

QUESITO N. 1

Buonasera, abbiamo ricevuto avviso di pubblicazione bando per l'installazione di distributori automatici di bevande e snack insieme a:

- Servizio Catering
- Convitto
- Pulizie
- Etc

E' possibile sapere se la partecipazione alla gara può definirsi in esclusiva alla parte Vending? Quindi di distributori automatici, oppure l'operatore economico dovrà essere unico e soddisfare tutti i servizi richiesti?

Grazie

RISPOSTA N. 1

Trattasi di appalto unico non frazionabile in lotti, pertanto la partecipazione è ammessa come previsto dai documenti di gara.

QUESITO N. 2

In riferimento alla procedura d'appalto in oggetto si chiede cortesemente di indicare gli attuali gestori del servizio.

Ringraziando per la collaborazione inviamo distinti saluti.

RISPOSTA N. 2

Gli attuali gestori del servizio sono:

Ristorazione: Sodexo Italia S.p.A. – Via F.lli Gracchi, 36 – Cinisello Balsamo MI

Gestione catering e banqueting: Stefu S.r.l. – Via Adriano Auguadri, 22 - Como

Gestione vending: IVS Italia S.p.A. – Via Dell'Artigianato, 25 – Seriate BG

Gestione Convitto: Società Coop. Soc. Rembrandt – Via S. Giuseppe, 9 – Turate CO

Gestione Pulizie: Ozanam Società Coop. Soc. di Solitarietà – Via Varese, 25/D – Saronno VA

Servizio Lavanolo: non assegnato.

QUESITO N. 3

Spett.le Fondazione Minoprio,

in relazione alla procedura in oggetto e più specificatamente ai "Requisiti di ordine generale di idoneità professionale" si propongono i quesiti di seguito riportati:

Punto 3.2 – b3) confermare se la specifica "rilasciate da un ente certificatore accreditato da ACCREDIA" vada letta come "ente certificatore accreditato da un Ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento".

RISPOSTA N.3

Si conferma che la certificazione prevista al punto 3.2, punto b, lettera b3) debba essere rilasciata da un ente certificatore accreditato da un Ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento.

QUESITO N. 4

In caso di partecipazione in costituendo RTI, trattandosi di appalto composto da servizi integrati fortemente differenziati tra loro e in quanto tali non assimilabili, in ordine ai Requisiti di ordine generale di idoneità professionale si chiede:

Punto 3.2 – b2) confermare se il requisito debba essere posseduto unicamente dalla Ditta che si occuperà dell'attività di ristorazione collettiva.

RISPOSTA N. 4

Trattandosi di autorizzazioni specifiche si conferma la dotazione per la ditta incaricata dell'esecuzione della ristorazione collettiva.

QUESITO N. 5

Punto 3.2 – b3) confermare se il requisito della certificazione EN ISO 22000:2005 debba essere posseduto unicamente dalla Ditta che si occuperà della ristorazione collettiva art.1 punto a), della gestione del catering e banqueting art. punto b) e della gestione del vending art,1 punto c).

RISPOSTA N. 5

Trattandosi di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare/requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare, si conferma il possesso per le attività di ristorazione collettiva art.1 punto a), della gestione del catering e banqueting art. punto b) e della gestione del vending art,1 punto c).

QUESITO N. 6

In riferimento alla partecipazione in RTI l'art 3.2 del disciplinare fa riferimento al possesso di una quota maggioritaria dalla mandataria dei requisiti di capacità tecnico professionale relativi al convitto ed alle pulizie (in quanto risultano essere due dei tre servizi qualificanti); trattasi di refuso in quanto la quota principale che la capogruppo deve possedere è relativa alla ristorazione? Si chiede di chiarire quali siano i requisiti che deve possedere la mandataria e la/le mandante/mandanti in caso di partecipazione in RTI.

RISPOSTA N. 6

In ragione dell'ordine economico i requisiti principali sono: 1. Ristorazione, 2. Gestione Convitto. La mandataria deve apportare i requisiti in misura maggioritaria per i servizi corrispondenti.

QUESITO N. 7

Nell'art 3.3 del disciplinare relativo al soccorso istruttorio viene richiamato l'art 83 del D.Lgs 50/2016, ma in merito all'onerosità del soccorso istruttorio, si precisa che vi è la legislatura dettata dal D.Lgs correttivo 57/2017 articolo 83 comma 9 in cui viene determinato l'annullamento dell'onerosità del soccorso.

