

ALLEGATO A/1

**CARATTERISTICHE E REGOLAMENTO DI
GESTIONE DEL SERVIZIO**

ANHANG A/1

MERKMALE UND FÜHRUNGSORDNUNG

ANHANG A/1

Merkmale und Führungsordnung

**I
BESCHREIBUNG**

Ort der Dienstleistungserbringung ist die Landesberufsschule für Handwerk und Industrie Bozen, Romstraße 20 Bozen.

Die Mensa (ca. 330 m²) befindet sich im Erdgeschoss, hat ca. 150 Sitzplätze und eine Küchenkapazität von 400 Mahlzeiten pro Stunde. Zur Mensa gehört eine Küche von ca. 72 m², ein Lager von ca. 22 und eine Kühlzelle von ca. 5 Kühlzelle von ca. 5 m².

**II
TECHNISCHE DATEN**

1) Allgemeine Merkmale

Die Mensa befindet sich im Erdgeschoss und wird direkt von außen betreten. Für das Personal der Mensa ist ein separater Eingang vorgesehen.

Die Mensa umfasst:

a) im Erdgeschoss

- einen Ausspeisungsraum mit insgesamt Nr. 150 Sitzplätzen;
- einen Bereich für die Ausgabe der Mahlzeiten;
- eine Bar;

b) im Untergeschoss

- eine Mensaküche
- einen Anlieferungsraum für die Küche;
- eine sanitäre Anlage (M/F) für das Personal
- einen Kühlraum;

2) Vorgesehenes Mindestpersonal

Damit eine ordnungsgemäße Ausübung des Mensadienstes gewährleistet werden kann, ist mindestens das in der Folge angeführte Personal mit entsprechendem Beruf, Aufgabe, Stufe und Einordnung erforderlich:

- ein Chefkoch – Verantwortlicher der Mensa – III. Stufe;
- ein Hilfskoch – V. Stufe;
- Hilfspersonal: mindestens drei Personen - Selbstbedienungsausgabe, Einsammeln der Tablett, Geschirrspülung, Küchenhilfe – VI.s. Stufe;

ALLEGATO A/1

**“Caratteristiche e regolamento di gestione
del servizio”**

**I
DESCRIZIONE**

La sede del servizio è presso la scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria Bolzano, via Roma 20 Bolzano.

La mensa (330 m² ca.) è situata al piano terra, dispone di ca. 150 posti a sedere, e permette la preparazione di ca. 400 pasti entro un ora. Della mensa fanno parte una cucina di 72 m² ca., un magazzino di 22 m² ca. e una cella frigorifera di 5 m² ca.

**II
SCHEDA TECNICA**

1) Caratteristiche sommarie

La mensa si trova al piano terra ed è raggiungibile direttamente dall'esterno. Per il personale della mensa è prevista un ingresso a parte

La mensa comprende:

a) al piano terra

- una sala con complessivamente n. 150 posti a sedere;
- una zona per la distribuzione dei pasti;
- un bar;

b) nel seminterrato

- una cucina
- una zona consegna per cucina;
- un impianto sanitario (U/D) per il personale
- una cella frigorifera

2) Organico minimo previsto

Per garantire un regolare svolgimento del servizio è necessario almeno il personale dipendente con le figure professionali, mansioni, livello ed inquadramento di seguito elencati:

- un capo cuoco – responsabile di mensa – III livello;
- un aiuto cuoco – V livello;
- almeno tre addetti servizio mensa – Linea self service, ritiro vassoi, lavaggio stoviglie, generico in cucina – VI.s livello;

- ein/e Kassierer/in – V. Stufe;
- Personal für den Cafédienst – VIs. Stufe;

III FÜHRUNGSORDNUNG

a) Instandhaltung der übergebenen Liegenschaften und beweglichen Güter

Das Land sorgt für die Instandhaltung der Heizungszentralen, der Wasseraufbereitungsanlagen, der Klimaanlage, bis zu den Verteilern der Wasser- und Stromleitungen von Mensa und Bar.

Es steht ein Telefon zur Verfügung, deren Anschluss— und Betriebskosten zu Lasten des Unternehmens gehen.

