



AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE OPERATIVA, INTEGRATA ED OMNICOMPRESIVA DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE ED ALBERGHIERO IN FAVORE DEGLI OSPITI DELLA RESIDENZA PROTETTA DI FABRIANO E DEL CENTRO DIURNO ALZHEIMER SRD “VITTORIO EMANUELE II” - Periodo 01.12.2026 – 30.11.2029 – CIG: BC8B45DC6B

RISPOSTA AI CHIARIMENTI DEL 11.08.2026, 12.08.2026, 13.08.2026, 17.08.2026, 18.08.2026 e 20.08.2026

Quesito 1

Buongiorno, con riferimento alla voce di costo pari a 4.600,00 per l'acquisto/noleggio del sistema informatico e smarcatempo, riportata nella Relazione tecnico-illustrativa relativa alla RP e RPD (pag. 9), si chiede di confermare se tale importo sia stato stimato per ricomprendere la fornitura e la gestione del programma informatico descritto all'art. 9.1 del Capitolato Speciale d'Appalto (pag. 18), che l'aggiudicatario è tenuto a predisporre.

R: Si conferma

Quesito 2

Buongiorno, in relazione all'uso della cucina e agli interventi da apportare, inviamo il seguente quesito. Premessa: il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce che:

- Il servizio di ristorazione prevede la fornitura di pasti veicolati da un centro di cottura situato al massimo a 30 minuti di percorrenza dalla Residenza Protetta.

- È data facoltà all'operatore economico di richiedere l'utilizzo della cucina/centro cottura interno alla struttura, attualmente non funzionante.

- In caso di scelta del centro cottura interno, restano a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario tutte le spese, le manutenzioni, le riparazioni, l'acquisto/posa in opera di nuove attrezzature e gli adempimenti necessari (es. autorizzazioni sanitarie, NIA) per l'utilizzo e la messa a norma dei locali.

Motivazione del Quesito: trattandosi di interventi manutentivi, impiantistici e burocratici che comportano tempistiche tecniche e amministrative non comprimibili, tali attività di riattivazione della cucina interna non potranno per ovvi motivi essere eseguite prima dell'aggiudicazione definitiva e della formale consegna del servizio. Potrebbe pertanto essere necessario prevedere un periodo transitorio per la continuità del servizio nelle more del completamento di tali adeguamenti.

Formulazione del Quesito: alla luce di quanto sopra esposto, si chiede di chiarire:

1.1 *Accesso al Centro Cottura: Dalla data di aggiudicazione definitiva, prima della reale attivazione del servizio, sarà possibile l'accesso immediato al Centro Cottura, al fine della sua completa riattivazione?*

R: L'accesso al centro cottura interno sarà possibile al momento dell'avvio dell'appalto.



1.2 *Gestione del periodo transitorio: Se, limitatamente all'esclusiva durata del suddetto periodo di riattivazione necessario alla messa a regime della cucina interna, l'Aggiudicatario sia autorizzato a garantire la continuità del servizio in modalità veicolata facendo temporaneamente ricorso a un Centro Cottura esterno, fermo restando il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari e delle temperature di legge per il trasporto degli alimenti, garantiti attraverso il sistema legame refrigerato o cook&chill.*

R: Si conferma, purché il centro cottura prescelto sia situato a non più di 30 minuti di percorrenza dalla struttura.

Quesito 3

Con riferimento alle Note in merito alle formalità della documentazione riportate a pag. 47 del Disciplinare di gara, si chiede:

1.1 *di chiarire quale sia il limite massimo di pagine dell'offerta tecnica, considerato che viene dapprima previsto che gli elaborati concernenti l'offerta tecnica non devono superare le 16 pagine e, nel periodo immediatamente successivo, che ai fini della valutazione, non si terrà conto delle pagine eccedenti le prime 18. In particolare, si chiede conferma che il limite massimo debba intendersi pari a 16 facciate, esclusi indice, allegati e progetto di assorbimento del personale, su formato A4, carattere Arial 12 e interlinea 1,5, e che il successivo riferimento alle prime 18 pagine costituisca un refuso;*

**R: Si conferma che l'elaborato tecnico non deve superare le n. 16 facciate.
Il successivo riferimento alle 18 pagine è un refuso.**