RISPOSTA N. 7

Si conferma la validità di quanto previsto dal D.Lgs correttivo 57/2017 articolo 83 comma 9 in cui viene determinato l'annullamento dell'onerosità del soccorso.

QUESITO N. 8

In riferimento all'offerta tecnica si chiede conferma che la schematizzazione dei menu, gli elaborati grafici e le schede tecniche (elencati all'art. 7 B) del disciplinare) sono eccedenti le 150 pagine previste per la redazione dell'offerta.

RISPOSTA N. 8

Si specifica che la relazione che illustra l'offerta tecnica deve essere contenuta in massimo 150 pagine inclusi eventuali allegati, depliant/schede tecniche. Rimangono esclusi solo eventuali elaborati grafici progettuali che in ragione della loro dimensione eccedono il formato A4.

QUESITO N. 9

Nell'art. 8 del disciplinare viene riportata quale causa di esclusione *"l'offerta e gli altri documenti di cui all'art. 7 non risultino pervenuti sul sistema telematico entro il termine stabilito"*. Trattasi di refuso la dicitura *"sistema telematico"*?

RISPOSTA N. 9

Si conferma l'errore di trascrizione "sistema telematico".

QUESITO N. 10

Si richiede il personale attualmente in forza in ogni servizio oggetto di gara.

RISPOSTA N. 10

Numero addetti: 1 responsabile staff e di sistema/certificazioni, 1 cuoco + 1 aiuto cuoco + 8 addetti in assistenza ed alla distribuzione pasti.

QUESITO N. 11

Si richiedono i giorni di fruizione del servizio mensa.

RISPOSTA N. 11

Periodo di apertura/chiusura servizio ristorazione:

Dal 1 al 6 gennaio chiusura;

Dal 7 gennaio (escluso giorno di fine settimana) al Giovedì prepasquale apertura;

Dal mercoledì postpasquale alla II° settimana compresa di Agosto apertura;

Dal 1 settembre (escluso giorno di fine settimana) alla III° settimana compresa di Dicembre apertura;

Inoltre come previsto dal disciplinare la Fondazione Minoprio potrà comunicare ulteriori giorni di chiusura o apertura in ragione dei ponti o delle festività, oppure in presenza di gruppi in ospitalità.

QUESITO N. 12

In riferimento al servizio ristorazione si chiede di chi è l'onere di pagamento delle utenze e i giorni di fruizione del servizio mensa.

RISPOSTA N. 12

Le utenze energetiche sono disciplinate in conformità a quanto previsto dall'art. 12 del Capitolato di gestione, ultimo capoverso.

QUESITO N. 13

Il modulo dell'offerta economica la tabella riferita al vending riporta quanto segue
Si chiede conferma del refuso.

Descrizione Servizio	Base d'asta (iva esclusa)
Erogazione caffetteria a moneta (al ribasso)	0,040
Erogazione caffetteria a chiave (al ribasso)	

RISPOSTA N. 13

Nel capitolato di gestione della gara, all'art. 3 - Valori e prezzi dell'appalto, paragrafo VENDING sono ben specificati i prezzi a base di gara. Nella sezione "Chiarimenti" posta all'interno della pagina di dettaglio della procedura verrà caricato il nuovo "Modello Offerta economica-rev 01" che annulla e sostituisce il precedente.

QUESITO N. 14

In riferimenti alla gara in oggetto, con la presente, siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

L'art. 3.2 del disciplinare, precisamente a pag. 5, specifica che "ai fini del raggiungimento della soglia minima richiesta per l'ammissione ciascuna singola impresa costituente il raggruppamento ... deve apportare parte dei requisiti di capacità economico-finanziaria di cui alle lett. c) e/o d) e/o del requisito di capacità tecnico-professionale di cui alla lett. e), richiesti per la partecipazione alla presente gara". La previsione è poco chiara. Si chiede pertanto conferma:

a) che sia conforme a suddetta previsione un RTI tra l'impresa A, l'impresa B e l'impresa C, in cui, ad esempio, l'impresa A apporta il requisito di capacità tecnico-professionale di cui alla lett. e) (pulizie), l'impresa B apporta il requisito di capacità economico-finanziaria di cui alla lett. d) (convitto), mentre l'impresa C apporta il requisito di cui alla lett. c) (vending).

In caso di risposta negativa all'esempio sopra citato, si chiede di chiarire la corretta applicazione della previsione sopra citata in caso di partecipazione in RTI, anche fornendo un esempio.

b) che il requisito di cui alla lett. c) (vending), potendo essere oggetto di avvalimento, possa essere apportato interamente tramite avvalimento.