Zu Lasten des Unternehmens gehen auch, immer hinsichtlich der übergebenen Liegenschaften und beweglichen Güter:

1. Die außerordentliche und ordentliche Instandhaltung der Küchenmöbel Einrichtungsgegenstände und Geräten, und des ganzen übergebenen beweglichen Materials bis zu einem max. Betrag von 300,00 €, ohne MwSt., pro Intervention.
2. Die Reparatur aller Wasserhähne und sanitären Anlagen, welche im Mensa- und Barbereich inbegriffen sind, bis zu einem max. Betrag von 300,00 €, ohne MwSt., pro Intervention.
3. Die ersten Maßnahmen zur Sicherheit von Personen und Sachen.
4. Das periodische Filterauswechseln der Absauganlagen der Küche.

b) Gesundheitsförderung, Entwesung und Rattenbekämpfung in den Räumen, Entsorgung der Altöle und der Speiseabfälle.

Zu Lasten des Unternehmens gehen der ordentliche Putzdienst, die Gesundheitsförderung, die außerordentlichen Säuberungsarbeiten in den Räumlichkeiten. Im Rahmen des Mensadienstes wird das Unternehmen das dazu notwendige Verbrauchsmaterial liefern.

Die Waschmittel und die Wartung müssen der bestmöglichen auf dem Markt erhältlichen Qualität aufweisen, um die Einhaltung der hygienisch-sanitären Normen hinsichtlich der Personen, der Räumlichkeiten und der Strukturen zu ermöglichen.

Die Reinigungsmittel dürfen keine im Beschluss der Landesregierung Nr. 827 vom 19. März 2001 in geltender Fassung angeführten chemischen Wirkstoffe enthalten.

Der Gebrauch von Produkten welche anionischen und nichtanionischen Tenside mit einer durchschnittlichen Abbaubarkeit unter 90% enthalten, ist zugelassen, wie vom Art. 2 des Gesetzes Nr. 136 vom 26.04.1983, und vom Art. 2 der Richtlinie Nr. 73/404/CEE i.g.F. vorgesehen ist.

Die Abbaubarkeitsmessung muss mittels der

- una cassiere/a – V livello
- addetti servizio bar – VIs livello

III REGOLAMENTO DI GESTIONE

a) Manutenzioni dei beni immobili e beni mobili consegnati

La Provincia provvede alla manutenzione delle centrali termiche, degli addolcitori dell'acqua, dei condizionatori dell'aria, delle condutture idrauliche ed elettriche a monte degli erogatori e delle prese e quadri di mensa e bar.

Vi è la disponibilità di un telefono il cui costo d'esercizio e le spese d'allacciamento sono a carico dell'impresa.

Sono a carico dell'impresa sempre in relazione ai beni immobili e beni mobili consegnati:

1. Manutenzione straordinaria e ordinaria dei mobili di cucina, arredi ed attrezzature e di tutto il materiale non fisso ricevuto in consegna. fino ad un massimo di 300,00 €, I.V.A. esclusa, per singolo intervento;
2. Riparazione di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati nelle zone di pertinenza della mensa e bar; fino ad un massimo di 300,00 €, I.V.A. esclusa, per singolo intervento;
3. Primi interventi per la sicurezza delle persone e delle cose;
4. Sostituzione periodica dei filtri delle apparecchiature di aspirazione della cucina

b) Sanificazione, disinfestazione, derattizzazione dei locali, smaltimento oli esausti e rifiuti di produzione alimentare.

Sono a carico dell'impresa la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali. Nell'ambito del servizio di ristorazione l'impresa fornirà tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per il servizio.

La qualità dei detersivi e dell'assistenza deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato per consentire un accurato rispetto delle norme d'igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle strutture.

Non devono essere presenti nei prodotti di pulizia le sostanze chimiche elencate nella deliberazione della Giunta provinciale n. 827 dd. 19/03/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

È ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti tensioattivi sintetici anionici e non ionici con una biodegradabilità media non inferiore al 90%, come previsto dall'art. 2 della Legge 26.04.1983, n. 136 e dall'art. 2 della direttiva n. 73/404/CEE e successive modifiche.