1.2 *considerato che il Disciplinare prevede che anche quanto riportato all'interno delle tabelle debba rispettare il carattere Arial 12 e l'interlinea 1,5, si chiede di precisare se tale prescrizione debba applicarsi inderogabilmente anche alle matrici di turnazione, ai piani di lavoro e agli altri schemi organizzativi richiesti dai criteri di valutazione ovvero se, limitatamente a tali rappresentazioni tabellari e ferma restando la piena leggibilità dei contenuti, sia consentito utilizzare un carattere di dimensione inferiore e/o un'interlinea ridotta.*

R: Il carattere e l'interlinea si applica a qualunque tipo di tabella e/o schema anche organizzativi (turni di lavoro ecc....).

1.3 *Ai fini di una corretta valutazione degli oneri posti a carico dell'aggiudicatario, si chiede di conoscere, distintamente per ciascun anno 2023, 2024 e 2025 nonché, ove disponibile, per il periodo 2026 fino all'ultimo dato disponibile, i consumi registrati e i relativi costi sostenuti per le utenze riferite al complesso oggetto dell'appalto (acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e telefono, canone TV, TARI).*

R: Si riporta di seguito uno schema riepilogativo dei dati a nostra disposizione

	acqua	gas	luce	telefono	Totale imponibile
2023	9.442,39 €	89.098,49 €	20.789,47 €	2.975,41 €	122.305,76 €
2024	11.911,38 €	67.866,12 €	22.169,39 €	2.129,51 €	104.076,40 €
2025	13.735,83 €	85.776,91 €	14.297,14 €	1.075,46 €	114.885,34 €
Totale imponibile	35.089,60 €	242.741,52 €	57.256,00 €	6.180,38 €	341.267,50 €

Il canone RAI ammonta ad € 407, 35 annui

1.4 *Ai fini della corretta quantificazione dei servizi correlati alle effettive presenze degli utenti, si chiede di conoscere, distintamente per ciascun anno 2023, 2024 e 2025 nonché per il 2026 fino alla data più recente disponibile:*

3.1 per la struttura residenziale, distintamente per Residenza Protetta (RP) e Residenza Protetta Demenze (RPD), il numero complessivo di giornate di presenza, il numero medio di posti letto occupati e il relativo tasso medio di occupazione;

3.2 per il Centro Diurno Alzheimer, il numero medio di utenti presenti per giornata di apertura e il numero complessivo di giornate/utente registrate nel periodo.

R: Si riporta di seguito uno schema riepilogativo dei dati Richiesti

RESIDENZA PROTETTA

RP			RPD		
Giornate presenza RP	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione	Giornate presenza RPD	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione
20543	56,75	97%	4373	12,17	92%
RP			RPD		
Giornate presenza RP	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione	Giornate presenza RPD	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione
20546	57	97%	4577	12,92	96%
RP			RPD		

Giornate presenza RP	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione	Giornate presenza RPD	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione
20574	57,08	97%	4727	12,92	99%
RP			RPD		
Giornate presenza RP	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione	Giornate presenza RPD	n. medio P.L. occupati	tasso medio occupazione
11499	56,29	94%	2745	13	99%

CENTRO DIURNO

ANNO 2023	Media utenti per giornata	8,28
	Numero giornate registrate	1983
ANNO 2024	Media utenti per giornata	9,27
	Numero giornate registrate	2248
ANNO 2025	Media utenti per giornata	11,03
	Numero giornate registrate	2690
ANNO 2026 (dati al 31/07)	Media utenti per giornata	9,25
	Numero giornate registrate	1266

1.5 Con riferimento all'art. 18 Corrispettivi del contratto e condizioni di pagamento del Capitolato Speciale d'Appalto, laddove, ai fini della valorizzazione di eventuali prestazioni in aumento, viene richiamato il costo orario di cui al Decreto Direttoriale n. 7 del 17/02/2020 e alla relativa Tabella Settembre 2020, si chiede conferma che tali riferimenti debbano intendersi sostituiti dal Decreto direttoriale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 30 del 14 giugno 2024 e dalla relativa tabella del costo del lavoro con decorrenza gennaio 2026, già assunta negli atti di gara ai fini della determinazione del costo della manodopera.