RISPOSTA N. 14

Trattasi di mero errore materiale, pertanto si conferma che in caso di partecipazione di RTI, la mandataria deve apportare i requisiti di capacità tecnica professionale ed economico finanziaria per i servizi di cui alla lettera a) ristorazione, d) gestione convitto

QUESITO N. 15

L'art. 3.2 del disciplinare, precisamente a pag. 5, prevede che possano essere oggetto di avvalimento i soli requisiti di cui alle lettere b) (catering), c) (vending), ed f) (lavanolo), escludendo quindi dall'avvalimento i requisiti di cui alle lettere a) (ristorazione), d) (convitto) ed e) (pulizia), che pur costituiscono prestazioni oggetto dell'appalto.

Si chiede quindi di confermare che sia un errore materiale l'aver escluso questi ultimi servizi da quelli che possono essere fatti oggetto di avvalimento. A tal proposito si ricorda che la ratio sottesa all'istituto dell'avvalimento è ispirata al rispetto del principio del favor participationis, volto a favorire la più ampia partecipazione delle imprese alle procedure di gara. Nel disciplinare di gara non si rinviene alcuna motivazione che giustifichi siffatta restrizione alla possibilità di ricorrere all'avvalimento, né, d'altra parte, sarebbe giustificabile. Infatti, nell'appalto in questione, i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionali richiesti per i singoli servizi ai fini della partecipazione alla gara già risultano sproporzionati rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto e alla loro singola rilevanza economica. Ne consegue che precludere l'avvalimento per i requisiti di cui alle lettere a) (ristorazione), d) (convitto) ed e) (pulizia), comporta una ulteriore illegittima restrizione della concorrenza, perchè verrebbe di fatto consentito l'accesso alla gara soltanto ad una cerchia ristretta di imprese, restringendosi in maniera ingiustificata la platea dei potenziali concorrenti e la stessa finalità di confronto comparativo-concorrenziale.

RISPOSTA N. 15

Si conferma la possibilità di avvalimento anche per i servizi di cui alla lettera a) ristorazione, d) gestione convitto ed e) (pulizia).

QUESITO N. 16

In merito ai requisiti di capacità economico-finanziaria di cui all'art. 3.2 del disciplinare, per ciascun servizio oggetto dell'appalto vengono richiesti importi minimi di fatturato specifico annuo superiori più del doppio del valore totale presunto di ciascun servizio indicato nell'art. 3 del capitolato. Siffatta previsione viola apertamente l'art. 83, comma 5, del d.lgs. n. 50/2016, che intende garantire l'interesse pubblico ad avere il più ampio numero di potenziali partecipanti tramite la fissazione di requisiti attinenti e proporzionati all'oggetto dell'appalto. Si invita, pertanto, codesta rispettabile Fondazione, a valutare una rettifica dei requisiti richiesti ai fini dell'ammissione alla gara.

RISPOSTA N. 16

I requisiti richiesti sono riferiti al triennio 2015-2016-2017 pertanto riferiti all'anno sono:

- a) mensa con produzione e somministrazione di pasti, non inferiore a Euro 1.300.000,00 (unmilionetrecentomila/00)/3 anni = € 433.333,333
- b) servizi di catering, non inferiore a Euro 50.000,00 (cinquantamila/00)/3 anni = 16.666,66.
- c) Servizi di vending, non inferiore a Euro 140.000,00 (centoquarantamila/00)/3 anni = € 46.666,66
- d) Attività educative extrascolastiche nell'ambito del convitto, non inferiore a Euro 700.000,00 (settecentomila/00)/ 3 anni = 233.333,33
- e) Servizi di pulizia, non inferiore a Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00)/3 anni = 166.666,66
- f) Servizi di lavanolo, non inferiore a Euro 45.000,00 (quarantacinquemila/00)/3 anni = 15.000,00

QUESITO N. 17

Per quanto riguarda i requisiti di capacità tecnico-professionale di cui alle lettere e) (pulizia) ed f) (lavanolo) dell'art. 3.2 del disciplinare, è richiesto che il concorrente dimostri di aver svolto almeno 300 giornate annue per ciascun servizio. Si chiede pertanto di confermare che sia un errore la contestuale richiesta di indicare nel DGUE, nel campo descrizione, il numero di ore gestite anziché il numero di giornate gestite, in coerenza con il requisito richiesto.