La determinazione della biodegradabilità deve

Bestätigungsmethode (dynamische Methode) gemäß Dekret des Gesundheitsministeriums vom 25.06.1992 durchgeführt werden.

Die betroffenen Räumlichkeiten sind: Küche, Kühlzelle, Lager und WC des Personals, bis zur Theke der Selbstbedienungsanlage, Bar.

Zu Lasten des Landes gehen die Putzarbeiten des Mensaraums außerhalb der Selbstbedienungstheke, sowie des Barraums außerhalb der Theke.

Zu Lasten des Unternehmens gehen die Desinfektion und die Rattenbekämpfungseingriffe. Dabei muss das Unternehmen die von der zuständigen Behörde erlassenen Richtlinien sowie die allgemeinen Normen und Richtlinien in Bezug auf die Bekämpfung von Fliegen und anderen Schädlingen beachten. Die Eingriffe müssen wie folgt getätigt werden:

Erster Eingriff:

Ende April – Anfang Mai, in Bezug auf die Entwicklung und um zu verhindern, dass zu nahe aneinander gereichte Eingriffe Widerstand zu den eingesetzten Mitteln verursachen;

Zweiter Eingriff:

Ende Juni – Anfang Juli;

Dritter Eingriff:

Ende September – Anfang Oktober;

Vierter Eingriff:

Ende Dezember – Anfang Januar (oder auf jeden Fall in der Winterperiode) einen spezifischen Eingriff in den Abzugskanälen. Dieser Eingriff muss mit dementsprechender Ausstattung (TIFA oder ULV) und mit adäquaten thermobiogenen Mitteln durchgeführt werden, damit alle erwachsenen Insekten, die sich in der Winterzeit in einem warmen und feuchten Ort aufhalten, davon getroffen werden.

Nach jedem dieser Eingriffe muss innerhalb 20 bis 30 Tagen eine Kontrolle und eventuell, wenn notwendig, ein zweiter Eingriff durchgeführt werden.

Rattenbekämpfung: Nr. 3 Eingriffe/Jahr – Nr. 3 Kontrollen;

Desinfektion von Fliegen, Ameisen und anderen fliegenden oder kriechenden Insekten: Nr. 3 Eingriffe/Jahr – Nr. 3 Kontrollen

Das Unternehmen muss erklären, dass es in Besitz des vorgeschriebenen und vidimierten Ein- und Ausgangsregisters ist, welches für den Ablauf aller zur Entsorgung der Altöle vom Gesetz vorgeschriebenen Vorgänge notwendig ist.

c) Konservierungsanweisungen der Lebensmittel

Die Lagerung der nicht verderblichen Produkte muss in kühlen und trockenen Räumen erfolgen. Alle Räumlichkeiten müssen gemäß den geltenden Bestimmungen in einem guten hygienischen Zustand gehalten werden, auch hinsichtlich der Wartung. Die Nahrungsmittel

essere effettuata con il metodo di conferma (metodo dinamico) indicato nel Decreto del Ministero della Sanità del 25.06.1992.

I locali interessati sono:

cucina, cella frigorifera, magazzino, bagno per il personale, fino al bancone del self service, bar.

Sono a carico della Provincia, le pulizie del locale mensa, nella parte esterna al bancone self service e del locale bar sempre nella parte esterna al banco.

Sono inoltre a carico dell'impresa gli interventi di derattizzazione e disinfezione. A tal riguardo si osserveranno le norme stabilite dalle autorità competenti per quanto riguarda la lotta contro le mosche, scarafaggi e le norme contenute in ogni altra ordinanza. La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

Primo intervento:

mese di aprile inizio del mese di maggio; sia in ragione del tempo di sviluppo, sia per evitare che interventi troppo ravvicinati originino fenomeni di resistenza ai principi attivi impiegati;

secondo intervento:

fine mese di giugno inizio mese di luglio;

terzo intervento:

mesi di settembre inizio ottobre;

quarto intervento:

fine dicembre inizio di gennaio (o comunque nel periodo invernale), che deve essere specifico e fatto nella rete fognaria. Tale intervento eseguito con apposita attrezzatura (TIFA o ULV) e con prodotti adatti termonebbiogeni va a colpire tutti gli insetti adulti che trovano nel periodo freddo un riparo caldo e umido per svernare.

