



Istituto Romano di San Michele  
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona  
00147 ROMA - Piazzale Antonio Tosti n. 4

**Risposte alle richieste di chiarimenti relative alla “Gara a procedura aperta per affidamento triennale del servizio di cucina e mensa per gli ospiti della Casa di Riposo e della R.S.A. “Toti”. CIG N. 9763357114**

**D1:** richiediamo di conoscere la ripartizione del numero degli ospiti per ciascuna delle due strutture oggetto del servizio; in pratica quanti sono gli ospiti medi della Casa di Riposo che usufruiscono del servizio di ristorazione? E quanti quelli della RSA?

**R1:** gli ospiti medi della Casa di Riposo che usufruiscono del servizio di ristorazione sono in numero di 41 unità. Gli ospiti medi della RSA sono in numero di 40 (capienza massima dei reparti). Alle unità anziedette vanno aggiunti 1 cappellano e 3 suore per un totale complessivo presunto medio di 85 unità.

**D2:** quante sono le suore impegnate nell’assistenza che usufruiscono mediamente del servizio? Le presenze delle suore sono già contemplate negli 85 utenti indicati dal capitolato? Come sono retribuiti i pasti per le suore?

**R2:** per i primi due quesiti si veda la risposta n. 1. I pasti erogati nei confronti del cappellano e delle 3 suore devono essere considerati come le giornate alimentari erogate per gli ospiti delle strutture assistenziali. Conseguentemente la retribuzione di tali pasti avverrà in base al valore della giornata alimentare offerta in sede di gara.

**D3:** ai fini dell’organizzazione del servizio richiediamo di conoscere che percentuale media di ospiti allettati è presente, sia nella RSA, sia nella Casa di Riposo.

**R3:** la percentuale media di ospiti allettati nei reparti RSA risulta essere del 42,5%. Nella Casa di Riposo non vi sono allettati.

**D4:** la somministrazione delle colazioni e delle merende della casa di riposo dove avviene? I generi alimentari vengono portati al letto dell’utente, oppure nella sala comune dove si consumano anche i pasti principali?

**R4:** la somministrazione delle colazioni per gli ospiti della Casa di Riposo avverrà presso la mensa ubicata al piano terreno della Pal. Toti. Le merende degli ospiti della Casa di Riposo saranno distribuite ai piani da personale dell’Azienda;

**D5:** è possibile preparare le colazioni al piano di somministrazione o devono essere preparate in cucina?

**R5:** non è possibile preparare le colazioni al piano di somministrazione le quali devono essere preparate in cucina.

**D6:** in merito alla formulazione del progetto tecnico, all'art. 16 il Disciplinare di gara cita "il menù-tipo che il concorrente è tenuto redigere", mentre nella tabella dell'offerta tecnica al punto 3.1 si richiede la descrizione di ricette e menù proposti in alternativa al "menù-tipo". Si richiede pertanto cosa si intenda per menù tipo e cosa sia effettivamente richiesto.

**R6:** nell'art. 16 del Disciplinare di gara è chiaramente precisato che l'offerta tecnica deve contenere *"una relazione tecnica del servizio offerto composta di un numero massimo di 15 fogli in modalità fronte retro (totale facciate 30), formato A/4, pt. Times new roman 12, interlinea 1,5. L'estensione massima s'intende riferita ai contenuti e non include la copertina e l'indice o sommario, nonché eventuale menù tipo che il concorrente è tenuto a redigere. Eventuali pagine eccedenti non saranno prese in considerazione e i relativi contenuti non saranno oggetto di valutazione."* Per menù tipo si intende la composizione dei pasti così come indicato nell'art. 24 del CSA mentre la redazione dei menù proposti compete alla Ditta Aggiudicataria la quale dovrà attenersi per tipologia di alimenti e grammature a quanto indicato negli atti di gara. Saranno quindi valutate la descrizione di ricette e tipologie di menù proposti dagli OE concorrenti che contengano migliorie rispetto a quanto già stabilito nei richiamati atti di gara.