RISPOSTA N. 17

Si conferma che nel DGUE andranno indicate le giornate gestite.

QUESITO N. 18

L'art. 5.2 del disciplinare (pagina 7 - Tabella 1) indica la seguente ripartizione del punteggio tra offerta tecnica ed offerta economica: 70 punti per l'offerta tecnica e 30 punti per l'offerta economica. A pagina 12 dello stesso disciplinare viene tuttavia indicata una diversa ripartizione del punteggio tra offerta tecnica e offerta economica: 75 per l'offerta tecnica e 25 per l'offerta economica.

Siamo a chiedere delucidazioni in merito e di indicare la corretta ripartizione del punteggio, tenendo anche conto che la somma dei punteggi relativi ai sub-criteri dell'offerta tecnica ex art. 5.2 del disciplinare (Tabella A) è pari a 75.

RISPOSTA N. 18

Si allega la tabella per la valutazione dell'offerta tecnica che annulla e sostituisce la precedente

QUESITO N. 19

L'art. 5.2 del disciplinare (pag. 12, secondo capoverso) afferma che "relativamente alla valutazione complessiva conseguita sull'offerta tecnica dai singoli concorrenti, qualora non vi sia alcuno che ha ottenuto il punteggio massimo previsto pari a 80 punti secondo la precedente Tabella 1 ...". La Tabella 1, tuttavia, riporta un punteggio massimo per l'offerta tecnica pari a 70 mentre la Tabella A indica 75 punti. Si chiedono delucidazioni in merito.

RISPOSTA N. 19

Si allega la tabella per la valutazione dell'offerta tecnica che annulla e sostituisce la precedente

QUESITO N. 20

Si chiedono delucidazioni in merito alla Tabella D riportata a pag. 9 del disciplinare, in quanto per il "servizio di attività educative extra scolastiche ambito convitto" viene indicata l'attribuzione di massimo 23 punti, ma la somma dei punteggi relativi a ciascun sottocriterio di cui alla stessa Tabella D è pari a 22.

RISPOSTA N. 20

Si allega la tabella per la valutazione dell'offerta tecnica che annulla e sostituisce la precedente

QUESITO N. 21

Si chiedono delucidazioni in merito alla Tabella E riportata a pag. 10 del disciplinare, in quanto per il servizio di "Pulizia" viene indicata l'attribuzione di massimo 12 punti, ma la somma dei punteggi relativi a ciascun sottocriterio di cui alla stessa Tabella D è pari a 14.

RISPOSTA N. 21

Si allega la tabella per la valutazione dell'offerta tecnica che annulla e sostituisce la precedente

QUESITO N. 22

Nella gestione attuale, il servizio di ristorazione termina settimanalmente con il pranzo del venerdì. Il capitolato di gara, all'art. 6, prevede l'erogazione del pasto (colazione, pranzo e cena) anche il sabato e la domenica. Siamo a chiedere conferma della correttezza di tale previsione.

RISPOSTA N. 22

Il servizio ristorazione si svolgerà da lunedì a venerdì. Il sabato e la domenica è previsto solo su richiesta della FM in occasione di eventi.

QUESITO N. 23

In riferimento alla gara in oggetto, con la presente, siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:
Il criterio 1.5 "servizio di ristorazione - offerta alimentare" fa riferimento all'Allegato 9 del CSA che però contempla le prestazioni giornaliere relative alle attività di pulizia. Si chiedono chiarimenti in merito.

RISPOSTA N. 23

Fare riferimento agli allegati 2 e 3.

QUESITO N. 24

In merito al servizio di vending il CSA prevede una quota di rimborso delle utenze da erogare a favore della FM. Tale rimborso è stato inserito anche nell'offerta economica "Servizio Vending" come canone al rialzo che andrebbe a sommarsi ai ribassi praticati sui servizi caffetteria a moneta e sui servizi di caffetteria a chiave all'interno della voce "Totale offerta C" alterando lo sconto applicato. Siamo a chiedere se trattasi di refuso ed eventualmente dove debba essere indicato il valore di canone al rialzo previsto dal CSA.

RISPOSTA N. 24

Si conferma quanto previsto dal CSA. La somma al rialzo prevista per il rimborso delle utenze andrà indicata dove previsto.