Dopo ognuno di questi trattamenti deve seguire a distanza di 20/30 giorni, un controllo ed eventualmente, se necessario, un nuovo trattamento.

derattizzazioni: n. 3 trattamenti/anno - n.3 controlli;

disinfestazione da mosche, formiche, altri insetti volanti o striscianti: n.3 interventi/anno – n.3 controlli

L'impresa dovrà dichiarare di essere in possesso del regolare registro di carico e scarico, debitamente vidimato per l'attuazione di tutte le procedure previste dalla legge in materia di smaltimento degli oli esausti.

c) Modalità di conservazione degli alimenti

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti. Tutti i locali devono essere tenuti in buono stato igienico ai sensi delle disposizioni vigenti anche per quanto riguarda la loro manutenzione. Le derrate non devono essere accatastate

sollen nicht unordentlich angehäuft werden. Zur besseren Planung der Bestellungen muss die notwendige Ware auf Grund der Arbeitsvoraussagen bestellt werden, damit die Lebensmittel frisch zur Verfügung stehen und die Kontrollen der gelagerten Ware einfacher durchgeführt werden können.

Alle Produkte müssen vom Boden mindestens auf eine Höhe von 20 cm. gehoben und auf dazu bestimmte Regale oder Bretter gelegt werden.

Jedes Mal, wenn eine Blechdose geöffnet wird, ohne dass der Inhalt sofort gebraucht wird, soll dieser in einen Glas- oder Edelstahlbehälter, oder in einen Behälter aus einem anderen, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material, umgefüllt werden.

Die lang haltbaren Lebensmittel wie Nudeln, Reis, Mehl, usw. müssen in gut geschlossenen Verpackungen aufbewahrt werden; jedes Mal, wenn eine Verpackung geöffnet wird, soll daher die übrig gebliebene Menge in einen sauberen Behälter mit Deckel umgefüllt werden. Dabei muss man beachten, dass die Etikette der originalen Verpackung behalten wird. Ansonsten muss man sicher stellen, dass die originale Verpackung sorgfältig geschlossen wird.

Bei der Konservierung von frischen und verderblichen Produkten wie Joghurt und Milchprodukten, pasteurisierten Volleiern und Geflügelprodukten, soll das Haltbarkeitsdatum im Moment der Lieferung die Hälfte der Zeit zwischen dem Verpackungs- und dem Verfallsdatum nicht überschreiten.

Bei der Aufbewahrung der lang haltbaren Produkte (Nudeln, Reis, Konserven, Wurstwaren) müssen die Produkte mit kürzerer Konservierungszeit den Vorrang haben; um dies zu erleichtern, sollen die Vorräte mit längerem Verfallsdatum hinter oder unter den Vorräten mit kürzerem Verfallsdatum aufgelagert werden.

Die Getränke in Flaschen, Fässern und anderen Behältern sollen in geeigneten Räumlichkeiten, geschützt von den Witterungseinflüssen gelagert werden; insbesondere sollen die PET-Flaschen nicht dem direkten Licht ausgesetzt werden.

Die geöffneten Verpackungen oder die von der Originalverpackung ausgenommenen Produkte müssen mit geeigneter Folie oder Nährmittelpapier sorgfältig wieder geschlossen oder verpackt werden, und sofort nach der Verarbeitung in den Kühlschränken oder -räumen gelagert werden.

Die verderblichen Produkte wie Fleisch, Fisch, Milch und Frischkäse sollen nach der Lieferung sofort in Kühlschrank oder -raum umgelagert werden.

Fleischwaren, Gemüse, Wurstwaren, Käse, Tiefkühlprodukte sollen in separaten Kühlschränken oder -räumen aufbewahrt werden. Es ist notwendig, das Funktionieren der Kühl- und Tiefkühlanlagen täglich zu kontrollieren, um gleichzeitig die Bildung von Kondens-

in maniera disordinata.

Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale; oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova intere pastorizzate e prodotti avicoli, la data di scadenza al momento della consegna non deve essere superiore alla metà del tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la forma-

wasser oder Eis auf den Kühlanlagen zu vermeiden.

