

RISPOSTE AI CHIARIMENTI

AI SENSI DEL PUNTO 7. **DELL'AVVISO DI RICERCA DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE E CONDUZIONI IMPIANTI, MANUTENZIONE STRUTTURE E FABBRICATI**, IN SEGUITO «AVVISO») si pubblicano, nel seguito, le risposte ai chiarimenti pervenuti.

Quesito 1:

- Si chiede di pubblicare una nuova versione dello schema a blocchi a pagina 24 del Capitolato Speciale in quanto la versione digitale è poco leggibile.

Risposta 1:

- o L'immagine in formato pdf è disponibile sul sito: <https://www.irccs.com/it/ricerchedimercato>.

Quesito 2:

- Si chiede di confermare che il riferimento al Progetto del Servizio di cui a all'art. 30, presente a pagina 32 del Capitolato Speciale, sia un refuso; si chiede inoltre quale sia il riferimento corretto da considerare.

Risposta 2:

- o Si conferma che trattasi di refuso, il riferimento corretto è l'Art.4 – Oggetto del Capitolato Speciale.

Quesito 3:

- Con riferimento all'Art. 26 del Capitolato Speciale “garanzie di esecuzione e coperture assicurative”:
 - a) Si chiede di confermare che in caso di aggiudicazione la cauzione definitiva possa essere ridotta di un ulteriore 20 % per i possessori della certificazione di qualità ISO 14001 sistemi di gestione ambientale, oltre alla riduzione del 50% per il possesso della certificazione già prevista.

- b) Si chiede di confermare che per la presentazione della propria offerta di cui alla ricerca di mercato tesa ad individuare l'operatore economico, non è richiesta la presentazione della cauzione provvisoria.

Risposta 3:

- Si riportano di seguito i riscontri per i singoli punti:
 - a) Come previsto dall'art. 26 del Capitolato Speciale, si confermano i termini ivi riportati; ovvero la riduzione della cauzione definitiva sarà ridotta del 50% se in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000.
 - b) Si conferma.

Quesito 4:

- Con riferimento all'Art. 25 del Capitolato Speciale "assicurazioni e responsabilità del soggetto affidatario", Si chiede di confermare che in caso di aggiudicazione è accettata la presentazione anche di idonea polizza assicurativa per R.C. conto terzi generale dell'impresa, completa di lettera di accompagnamento della compagnia assicurativa con riferimento ai massimali per sinistro di cui alla procedura in oggetto.

2/11

Risposta 4:

- Deve essere presentata copia del certificato di assicurazione.

Quesito 5:

- Informazioni aggiuntive relativamente al seguente perimetro di gestione/impiantistico:
 1. Potenza termica installata dei generatori di calore presenti in centrale termica e capacità dei bollitori per produzione ACS;
 2. Potenza dei Gruppi Frigo / Pompe di calore presenti in struttura;
 3. Superfici e Volumi suddivisi per destinazione d'uso;
 4. Numero di sale operatorie e relativa tipologia;
 5. Ripartizione numero complessivo di punti luce in indoor e outdoor;
 6. Potenza dei gruppi Elettrogeni e UPS presenti in struttura;

7. Eventuale inclusione delle attività manutentive di verifica presso i locali Medici Gruppo I e II e relativo numero;
8. Numero complessivo di impianti trattamento acqua e relativa tipologia (impianti osmosi, a filtrazione, etc.);
9. Numero di cabine di MT/BT, impianti di messa a terra e di protezione dalle scariche atmosferiche;
10. Numero di impianti e reti video-citofonici, comprese le apparecchiature in campo;
11. Registro antincendio aggiornato;
12. Numero, tipologia e dati relativamente alle lampade di emergenza oggetto di manutenzione.

Risposta 5:

- Di seguito, si riporta il riscontro puntuale a ciascuno dei punti sopra indicati.