QUESITO N. 25

In riferimento alla partecipazione in RTI, l'art. 3.2 del disciplinare stabilisce che "devono intendersi riconducibili alla prestazione principale almeno tutte le attività di approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei pasti. In caso di partecipazione in RTI, la mandataria deve assumere l'esecuzione della prestazione principale e nel caso di raggruppamento orizzontale la maggior quota della prestazione principale deve comunque essere eseguita dalla mandataria.". In sede di chiarimenti, nella risposta n. 6 e n. 14, si è precisato che i "requisiti" principali sono: 1. Ristorazione; 2. Gestione Convitto, e che la mandataria deve apportare i requisiti in misura maggioritaria per i servizi corrispondenti.

Le indicazioni sono confuse. Si chiede pertanto conferma che è ammissibile la partecipazione in RTI verticale e che la sola prestazione principale è quella della ristorazione, come chiaramente stabilito dall'art. 3.2 del disciplinare. Come noto, infatti, la prestazione principale deve essere unitaria e non potrebbe prevedersi che siano prestazioni principali sia la ristorazione, sia la gestione del convitto, trattandosi di due prestazioni eterogenee tra loro.

RISPOSTA N. 25

E' ovviamente ammissibile la partecipazione in RTI verticale e si conferma che la prestazione principale è quella della ristorazione.

QUESITO N. 26

Si chiede di confermare che, in caso di partecipazione in RTI verticale, la capogruppo deve apportare i requisiti per la prestazione principale, ossia la ristorazione, ed eseguire la stessa, mentre le mandanti devono svolgere i restanti servizi (gestione convitto, vending, catering, lavanolo e pulizie) ed apportare i requisiti che rispettivamente dichiarano di svolgere.

RISPOSTA N. 26

Si conferma l'interpretazione.

QUESITO N. 27

Considerato quanto stabilito dall'art. 3.2 del disciplinare (pag. 5) con riferimento alla partecipazione in RTI e tenuto conto della risposta n. 6 e 14 alle richieste di chiarimenti, si chiede di precisare, in caso di RTI orizzontale, quali sono i requisiti che la capogruppo deve apportare in misura maggioritaria rispetto agli altri membri del raggruppamento.

RISPOSTA N. 27

In caso di RTI orizzontale la mandataria deve possedere tutti i requisiti in misura maggioritaria.

QUESITO N. 28

Elenco delle maestranze attualmente impiegate per il servizio di pulizia, con indicazione delle mansioni, livello, CCNL di riferimento, orario giornaliero e settimanale, fasce orarie di lavoro giornaliera e settimanali.

RISPOSTA N. 28

Vedi tabella allegata.

	NR. MAESTRANZE	ORARIO GIORNALIERO	ORARIO SETTIMANALE	FASCE ORARIE DI LAVORO GIORNALIERE	SETTIMANA	MANSIONI
	1	4	20	dalle 16.30 alle 20.30	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
	1	5	25	dalle 16.30 alle 21.30	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
	1	3	15	dalle 16 alle 19	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
	1	3	15	dalle 16 alle 19	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
	1	3	15	dalle 18 alle 21	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
	1	5	25	dalle 7 alle 12	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
	1	4,5	22,5	dalle 7,30 alle 12	da lunedì a venerdì	addetto pulizie
TOTALE	7	27,5	137,5			

N.B ATTUALMENTE INQUADRATI CONTRATTO COOPERATIVE

QUESITO N. 29

Con la presente siamo a chiedere se le ore di lavoro indicate nell'allegato scheda "A" per il servizio di pulizie siano vincolanti.

RISPOSTA N. 29

Si conferma che le ore indicate in allegato "A" sono vincolanti.

QUESITO N. 30

In riferimento alla gara in oggetto, con la presente siamo a richiedere:

Planimetrie in formato dwg delle strutture oggetto di gara, poiché nella documentazione è presente in tale formato solo la planimetria relativa alla sala refettorio/cucina.

RISPOSTA N. 30

Non sono disponibili ulteriori planimetrie in formato dwg ad esclusione di quanto già pubblicato.

QUESITO N. 31

Sono a chiederle dei chiarimenti per il servizio di Lavanolo.

Chiediamo:

- i posti letto effettivi sono 5 come indicato a pag 9 del capitolato?
- se la quantità annue presunte sono 5 posti letto x 365 giorni annui x € 4,95 a posto letto = € 9.033,75 giusto? (perché sulla tabella c'è scritto 5 posti letto / 365 giorni)

RISPOSTA N. 31

Si conferma che i posti letto sono 5 disponibili per 365 giorni.