Kühlschränke und -räume sollen nicht überlastet werden; Behälter sollen nicht warm eingelagert werden.

In den Kühlschränken oder -räumen sollen Lebensmittel nicht gemischt gelagert werden (rohe mit fertigen Lebensmitteln), oder zumindest sollen sie mit geeigneten Abdeckungen geschützt werden.

Sollten auch Lebensmittel aufbewahrt werden, die für nicht vertragliche Abnehmer bestimmt sind, dann sollen diese separat von den anderen aufgelagert und mit geeigneter Kennzeichnung identifiziert werden.

d) Bearbeitungs- und Kochtechnologie

Zur Zubereitung von rohen und gekochten Lebensmitteln sowie für rotes und weißes Fleisch sollen getrennte Kochebenen, Geräte und Räume verwendet werden. Ansonsten können diese Arbeiten in verschiedenen Momenten durchgeführt werden, wobei jeder Abwechslung eine adäquate Reinigung der Flächen und der Geräte vorangehen soll.

Das Personal, das für die Zubereitung von kalten Gerichten, oder für den Schnitt von Braten und Kochfleisch, für die Zubereitung von Fleisch, Reissalaten sowie für die Fertigung der Mahlzeiten zuständig ist, muss Einwegschutzmasken und -handschuhe benutzen.

Während aller Zubereitungsphasen müssen die Fenster geschlossen und die Luftabsaugungsanlage in Betrieb sein.

Das Personal darf nicht mehrere Arbeiten gleichzeitig durchführen, damit die Gefahr von Kreuzverseuchungen vermieden wird.

Die Produkte müssen ohne ihre äußere Verpackung (Karton, Holz) in die Küche gelangen. Sie haben nämlich zahlreiche Verarbeitungen im Laufe ihrer Übertragung vom Herstellungswerk bis zur Auslieferung erfahren und die äußere Verpackung stellt ein Sammelbecken von Mikroorganismen und Schädlingen dar, die sich in den Zubereitungsräumen ausbreiten, dabei Speisen und Geräten verseuchen könnten.

Alle Gefrier- oder Tiefkühlprodukte sollen vor dem Kochen aufgetaut werden, außer das Gemüse.

Die Gefrier- oder Tiefkühlprodukte sollen in dazu bestimmten Kühlräumen oder -schränken bei einer Temperatur von 0° bis +4° aufgetaut werden. Es ist verboten, die Produkte bei Raumtemperatur oder durch Wassertauchen aufzutauen. Das aufzutauende Produkt soll in eine gelochte Form gelegt werden, damit die Auftauflüssigkeit tropfen kann.

Ein aufgetautes Produkt darf nicht wieder eingefroren und soll innerhalb der nächsten 24 Stunden gekocht werden.

Die Portionierung der nicht verderblichen Trockenprodukten darf am Nachmittag des

zions von kondensat o ghiaccio sui refrigeratori.

Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.

Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo), in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

d) Tecnologie di manipolazione e cottura

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, esso costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.

Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.

I prodotti surgelati/congelati vanno scongelati in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.

Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del

Vortages des Verbrauchs durchgeführt werden.

Die Portionierung des Rohfleisches muss am selben Tag des Verbrauchs durchgeführt werden.

Das Hackfleisch soll am selben Tag des Verbrauchs gehackt werden.

Zur Zubereitung von Weiß- und Rotfleisch sowie von rohem und gekochtem Fleisch sollen getrennte Geräte, Kochebenen und/oder Räumen benutzt werden. Sollte dies unmöglich sein, müssen diese Arbeiten in verschiedenen Momenten durchgeführt werden, wobei jeder Abwechslung eine adäquate Reinigung der Flächen und der Geräte vorangehen soll.

Die Reibkäse soll am selben Tag des Verbrauchs vorbereitet werden.

Das Gemüse soll in den Stunden unmittelbar vor dem Verbrauch gewaschen und geschnitten werden.

Die Panierung der Produkte soll in den Stunden unmittelbar vor dem Kochen durchgeführt werden. Die Portionierung von Wurstwaren und Käse soll in den Stunden unmittelbar vor dem Verbrauch durchgeführt werden.