1. Potenza termica installata dei generatori di calore presenti in centrale termica e capacità dei bollitori per produzione ACS:

- Caldaia 1: 3.250 Kw
- Caldaia 2: 2.791 Kw
- Caldaia 3: 2.791 Kw
- Bollitore 1: 1.000 litri – 75 Kw
- Bollitore 2: 1.000 litri – 75 Kw
- Bollitore 3: 1.000 litri – 75 Kw
- Bollitore 4: 1.000 litri – 75 Kw
- Bollitore 5: 2.000 litri – 153 Kw
- Bollitore 6: 2.000 litri – 153 Kw
- Bollitore 8: 2.500 litri – 204 Kw
- Bollitore 9: 2.500 litri – 204 Kw
- Bollitore 10: 1.500 litri – 204 Kw
- Bollitore 11: 2.500 litri – 204 Kw
- Bollitore 12: 2.500 litri – 204 Kw
- Bollitore 1F: 1.500 litri – 200 Kw
- Bollitore 2F: 1.500 litri – 200 Kw
- Bollitore 1C: 1.500 litri – 200 Kw
- Bollitore 2C: 1.500 litri – 200 Kw
- Bollitore ST1: 3.000 litri

- Bollitore ST2: 3.000 litri

2. Potenza dei Gruppi Frigo / Pompe di calore presenti in struttura:

- Frigo 1: 1.500 Kw
- Frigo 2: 1.700 Kw
- Frigo 3: 2.300 Kw

3. Superfici e Volumi suddivisi per destinazione d'uso:

- Dalle planimetrie si possono ricavare superfici e volumi. Nelle stesse planimetrie sono indicate le destinazioni d'uso dei locali (laboratorio, studio medico, magazzino, ufficio, ambulatorio ecc.)

4. Numero di sale operatorie e relativa tipologia:

- Il Blocco Operatorio si compone di 6 Sale Operatorie multifunzionali.

5. Ripartizione numero complessivo di punti luce in indoor e outdoor:

- Si faccia riferimento al documento delle consistenze consegnato in fase di sopralluogo; si precisa che in quest'ultimo sono indicate i soli punti luce indoor, ai quali vanno aggiunti circa 200 punti luce outdoor.

4/11

6. Potenza dei gruppi Elettrogeni e UPS presenti in struttura:

- Gruppo elettrogeno 1: 1.000 Kw
- Gruppo elettrogeno 2: 1.000 Kw
- Gruppo elettrogeno 3: 1.000 Kw
- UPS: si faccia riferimento all'Allegato di riferimento, pubblicato, unitamente al presente documento, sul sito <https://www.irccs.com/it/ricerchedimercato>.

7. Eventuale inclusione delle attività manutentive di verifica presso i locali Medici Gruppo I e II e relativo numero:

- L'attività si intende ricompresa nel perimetro della procedura di cui in oggetto e si specificano i seguenti dettagli:
 - Locali medici gruppo I: 209

- Locali medici gruppo II: 38

8. Numero complessivo di impianti trattamento acqua e relativa tipologia (impianti osmosi, a filtrazione, etc.):

- Addolcitori: 6
- Osmosi inversa: 4
- Clorazione: 8

9. Numero di cabine di MT/BT, impianti di messa a terra e di protezione dalle scariche atmosferiche:

- 1 cabina di consegna
- 2 cabine MT/BT
- 2 Impianti di messa a terra
- 1 Impianto di protezione dalle scariche atmosferiche

10. Numero di impianti e reti video-citofonici, comprese le apparecchiature in campo:

- 4 impianti

5/11

11. Registro antincendio aggiornato:

- Per la produzione dell'offerta si faccia riferimento al documento delle consistenze; il documento di cui in oggetto non rientra nel pacchetto dei file condivisibili dalla FPO in sede di procedura di ricerca di mercato.

12. Numero, tipologia e dati relativamente alle lampade di emergenza oggetto di manutenzione:

- 700 lampade a LED autoalimentate con batteria con autonomia di 3 ore.

Quesito 6:

- Si chiede cortesemente di specificare se le analisi periodiche dell'acqua potabile (anti-legionella) siano da considerare a carico dell'Appaltatore oppure siano da intendersi escluse dalle attività manutentive incluse nel canone (Rif. Pag.4 Capitolato Tecnico).

Risposta 6:

- Sono ricomprese nel perimetro della presente procedura, le analisi periodiche per la potabilità dell'acqua in 30 punti. Le analisi puntuali relative al DVR legionella sono invece di competenza FPO.