QUESITO N. 32

In merito alla modalità di stesura dell'offerta tecnica l'art. 7 del disciplinare dispone che sia presentata una schematizzazione dei menù redatta utilizzando il Modello 2 allegato al disciplinare come file Excel. Siamo pertanto a chiedere copia di tale file in quanto non presente all'interno della documentazione di corredo al disciplinare.

RISPOSTA N. 32

Si veda l'allegato 26 caricato nella sezione "Chiarimenti" posta all'interno della pagina di dettaglio della procedura.

QUESITO N. 33

Si chiedono alcuni chiarimenti che troverete qui sotto:

Si chiede di specificare cosa si intende per biancheria confezionata, se con la stessa si intendono gli abiti di lavoro e di vestizione del personale, non se ne fa parola nel modello d'offerta. Pertanto si chiedono chiarimento in merito.

RISPOSTA N. 33

Trattasi di refuso. Non è prevista biancheria confezionata e vestizione del personale.

QUESITO N. 34

Viene richiesta la fornitura di biancheria piana in dimensioni adatte a tutti i tipi di letto in uso presso FM, si richiede elenco dettagliato delle tipologie di biancheria da fornire e le misure dei letti in uso.

RISPOSTA N. 34

Tutta la biancheria piana da utilizzarsi nel convitto, quali copriletto, lenzuola, traverse, federe, teli, telini, ecc. coperte in misto lana. La biancheria per i letti andrà fornita in dimensioni adatte a tutti i tipi di letti stessi utilizzati da FM in misura standard per letto singolo.

QUESITO N. 35

Viene richiesta la costituzione di adeguata scorta da tenere presso il convitto, all'interno della sito della FM vengono elencati 510 posti letto totali, purtroppo questo dato non si concilia con la previsione di spesa. Pertanto si chiedono chiarimenti relativamente alla tipologia e alla quantità di scorta da prevedere.

RISPOSTA N. 35

Il servizio di noleggio della biancheria deve assicurare, a totale cura dell'Appaltatore, la predisposizione delle opportune scorte in modo che risulti sempre disponibile la dotazione idonea al perfetto espletamento dell'accoglienza degli ospiti. Pertanto, si deve avere a disposizione una quantità di biancheria tale da

permettere la costituzione di adeguate scorte presso il convitto da consentire una autonomia di almeno 48 ore.

QUESITO N. 36

Viene indicato l'allegato B come contenente le caratteristiche merceologiche e le quantità necessarie per l'offerta, ma non è possibile rinvenire l'allegato B in nessuno dei documenti di gara. Pertanto si chiedono chiarimenti in merito.

RISPOSTA N. 36

Si veda l'allegato 27 caricato nella sezione "Chiarimenti" posta all'interno della pagina di dettaglio della procedura.

QUESITO N. 37

Viene richiesto il noleggio di materassi e guanciali in poliuretano di dimensioni unificate a corredo dei vari tipi di letto, mentre sopra avete affermato che la biancheria per i letti andrà fornita in dimensioni adatte. Pertanto si chiede chiarimenti relativamente alle dimensioni dei materassi e guanciali.

RISPOSTA N. 37

Trattasi di dimensioni standard

QUESITO N. 38

Viene indicato nell'allegato D come contenente le caratteristiche merceologiche dei singoli manufatti noleggiati che dovranno essere conformi, ma non è possibile rinvenire l'allegato D in nessun documento di gara. Pertanto si chiedono chiarimenti in merito.

RISPOSTA N. 38

Si veda l'allegato 28 caricato nella sezione "Chiarimenti" posta all'interno della pagina di dettaglio della procedura.

QUESITO N. 39

Viene indicato che i posti letti effettivi sono 5 come indicato a pag. 9 del Capitolato. Pertanto si chiedono chiarimenti in merito.

RISPOSTA N. 39

Si veda la risposta al quesito n. 31

QUESITO N. 40

Viene richiesto la quantità annue presunte: 5 posti letto x 365 giorni annui x € 4.95 a posto letto = 9.033,75 giusto? Pertanto chiediamo chiarimenti in merito.

RISPOSTA N. 40

Si veda la risposta al quesito n. 31

QUESITO N. 41

Con la presente siamo a richiedere il seguente chiarimento:

A pag. 14 al punto A.1 del disciplinare di gara è richiesta la compilazione del documento DOMANDA DI PARTECIPAZIONE. All'interno dello zip MODULISTICA non è stato trovato tale documento. Si chiede se si tratti di refuso e quindi non sia necessaria alcuna compilazione, ma basti compilare il modello DGUE.

RISPOSTA N. 41

Si conferma la compilazione del DGUE.