Trockene Hülsenfrüchte sollen 24 Stunden lang mit zwei Wasserwechseln einweichen. Im Fall von Bohnen soll das Kochwasser gewechselt werden, nachdem es den ersten Siedepunkt erreicht hat.

Teigwaren, die keine besondere Bearbeitung verlangen, sollen unmittelbar vor der Verpackung hergestellt werden, auf jeden Fall ohne Vorkochen.

Alle Speisen sollen am Tag des Verbrauchs gekocht werden, mit der Ausnahme von Braten, Roast Beef, Kochfleisch und Schmorbraten, die am Tag vor dem Verbrauch gekocht werden können, vorausgesetzt, dass sie nach dem Kochen durch eine schnelle Kühlanlage gekühlt werden und, dass sie danach in geeignete Behälter gelegt und bei einer Temperatur zwischen + 1 ° und + 6° aufbewahrt werden.

Das Kochen von Fleisch, Geflügel und Fisch sowie das Aufwärmen der gekochten und abgekühlten Produkte sollen bis zur Erreichung einer Temperatur von mindestens + 75° im Kern des Produktes durchgeführt werden und lang genug dauern, bis eventuelle pathogene Mikroorganismen vernichtet werden.

Die gekochten Produkte sollen ausschließlich in Glas- oder Edelstahlbehältern gekocht und aufbewahrt werden.

Es ist strikt verboten, gekochte Produkte bei Raumtemperatur oder durch Wassertauchen abzukühlen.

Ausdrücklich verboten sind auch wiederholte Abkühl- und Aufwärmungsverfahren der schon gekochten Produkte. Die Verwendung von Aluminiumbehältern ist verboten.

Das Frittieren soll in Konvektoröfen durchgeführt werden.

Warme Vorspeisen sollen ausschließlich mit

giorno precedente il consumo.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate.

La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo.

Per la preparazione di carni bianche e rosse, crude e cotte devono essere utilizzati utensili, piani di lavoro e/o locali distinti. In mancanza di tale possibilità devono essere previste lavorazioni in tempi diversi, facendo precedere ogni operazione da un'adeguata pulizia e sanificazione delle superfici e delle attrezzature.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata di consumo.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.

Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra + 1 °C e + 6 °C.

La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.

I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Le frittiture devono essere realizzate nei forni a termoconvezione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utiliz-

Parmigiano-Reggiano-Käse angemacht werden. Es ist strikt verboten, Käsesorten zu verwenden, die nicht von der Herkunftsbezeichnung gemäß Gesetz Nr. 125/1954 und Dekret des Präsidenten der Republik Nr. 667/55 und nachfolgenden Änderungen geschützt werden, mit der Ausnahme jener typischen lokalen Käsesorten, die ausdrücklich vom Auftraggeber verlangt werden.

Zur Vorbereitung von Soßen aller Art und gekochten Speisen soll ausschließlich kaltgepresstes Olivenöl verwendet werden, welches die vom Gesetz Nr. 1407 und Ministerialdekret Nr. 509 vom Oktober 1987 vorgeschriebenen Eigenschaften besitzen soll.

Für das Backen soll ausschließlich Erdnussöl verwendet werden.

Das Rauchen ist in der Küche und in allen Räumlichkeiten, die zur Speisenzubereitung gehören, strikt verboten.

Jegliche Art von Wiederverwendung ist verboten.

e) Vorgänge, die vor und während der Speisenausteilung durchzuführen sind

Das für die Speisenausteilung zuständige Personal muss folgende Vorschriften beachten:

Vor Beginn der Austeilung die Hände waschen.

Die geeignete Dienstkleidung anziehen, die immer sauber und dezent sein muss und auf der das Namenschild der Person und der Name des Unternehmens anzubringen sind.

Von Händen und Handgelenken Ringe und allgemeine Schmuckstücke wegziehen.

Die Mengen der auszuteilenden Speisen sollen denjenigen entsprechen, die in den jeweiligen Kochgewichte- und Kochvolumen-tabelle angegeben sind, welche vom Unternehmen in der Angebotsphase vorgeführt wurden.