Quesito 7:

- Relativamente ai servizi di manutenzione da includere nel canone, si richiedono le modalità minime del servizio di presidio e di reperibilità richiesto (n° personale e copertura oraria).

Risposta 7:

- Sarà il progetto di servizio a dovere contenere una proposta a che permetta di garantire le specifiche previste nel Capitolato speciale con particolare riferimento all'articolo 15.

Quesito 8:

- Si richiede cortesemente l'Elenco completo dei Filtri attualmente in uso (UTA, assoluti, altri filtri) che la Vs. Amministrazione ritiene oggetto di sostituzione/manutenzione per le attività oggetto di gara.

6/11

Risposta 8:

- Di seguito l'elenco di filtri installati:
 - o Filtri piani: 490
 - o Filtri a tasca: 176
 - o Filtri assoluti ambiente + UTA: 641 (di cui 374 filtri a cartuccia per le sale operatorie)
 - o Filtri carboni attivi: 11

Quesito 9:

- Si chiede conferma che le attività migliorative richieste di cui al Programma di Manutenzione siano previste unicamente per le schede di manutenzione trasmesse in fase di sopralluogo (Impianti Elettrici, di Climatizzazione e Idraulici).

Risposta 9:

- Non si conferma quanto sopra → **le schede consegnate in fase di sopralluogo costituiscono un elenco delle attività minime da prevedere e non costituiscono un elenco esaustivo.** In fase di offerta è richiesta la consegna di un programma di manutenzione completo che potrà contemplare anche ulteriori impianti. Le azioni migliorative possono quindi riguardare anche impianti non presenti nelle schede consegnate.

Quesito 10:

- Si richiede inoltre per quale tipologia di mezzi, tecnologie e attrezzature andranno specificati marca, modello, numero di serie, data ultima taratura o verifica funzionale.

Risposta 10:

- Si richiede di specificare tutte le informazioni relative alle apparecchiature che si intendono utilizzare all'interno dell'Istituto per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto (a titolo esemplificativo e non esaustivo lux-metri, balometri, tester, termometri ecc).

7/11

Quesito 11:

- Con riferimento alla manutenzione correttiva a guasto compresa nel canone, si richiede la Modalità di rendicontazione relativamente alla fornitura dei materiali di sostituzione fino al tetto massimo di 250 € (IVA esclusa). Nello specifico, si domanda se nel limite di 250 € fosse compresa, per singolo componente sostituito, esclusivamente la fornitura oppure se il costo fosse da considerarsi come Fornitura e Posa (considerando dunque trasporto, manodopera, materiali di consumo e spese generali).

Risposta 11:

- La soglia di € 250 fa riferimento al singolo componente e non contempla altre voci di costo quali, per esempio, trasporto o manodopera.

Quesito 12:

- In riferimento al punto h. Cucina e locali mensa alla pag 17 del Capitolato speciale, in cui è riportato: “è compresa nel canone la manutenzione di tutte le apparecchiature afferenti al servizio di ristorazione”. Si chiede di fornire la consistenza delle suddette apparecchiature, esplicitando taglia e numero.

Risposta 12:

- Le principali apparecchiature afferenti al servizio di ristorazione sono le seguenti:

- **CUCINA**

- Celle combinate +4°/-20°: 1
- Celle frigo +4°: 5
- Brasiere: 3
- Forno a vapore: 1
- Abbattitore: 2
- Frigo +4°: 7
- Affettatrici: 4
- Bilancia: 1
- Pelapatate: 1
- Tagliaverdure: 2
- Lavaverdure: 1
- Forni a vapore: 2
- Cuoci pasta: 2
- 4 piastre elettriche: 2
- Carrelli scaldavivande: 9
- Nastro preparazione vassoi: 1
- Lavastoviglie a nastro: 1
- Lavapentole: 1
- Lavastoviglie a cappottina: 1
- Cappa aspirazione: 2

- **RISTORANTE**

- Self distribuzione: 2
- Scaldavassoi: 1
- Schiaccia pizza: 1
- Forni per pizza: 2
- Bistecchiera: 1
- Cappa aspirazione: 2
- Frigo +4°: 2
- Vettrine frigo: 4