R: Si conferma



1.6 Con riferimento al criterio di valutazione dell'offerta tecnica n. 8 Salario minimo, che prevede l'attribuzione di n. 2 punti in caso di applicazione al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto di una retribuzione oraria non inferiore ad 9,00 lordi, si chiede di precisare la metodologia di calcolo e le componenti retributive da assumere ai fini della verifica della predetta soglia. In particolare, si chiede conferma che, ai fini della determinazione della retribuzione oraria lorda, possano essere computati anche i ratei di tredicesima e quattordicesima mensilità spettanti al lavoratore in applicazione del CCNL di riferimento, rapportati all'orario contrattuale.

R: Ai fini della verifica della retribuzione oraria richiesta dai criteri di valutazione dell'offerta tecnica, i ratei di tredicesima e quattordicesima mensilità non devono essere considerati.

Quesito n. 4

Con riferimento a quanto posto in capo all'aggiudicatario dall'art. 12 del Capitolato, si chiede di mettere a disposizione degli operatori economici la seguente documentazione, necessaria per valutare lo stato degli impianti e formulare consapevolmente l'offerta tecnica ed economica:

centrale termica e impianti termici

- caratteristiche e specifiche tecniche dell'impianto e delle principali apparecchiature;
- libretto di impianto/centrale aggiornato, comprensivo dei rapporti di controllo dell'efficienza energetica;
- elenco o registro degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti negli ultimi anni;
- prevenzione e controllo della legionella
- documento di valutazione e gestione del rischio legionellosi;
- registro dei controlli, dei campionamenti e delle attività preventive effettuate;
- prevenzione incendi
- CPI, ove presente, oppure SCIA antincendio in essere
- eventuali prescrizioni impartite dal Comando dei Vigili del Fuoco e stato della loro attuazione;
- registro dei controlli e delle manutenzioni degli impianti e dei presidi antincendio;
- sicurezza
- DVR vigente, almeno per le parti utili a conoscere i rischi connessi agli immobili, agli impianti e alle attività oggetto dell'affidamento;

Si chiede inoltre di indicare l'eventuale presenza di non conformità, prescrizioni, interventi di adeguamento o manutenzioni straordinarie già programmate, precisando se i relativi oneri siano compresi nell'importo dell'appalto oppure rimangano a carico della Stazione Appaltante.

R: Il materiale è stato richiesto all'attuale ente gestore. Non appena sarà ricevuto, verrà prontamente pubblicato. Per quanto riguarda le manutenzioni, si rimanda all'art. 12 del Capitolato. Si precisa che il Capitolato non contempla né menziona interventi di manutenzione straordinaria in capo all'ente gestore.

Quesito n. 5

1.1 *Si chiede di integrare l'elenco del personale pubblicato con gli scatti di anzianità.*

R: La richiesta è stata inoltrata all'operatore economico attuale. Non appena riceveremo le informazioni, le pubblicheremo.

1.2 *Con riferimento alla procedura di gara in oggetto, si rileva un'importante incongruenza tra i requisiti prestazionali minimi richiesti per l'esecuzione del servizio di ristorazione e i limiti formali e dimensionali imposti per la redazione dell'Offerta Tecnica, come di seguito evidenziato:*

1. Requisiti prestazionali del servizio di ristorazione (Art. 8.2 del Capitolato Tecnico): Il Capitolato Speciale impone requisiti estremamente dettagliati per la formulazione della proposta di ristorazione. In particolare, stabilisce che il menù debba ruotare su 4 settimane, essere suddiviso tra primavera-estate e autunno-inverno, riportare espressamente le grammature di ogni singolo ingrediente e il relativo ricettario dettagliato di ciascun piatto proposto, oltre a prevedere menù speciali per le ricorrenze, tabelle degli allergeni e l'obbligo di garantire che almeno il 30% dei prodotti proposti sia di qualità DOP, IGP e a filiera corta.

Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnica (Art. 18.1 del Disciplinare): La tipologia delle derrate e la proposta organizzativa dei menù sono oggetto di specifica valutazione da parte della Commissione Giudicatrice nel Criterio 5 ("Progetto Operativo Servizio Ristorazione" - max 11 punti), con riferimento ai sub-criteri 5.2 "Tipologia delle derrate proposte" (max 2 punti) e 5.3 "Proposte di organizzazione di menù..." (max 3 punti).

