



AOV/EVS-DL 22/2018
AOV RAHMENVEREINBARUNG –
LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN
UND DER DAZUGEHÖRIGEN
DIENSTLEISTUNGEN 2018

CIG Erkennungscode:
LOS 1: 7529018633
LOS 2: 7529025BF8
LOS 3: 7529027D9E
LOS 4: 752905658F
LOS 5: 752909019F
LOS 6: 752909990A

Klarstellung Nr. 30

Anlage 7 Punkt f (gemäß technischer
Punktzahl S5 laut Anlage 12):

Wenn sich ein Bieter verpflichtet, innerhalb 3
Monaten ab der Aktivierung der Vereinbarung
ein Warenlager/Zwischenlager in einem Radius
von 50 km oder 90 km ab Autobahnausfahrt
Bozen Süd einzurichten erhält der Bieter 5 oder
10 technische Punkte.

Muss der Bieter Besitzer der Lagerhalle sein
oder genügt es einen Pacht- bzw. Mietvertrag
vorzuweisen?

Wieviel Quadratmeter Mindestfläche muss das
Zwischenlager aufweisen?
Muss das Zwischenlager verschiedene
Lagertemperaturen (-18°C, +4°C, +18°C
Raumtemperatur) vorweisen können?

Antwort Nr. 30

Der Lieferant muss nicht Eigentümer des
Warenlagers sein.

ACP/SUA-SF 22/2018
CONVENZIONE QUADRO ACP
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E
DEI SERVIZI CONNESSI 2018

Codice CIG:
LOTTO 1: 7529018633
LOTTO 2: 7529025BF8
LOTTO 3: 7529027D9E
LOTTO 4: 752905658F
LOTTO 5: 752909019F
LOTTO 6: 752909990A

Chiarimento n. 30

Allegato 7 punto f (secondo il punteggio tecnico
S2 dell'allegato 12):

Qualora il concorrente si impegna a realizzare
un magazzino/centro di stoccaggio situato
entro 50 km o 90 km a partire dal casello
autostradale di Bolzano Sud entro 3 mesi
dall'attivazione della convenzione, riceverà 5 o
10 punti tecnici.

L'offerente deve essere proprietario del
magazzino o è sufficiente presentare un
contratto di locazione?

Quanti metri quadrati di superficie minima deve
avere il centro di stoccaggio?
Il centro di stoccaggio deve avere temperature
di conservazione diverse (-18°C, +4°C, +18°C
temperatura ambiente)?

Risposta n. 30

Il Fornitore può non essere proprietario del
magazzino.



Das gegenständliche Warenlager ist für die Durchführung der Dienstleistung im Zusammenhang mit den zugeschlagenen Losen zu verwenden. Die Größe des Lagers selbst hängt von der Unternehmensstruktur ab, muss aber für diesen Zweck ausreichen und geeignet sein, auch im Hinblick auf die Temperaturen zur Lagerung der verschiedenen Lebensmittel. Das Lager muss den Vorschriften zur Lebensmittelhygiene entsprechen, die einwandfreie Lagerung der verschiedenen Produkte und ein HACCP-Präventionssystem gewährleisten.

Die Produktmengen können aus jenen abgeleitet werden, die in der Vereinbarung als vermeintliche Mengen angegeben werden, unter Berücksichtigung der Tatsache, dass sich letztere auf Schätzwerte für die gesamte Laufzeit der Vereinbarung, d.h. 4 Jahre, beziehen.

Il magazzino in oggetto dovrà essere utilizzato per l'esecuzione del servizio relativo ai lotti aggiudicati. Il dimensionamento del magazzino stesso dipende dall'organizzazione aziendale, ma dovrà essere sufficiente ed idoneo a questo utilizzo, anche per quanto riguarda le temperature di conservazione dei diversi alimenti. Il magazzino dovrà soddisfare le norme relative all'igiene degli alimenti, garantire la perfetta conservazione delle diverse tipologie di prodotti e garantire un sistema di prevenzione HACCP.

I quantitativi di prodotto da gestire possono essere desunti da quelli ipotizzati a base d'asta, considerando che essi sono riferiti alle stime per tutta la durata prevista della Convenzione, cioè 4 anni.