

AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo, 42 – 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 – PEC: asl.rieti@pec.it
C.F. e P.I. 00821180577

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici presso le sedi della ASL di Rieti per 36 mesi e ulteriore opzione di rinnovo di 24 mesi.

N. Gara: [8165231] - CIG [8770005512]

RISPOSTA AI CHIARIMENTI N. 1 DEL 02.09.2021

QUESITO N.1

“in merito alla gara in oggetto, sul disciplinare di gara si parla in merito al listino di prezzo massimo da scontare, di conseguenza ne deduciamo quindi che lo sconto deve essere fatto senza che il risultato dia numeri con i cents 1/2 visto che le gettoniere non li accettano?”

RISPOSTA N.1

Gli operatori economici sono liberi di offrire qualsiasi percentuale di sconto sul listino prezzi. Qualora l'applicazione dello sconto comporti un prezzo del prodotto che preveda l'inserimento di 1/2 centesimi non compatibile con le gettoniere tale prezzo verrà applicato ai pagamenti diversi dalla moneta (es. chiavetta) mentre dovrà essere arrotondato ai cinque centesimi superiori per i pagamenti a moneta: (ES. € 0,47 a chiave e € 0,50 a moneta; € 0,42 a chiave e € 0,45 a moneta).

QUESITO N.2

“Si chiedono chiarimenti in merito a quanto indicato all'art. 17.1 “criteri di valutazione dell'offerta tecnica” - punto 4.1 “Alimenti speciali offerti” – tabella n. 1: “numero massimo di alimenti offribili oltre a quelli indicati nel CSA”

RISPOSTA N.2

A pag. 6 del CSA è indicato il numero (1) degli alimenti speciali che obbligatoriamente dovrà contenere ogni distributore. Qualora il concorrente offra un numero maggiore di alimenti speciali per ogni tipologia, fino al numero massimo indicato nella sopra richiamata tabella n. 1, otterrà un punteggio tecnico calcolato secondo la formula indicata a pag. 29 del Disciplinare di gara. Qualora il concorrente offra un numero di alimenti speciali superiore a quello massimo indicato nella colonna denominata “numero massimo di alimenti offribili oltre a quelli indicati nel CSA” della tabella n.1, verrà comunque attribuito il punteggio tecnico massimo per il sub-criterio.

QUESITO N.3

“in merito alla gara in oggetto vorremmo sottoporre i seguenti quesiti:

- In relazione alla stesura della redazione tecnica per ogni criterio si hanno a disposizione quindi due pagine in A4 per un totale complessivo di 50 righe?*
- Per quanto concerne le schede tecniche dei distributori e dei prodotti alimentari, nonché dei presidi igienico sanitari utilizzati, possono essere inserite come appendice alla relazione oppure devono far parte in un documento a sé?”*

RISPOSTA N.3

Si conferma che ognuna delle 4 relazioni tecniche di cui ai sub-criteri di valutazione 1.1, 1.2, 2.1 e 5.1 dovrà essere composta di massimo 2 fogli in A4 (ognuna di 25 righe) per un totale complessivo di 50 righe - Font: Times New Roman 12.

Eventuali frontespizi e/o indici non saranno considerati nel conteggio dei fogli massimi consentiti. E' possibile presentare allegati tecnici di natura visiva/fotografica e **non descrittiva**, per i quali si raccomanda comunque la massima sinteticità.

**Il Responsabile Unico del Procedimento
Ing. Antonino Germolè**