Limiti dimensionali e formali della Relazione Tecnica (Art. 16 del Disciplinare): L'Art. 16 del Disciplinare (Sezione "Note in merito alle formalità della documentazione") impone limiti estremamente stringenti alla redazione della proposta tecnica: gli elaborati non devono superare complessivamente le 16 pagine (con tolleranza massima di valutazione fino alla pagina 18), con carattere Arial 12 ed interlinea 1,5. Si specifica espressamente che tale formato rigido deve essere rispettato anche all'interno delle tabelle e che eventuali allegati non saranno oggetto di valutazione.

Dall'analisi coordinata delle suddette disposizioni emerge una palese e materiale impossibilità di adempimento simultaneo per i concorrenti. La stesura di un piano menù completo (estivo e invernale su 4 settimane, comprensivo di alternative di scelta giornaliere, menù speciali e diete dedicate), accompagnata dal relativo ricettario con ingredienti e grammature per ciascun piatto e dall'elenco analitico delle derrate alimentari, richiede inevitabilmente se redatta nel formato Arial 12 e interlinea 1,5 anche all'interno delle tabelle un numero di pagine che da solo supererebbe di gran lunga il limite massimo di 16 pagine fissato per l'intera offerta tecnica. Si fa presente che l'offerta tecnica deve trattare altri 9 complessi ed estesi criteri progettuali (tra cui il Progetto Assistenziale RP e RPD per OSS, infermieri, fisioterapisti, podologo, animazione, il Progetto per il Centro Alzheimer, la Gestione Risorse Umane, i Servizi Alberghieri di pulizia e lavanolo, le proposte migliorative, ecc.), i quali



verrebbero privati del necessario spazio di trattazione, con conseguente grave nocumento per la qualità delle offerte presentate. Inoltre, l'impossibilità di allegare tali documenti (causa divieto di valutazione di allegati esterni) impedisce alla Commissione Giudicatrice di disporre degli elementi minimi indispensabili per poter attribuire i punteggi previsti per i sub-criteri 5.2 e 5.3 in modo oggettivo, trasparente e consapevole.

Tutto ciò premesso, si chiede a codesta Spettabile Stazione Appaltante di voler chiarire:

QUESITO A (Principale): *Si chiede di confermare che, in sede di offerta tecnica (fase di gara), i concorrenti debbano presentare esclusivamente le proposte di menù (estivo/invernale su 4 settimane), i menù festivi e l'elenco delle derrate alimentari, e che tale documentazione possa essere prodotta in un apposito allegato esterno alla Relazione Tecnica, il quale sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione Giudicatrice e non verrà computato nel limite massimo delle 16 pagine stabilito per l'Offerta Tecnica. Si chiede, di contro, di confermare che la presentazione del ricettario completo e delle grammature dettagliate per ogni singolo ingrediente sia differita alla fase esecutiva, ricadendo come obbligo contrattuale in capo al solo futuro aggiudicatario prima dell'avvio effettivo del servizio.*

R: Innanzitutto si precisa che il progetto tecnico non deve superare il numero massimo di 16 pagine (vedasi anche risposta al quesito 3. 1.1.)

-Si conferma che la documentazione dei menù non può essere prodotta in apposito allegato esterno alla relazione tecnica e, se così prodotta non sarà valutata dalla commissione giudicatrice, come indicato nel disciplinare.

-Si conferma che la presentazione del ricettario completo e delle grammature dettagliate per ogni singolo ingrediente è differita alla fase esecutiva, ricadendo come obbligo contrattuale in capo al solo futuro aggiudicatario prima dell'avvio effettivo del servizio.

QUESITO B (Subordinato): *Qualora la Stazione Appaltante ritenga che le proposte di menù, i menù festivi e l'elenco delle derrate debbano necessariamente essere inseriti all'interno delle 16 pagine della Relazione Tecnica, si chiede se sia autorizzata una deroga ai limiti di formato (consentendo, ad esempio, l'uso di un carattere Arial 8-9 con interlinea singola) esclusivamente per le tabelle dedicate a menù ed elenchi derrate. Si chiede, in ogni caso, di confermare che anche in questa ipotesi subordinata il ricettario e le grammature analitiche di ciascun piatto non debbano essere presentati in fase di gara, restando inteso che tale adempimento sarà richiesto unicamente al futuro aggiudicatario in fase di esecuzione.*

R: Non si autorizza la deroga ai limiti del formato circa l'uso del carattere.

