenti integrativi potranno rimanere della Azienda Ospedaliera, si segnala una anti-economicità nell'integrare attrezzature che possano sempre più migliorare il servizio.	"al termine dell'appalto l'amministrazione contraente avrà la facoltà di acquistare a titolo gratuito i beni integrati/sostituiti così come indicato nell'Offerta tecnica"
30	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 22 paragrafo 9-10	30	lavori di adeguamento	"Nel caso in cui la ditta abbia optato per la soluzione che prevede l'utilizzo del centro cottura esterno ...tutti gli interventi di adeguamento dei locali e messa a norma saranno a carico dell'Azienda Sanitaria...gli eventuali oneri per lavori di adeguamento edile impiantistico saranno a totale carico dell'Azienda sanitaria". Questo paragrafo è relativo solo al caso di utilizzo centro cottura esterno, ma anche nel caso di utilizzo e ristrutturazione delle cucine interne potrebbe verificarsi la necessità di lavori edili ed impiantistici.	Togliere il riferimento "Nel caso in cui la ditta abbia optato per la soluzione che prevede l'utilizzo del centro cottura esterno"
31	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 23	30	utenze	Le utenze sono indicate a carico della Ditta aggiudicataria solo nel caso di utilizzo cucina interna, ponendo a carico l'installazione di sub-contatori. Nel caso di utilizzo centro esterno le utenze relative alle aree assegnate in concessione sono a Carico dell'Azienda Sanitaria. Risulta difficile porre dei sub-contatori a tutti i vettori energetici (ad esempio riscaldamento, acqua), anche in considerazione del fatto che spesso le Aziende sanitarie hanno una produzione di vettori energetici (ad esempio vapore) o cogeneratori per fornire elettricità. Inoltre risulterebbe una difformità di trattamento nel caso di utilizzo centro cottura interno o esterno	Mantenere le utenze a carico delle Aziende Sanitarie

N.	Operatore Economico	Documento di riferimento	Articolo e Paragrafo di riferimento	Pagg. di rfm	Oggetto dell'osservazione	Osservazione	Proposta di modifica
32	Serenissima Ristorazione	Bozza Capitolato tecnico	Art 30.2	37	penali	"superato tale valore inteso come valore soglia, l'Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino a un massimo dello 0,5 per mille del contratto". Le penali applicate in percentuale sul valore massimo del contratto non sono corrette in quanto sono riferiti al totale contratto e quindi l'importo in valore assoluto è eccessivamente alto, anche in caso di non conformità minime.	Prevedere le casistiche di penali con importi in valore assoluto differenziati a seconda della rilevanza della non conformità rilevata
33	Serenissima Ristorazione	Elenco generi alimentari extra			prezzi	Sono stati mantenuti i medesimi prezzi della gara precedente, ma, in considerazione dei prezzi attuali di mercato, dovrebbero essere aggiornati	Rivedere i prezzi
34	Serenissima Ristorazione	Basi asta			servizi da quotare	non è previsto il costo per prenotazione, consegna e ritiro colazioni	da inserire
35	Serenissima Ristorazione	Basi asta			servizi da quotare	nel servizio prenotazione e consegna non è previsto il ritiro, mentre l'art 15.8 del Csa prevede tra i servizi opzionali anche il ritiro	da inserire
36	Serenissima Ristorazione	Basi asta			servizi da quotare	non è prevista una base d'asta o un valore per la ristrutturazione delle cucine e la fornitura di attrezzature	da inserire

