



RISPOSTE AI CHIARIMENTI AI SENSI DEL PUNTO 1.2 DEL BANDO E DISCIPLINARE DI GARA

* * * * *

OGGETTO: RISPOSTE AI CHIARIMENTI AI SENSI DEL PUNTO 1.2 DEL BANDO E DISCIPLINARE DI GARA. PROCEDURA RISTRETTA EX ART. 61 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I. AVENTE AD OGGETTO L'AFFIDAMENTO DI SERVIZI TECNICI DI ARCHITETTURA ED INGEGNERIA DI PROGETTAZIONE PRELIMINARE, DEFINITIVA, ESECUTIVA, DIREZIONE LAVORI, COORDINAMENTO DELLA SICUREZZA IN FASE DI PROGETTAZIONE E IN FASE DI ESECUZIONE, RELATIVI ALL'ART. 157 COMMA 2 DEL D. LGS. N. 50/2016. CIG 826354905D. CUP D82I20000210005.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

VISTO il D. Lgs. 18.04.2016, n. 50 e s.m.i. e in particolare l'art. 74, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016;

CONSIDERATO che sono pervenute in tempo utile alcune richieste di chiarimenti ai sensi del punto 1.2 del Bando e Disciplinare di Gara;

DISPONE

1. le risposte ai seguenti quesiti:

Quesito 1

Il disciplinare di gara recita indica che:

"Per ciascun servizio deve essere fornita una scheda sintetica numerata in formato A3, corredate da fotografie o elaborati grafici atti ad illustrare lavori e condizioni di svolgimento degli stessi rispetto a quelli in oggetto"

ma non esplicita di quante pagine (formato A3) possa essere composta la scheda stessa, o se per scheda sia intesa la sola compilazione di un unico elaborato A3.

Pertanto siamo a richiedere se per la illustrazione di ciascuno dei singoli tre servizi svolti attinenti alla qualificazione dell'offerente vi sia un limite di pagine specifico cui attenersi nella compilazione della Scheda A3 sintetica di presentazione, che dovrà accompagnare la relazione descrittiva di numero massimo di 3 cartelle in formato A4, con un massimo di 30 righe per facciata in carattere "Garamond 12", interlinea singola.

Risposta 1

Per una scheda sintetica numerata in formato A3 si intende un foglio in formato A3.

Quesito 2

chiarimenti rispetto al previsto funzionamento e alle finalità dello spazio denominato "cucina/ bar/ laboratorio per preparazioni alimentari", di cui al progetto preliminare posto a base di gara:

- Quali macchinari e quali caratteristiche tecniche dovranno essere previsti per il suo funzionamento?

- A chi sono rivolti i relativi prodotti alimentari? Ai visitatori, ai fruitori dello spazio multifunzionale? Oppure dovrà essere uno spazio caffetteria aperto al pubblico?

- Servirà alla preparazione degli alimenti o si utilizzeranno prodotti "già pronti" per la somministrazione?

- *Dove si consumeranno questi prodotti?*

- *Si prevede di dare in gestione lo “spaziomultifunzionale” unitamente alla suddetta cucina?*

Risposta 2

Non sono richiesti macchinari e caratteristiche tecniche specifiche per il funzionamento dello spazio denominato “cucina/bar/laboratorio per preparazione alimentari.

I prodotti alimentari sono rivolti ai visitatori, ai fruitori dello spazio multifunzionale, al pubblico in quanto potrà essere uno spazio caffetteria aperto al pubblico.

Può servire uno spazio per la preparazione degli alimenti e/o si utilizzeranno prodotti già pronti.

I prodotti possono essere consumati nello spazio caffetteria o al di fuori dello stesso.

Si prevede di dare in gestione lo spazio multifunzionale unitamente alla cucina.

Il R.U.P.
Arch. Tullio Fiorini
(firmato digitalmente)