○ **BAR**

- Vetrine refrigerate: 2
- Vetrina riscaldata: 1
- Frigo +4°: 4
- Lava-tazzine: 1
- Produttore di ghiaccio: 1
- Tostiere: 2
- Forno a vapore: 1
- Abbattitore: 1
- Affettatrice: 1
- Cappa: 1
- Lavastoviglie: 1
- Frigo da banco: 2
- Congelatore -20°: 1

Quesito 13:

- In riferimento al punto b. Impianti idrosanitari, di depurazione e reti di scarico e fognaria alla pag 13 del Capitolato speciale, in cui è riportato: “Reti di scarico e della rete fognaria”. Si chiede di fornire dettagli sullo sviluppo e lunghezza delle reti di competenza.

9/11

Risposta 13:

- Per reti di scarico e delle rete fognaria si consideri quella interna alla struttura; oltre a questa è presente una rete per le acque nere che dall’Istituto arriva al TAR e una per lo smaltimento delle acque bianche.

Quesito 14:

- In riferimento al punto b. Impianti idrosanitari, di depurazione e reti di scarico e fognaria alla pag 13 del Capitolato speciale, in cui è riportato: “Impianto di trattamento scarichi biologici”. Si chiede di fornire la descrizione del suddetto impianto con dettagli relativi alle consistenze impiantistiche, alla descrizione della filiera, ai consumi di prodotti chimici impiegati e alla quantificazione dei fanghi prodotti.

Risposta 14:

- Si consideri impianto di Trattamento Scarichi Biologici e Sistema di depurazione acque (TAR) come unico impianto. Le principali componenti sono le seguenti:
 - Sistema automatico di sgrigliamento
 - 2 pompe di sollevamento
 - 3 pompe di bilanciamento
 - 1 pompa di denitrificazione
 - 1 pompa nella vasca di ossidazione
 - 1 miscelatore nella vasca di denitrificazione
 - 2 pompe di raccolta fanghi
 - 1 sedimentatore
 - 1 miscelatore nella vasca di clorazione
 - 2 pompe per l'iniezione dell'ipoclorito
 - 2 compressori

Inoltre, tutte le acque da trattare influenti all'impianto sono di origine civile e provengono da:

10/11

- Servizi Igienici e idrosanitari del centro
- Cucine e mense
- Centrale termica
- Scarichi di laboratorio disattivati e inerti

L'unico prodotto chimico utilizzato è il sodio ipoclorito 14/15% nella quantità di 3.600 Kg all'anno

L'attività di smaltimento dei fanghi prodotti è a carico di FPO.

Quesito 15:

- In riferimento al punto b. Impianti idrosanitari, di depurazione e reti di scarico e fognaria alla pag 13 del Capitolato speciale, in cui è riportato: "Sistema di depurazione acque (TAR)". Si chiede di fornire la descrizione del suddetto impianto con dettagli relativi alle consistenze impiantistiche, alla descrizione della filiera, ai consumi di prodotti chimici impiegati e alla quantificazione dei fanghi prodotti.

Risposta 15:

- Si faccia riferimento al Chiarimento di cui al punto 14).

Quesito 16:

- In riferimento al punto 5.2 alla pag 22 del Capitolato speciale in cui è riportato al paragrafo “Caratteristiche del SI”: “Possibilità di condivisione dati/tabelle in Input ed in Output con il Sw di gestione Aziendale (per l’FPO:Oliamm)”. Si chiede di fornire caratteristiche del SW di gestione Aziendale e formati di input ed output dello stesso.

Risposta 16:

- Non si ritiene necessario che il software fornito si interfacci direttamente con quello aziendale; ma deve poter condividere tabelle/dati nel suo formato nativo.

Quesito 17:

- Si chiede di fornire informazioni relative alla quantità e alla capienza delle cisterne di gasolio e all’attuale livello di giacenza.

11/11

Risposta 17:

- Cisterna GE Ausonia: 15 metri cubi
- Cisterna GE Perin: 5 metri cubi
- FPO si impegna a consegnare al soggetto affidatario le cisterne con un riempimento pari al 100%

Candiolo, 31.03.2023