Descrizione	Unità di misura	Base d'asta unitaria IVA esclusa	Operatore Economico	Il valore economico indicato è sostenibile? (si/no)	Eventuali osservazioni sulla non sostenibilità della base d'asta
COLAZIONI DEGENTI	numero pasti	€ 1,01	CIRFOOD	NO	Il valore preso in considerazione come base d'asta unitaria fa riferimento alle tabelle ANAC pubblicate a Feb 2022. Dal mese di Gennaio 22 a Settembre 22 l'indice Istat FOI è aumentato del 8,6% e la proiezione a Gennaio 2023 (Fonte BCE) parla di un +10,5% - riteniamo pertanto che i prezzi indicati a base d'asta non siano congrui e auspichiamo che vengano rivalutati di una percentuale pari al 10%. Inoltre raccomandiamo che la formula di attribuzione del punteggio economico consideri in maniera calmierata la componente prezzo
PRANZI DEGENTI	numero pasti	€ 6,31	CIRFOOD	NO	
CENE DEGENTI	numero pasti	€ 5,87	CIRFOOD	NO	
PASTI DIPENDENTI	numero pasti	€ 6,01	CIRFOOD	NO	
SERVIZIO PRENOTAZIONE E CONSEGNA AL LETTO DEL PAZIENTE DEI PRANZI	numero pasti	€ 1,00	CIRFOOD	NO	
SERVIZIO PRENOTAZIONE E CONSEGNA AL LETTO DEL PAZIENTE DELLE CENE	numero pasti	€ 1,00	CIRFOOD	NO	
Incidenza percentuale sul corrispettivo del pasto dei costi da sostenere per ristrutturazione/manutenzione della cucina e manutenzione dei macchinari	-	3%	CIRFOOD	NO	Per questa voce, che comprende sia il costo per ristrutturazione/manutenzione della cucina che le manutenzioni dei macchinari, in base alla ns esperienza, e al particolare momento storico in cui i costi dei lavori e delle attrezzature sono aumentati mediamente del 30/40%, considerato di voler riallestire alcune cucine per la produzione in loco riteniamo che la percentuale del 3% non sia congrua e auspichiamo una percentuale del 7%
COLAZIONI DEGENTI	numero pasti	€ 1,01	MARKAS	no	I prezzi a base asta fanno riferimento ai prezzi ANAC pubblicati a febbraio 2022. Non sono aggiornati a seguito degli aumenti dei costi relativi al personale e in particolare ai generi alimentari che hanno subito incrementi di costi, negli ultimi mesi, nell'ordine del 20%. Si propone una rivalutazione dei prezzi a base asta di almeno il +10/15%.
PRANZI DEGENTI	numero pasti	€ 6,31	MARKAS	no	
CENE DEGENTI	numero pasti	€ 5,87	MARKAS	no	
PASTI DIPENDENTI	numero pasti	€ 6,01	MARKAS	no	
SERVIZIO PRENOTAZIONE E CONSEGNA AL LETTO DEL PAZIENTE DEI PRANZI	numero pasti	€ 1,00	MARKAS	no	Il prezzo a base d'asta indicato per le attività richieste, comprendenti la prenotazione di colazione, pranzo e cena, oltre alla consegna e relativo ritiro dei vassoi risulta insufficiente in quanto non tiene in considerazione gli aumenti dei costi del personale intervenuti negli ultimi anni e dell'effettivo tempo necessario a svolgere le attività richieste. Il prezzo a base d'asta che consideriamo corretto e adeguato è pari a € 1,50.

Descrizione	Unità di misura	Base d'asta unitaria IVA esclusa	Operatore Economico	Il valore economico indicato è sostenibile? (si/no)	Eventuali osservazioni sulla non sostenibilità della base d'asta
SERVIZIO PRENOTAZIONE E CONSEGNA AL LETTO DEL PAZIENTE	numero pasti	€ 1,00	MARKAS	no	
Incidenza percentuale sul corrispettivo del pasto dei costi di manutenzione		3%	MARKAS	no	Riteniamo che il 3% calcolato sulla base asta al netto di eventuali sconti non sia sostenibile in quanto, da una nostra analisi economica, non sarebbe sufficiente a coprire neanche i costi della sola sostituzione ed integrazione dei carrelli porta vassoi. Considerato lo stato delle cucine, in particolare quella del PO di Belluno, lo stato d'uso delle attuali attrezzature e macchinari (forni, lavastoviglie, lavaoggetti carrelli, reintegri stoviglie, automezzi ecc), lo stato d'uso dei locali e degli impianti, la durata contrattuale prevista (5 anni + 2), gli oneri finanziari da sostenere per finanziare gli investimenti e tutte le manutenzioni necessarie, una percentuale corretta da considerare e da aggiungere ai prezzi a base asta è, a nostro parere, almeno del + 15%. Inoltre si consiglia e si auspica di tenere separati i costi degli investimenti dai prezzi relativi al servizio in quanto solo questi ultimi dovrebbero rimanere fissi e invariabili per tutta la durata contrattuale (5 anni). Se invece l'ente ritenesse di considerarli all'interno dei prezzi unitari offerti, diventerebbero variabili, sia per l'effetto del numero di pasti che potrebbe variare sia in eccesso che in difetto, sia per il fatto che, come previsto dall'art 38. della bozza del capitolato tecnico, saranno oggetto di adeguamento all'indice ISTAT.
COLAZIONI DEGENTI	numero pasti	€ 1,01	Serenissima Ristorazione	no	
PRANZI DEGENTI	numero pasti	€ 6,31	Serenissima Ristorazione	no	
CENE DEGENTI	numero pasti	€ 5,87	Serenissima Ristorazione	no	
PASTI DIPENDENTI	numero pasti	€ 6,01	Serenissima Ristorazione	no	
SERVIZIO PRENOTAZIONE E CONSEGNA AL LETTO DEL PAZIENTE DEI PRANZI	numero pasti	€ 1,00	Serenissima Ristorazione	no	
SERVIZIO PRENOTAZIONE E CONSEGNA AL LETTO DEL PAZIENTE DELLE CENE	numero pasti	€ 1,00	Serenissima Ristorazione	no	

Descrizione	Unità di misura	Base d'asta unitaria IVA esclusa	Operatore Economico	Il valore economico indicato è sostenibile? (si/no)	Eventuali osservazioni sulla non sostenibilità della base d'asta
Incidenza percentuale sul corrispettivo del pasto dei costi da sostenere per ristrutturazione/manutenzione della cucina e manutenzione dei macchinari	-	3%	Serenissima Ristorazione	no	