Si conferma che la presentazione del ricettario e le grammature analitiche di ciascun piatto saranno richiesti unicamente al futuro aggiudicatario.

Quesito n. 6



Si fa presente che all'art.1 del capitolato, pag.5 i minuti/die per il servizio OSS destinato al centro Diurno sono 58 per un totale di 2.320 ore anno. Invece a pag.5 della Relazione tecnica vengono richiesti 60 min/die per un totale di 2.400 ore/anno. Si chiede di confermare quale sia il dato corretto.

R: Si conferma che il servizio OSS destinato al Centro Diurno è pari a 60 min/die per un totale di 2.400 ore/anno

Quesito 7

1.1 *Da capitolato (pag.5 e 40) è richiesto lo psicologo per 1 min/die a paziente. Questo significa un totale di 40 ore anno. Invece da tabella 1 della relazione tecnica risultano n. 44 ore/anno. Si chiede di specificare quale sia il dato corretto.*

R: Si conferma che il servizio di psicologo per il centro diurno è richiesto per 44 ore/anno.

1.2 *Da capitolato (pag.42) è richiesto il servizio di animazione del Centro diurno un totale di 31 min/die che moltiplicato per i 10 ospiti porta a un totale di 1240 ore/anno. Invece nella tabella 1 della relazione tecnico illustrativa sono richieste n.1280 ore/anno. Si chiede di specificare quale sia il dato corretto.*

R: Si conferma che il servizio di animazione del Centro diurno è richiesto per un totale di 1280 ore/anno pari a 32 minuti al giorno (di cui 16 di educatore e 16 di animatore).

Quesito 8

1.1 *Si chiede la pubblicazione delle planimetrie della struttura.*

R: le planimetrie verranno allegate lunedì 24/08.2026

1.2 *Si rileva un'incongruenza organizzativa ed economica in merito alla gestione dell'orario di lavoro del personale OSS assegnato al Centro Diurno Alzheimer:*

1.L'Art. 1 del Capitolato stabilisce che il Centro Diurno è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 16:30, per un totale di 7 ore giornaliere.

2.L'Art. 1.2 e l'Art. 10 prescrivono che l'unità OSS dipendente ASP in distacco debba essere utilizzata nel Centro Diurno per 7 ore e 20 minuti al giorno.

3.La Tabella 1 della relazione "Progetto del Servizio" stima un fabbisogno annuo per l'assistenza OSS al Centro Diurno pari a 2.400 ore complessive su 240 giorni di apertura, corrispondenti matematicamente a 10 ore giornaliere di presenza.



Tutto ciò premesso, si chiede a codesta Spettabile Stazione Appaltante di chiarire:

- Se i 20 minuti eccedenti l'orario di apertura del centro (riferiti all'OSS ASP in distacco) debbano essere dedicati ad attività di pre-apertura e post-chiusura (es. accoglienza, riordino locali) o ad altre mansioni.

R: Si conferma che i 20 minuti eccedenti l'orario di apertura del centro, riferiti all'OSS ASP in distacco sono riferiti ad attività di pre-apertura e post-chiusura, compresa l'attività di vestizione e svestizione.

1.3 *Se l'obbligo di garantire 10 ore giornaliere complessive di OSS (a fronte delle 7 ore di apertura) risponda alla volontà di assicurare una compresenza/sovrapposizione di due operatori OSS (l'operatore ASP per 7h20m + l'operatore del privato per 2h 40m) durante le fasce orarie di maggior carico assistenziale (es. servizio pranzo), o se si tratti di un mero refuso di calcolo del monte ore annuale stimato.*

R: il minutaggio del servizio socio-assistenziale da garantire per ciascun ospite del Centro Diurno è pari a 60 minuti giornalieri. Pertanto, considerando una frequenza di n. 10 ospiti, il monte ore minimo giornaliero del servizio socio-assistenziale da assicurare risulta pari a 10 ore al giorno (60 minuti × 10 ospiti).