Vor Beginn der Austeilung muss das Personal, in Bezug auf die von der Küche erhaltenen Anweisungen, die Portionierung der einzelnen Speisen bestimmen, das Anmachen der Nudeln und der Beilagen ergänzen.

Die Speisen sollen mit der notwendigen Sorgfalt und Höflichkeit serviert werden.

Die Speisenausteilung soll mit den geeigneten Geräten durchgeführt werden.

Die Nudeln sollen im Moment der Austeilung angemacht werden und die Reibkäse, wenn gewünscht, soll vom austeilungszuständigen Personal hinzugefügt werden.

Das übrig gebliebene Essen darf weder mitgenommen noch für andere Zwecke bestimmt, sondern nur in den Müllsäcken wegwerfen werden.

Die Reinigungsarbeiten der Räumlichkeiten und der zur Speisenausteilung verwendeten Anlagen dürfen nur nach dem Verlassen der Räumen seitens der Benutzer beginnen.

Am Ende jeder Mahlzeit muss sich das Personal um die Aufräumung kümmern, d.h. um

zusehen ausschließlich formaggio parmigiano Reggiano. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Committente.

Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Per le cotture al forno si deve utilizzare esclusivamente olio di arachide.

E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

E' vietata ogni forma di riciclo.

e) Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

Lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione.

Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa.

Togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere.

Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto, presentate dall'Impresa in fase di offerta.

Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;

La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati.

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta

die Sammlung der Speiseüberreste, des Bestecks, des Geschirrs, der Servietten und alles Anderen, was für den Dienst notwendig war, sowie um die Abfuhr der Abfälle in die dazu bestimmten Säcke. Es soll außerdem die Servierwagen, die Behälter und die Tablets in den Spülraum zur Wiederherstellung des Hygienezustandes bringen.

f) Führung und Dienstbestimmungen

1) Die Speisenausteilung erfolgt durch das System der Selbstbedienung, dank einer Verteilungslinie, wo das Personal des Unternehmens den Mensabesuchern das Essen von 12.00 bis 14.00 aushändigt.

Das Land kann auf Grund der Bedürfnisse der Benutzer und der ausgeübten Lehrtätigkeit eine andere Öffnungszeit bestimmen.

Die Mensa ist vom Montag bis Freitag geöffnet, eventuelle Öffnungen am Samstag oder Sonntag werden direkt vom Land mitgeteilt.

Während des Sommers bleibt die Mensa in der Regel ab 30. Juni bis 31. August geschlossen.

Der Zugang zum Gebäude ist von 7.00 bis 22.30 Uhr gestattet.

Lieferungen: um den Schulbetrieb möglichst wenig zu stören, sind Zufahrt und Aufenthalt auf den jeweils zu geteilte Abstellplätzen bis 7.30 u./oder von 8.15 bis 8.45 Uhr gestattet.

Allfällige Änderungen sind mit dem Verwahrer zu vereinbaren.

Das Unternehmen muss:

- die Tablettenwagen abholen;
- den Mensaraum und die Tische in bester Ordnung halten;
- für die rechtzeitige Aufräumung des Geschirrs, des Bestecks, der Gläser und alles Anderen sorgen;
- Gläser, Besteck, Servietten, Tischset und Tablets auf den Austeilungstheken vorbereiten;
- kaltgepresstes Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, Zahnstocher und Leitungswasser auf einem dazu bestimmten Tisch bei der Selbstbedienungsanlage besorgen;

2) Die Bar mit Verteilung von belegten Brötchen und Gebäck hält folgende Öffnungszeiten ein:

- Öffnung am Vormittag um 10.00 Uhr;
- Schlusszeit am Nachmittag nicht vor 14.00 Uhr;

Eventuelle Änderungen der Öffnungszeiten Bar werden vom Land mitgeteilt.

Normalerweise bleibt die Bar am Samstag Nachmittag und am Sonntag geschlossen.

Was den Sommer betrifft; so kann nach vorheriger Absprache mit der Landesverwaltung die Bar in der Zeit vom 30. Juni bis 01. September am Nachmittag geschlossen bleiben.

Das Land kann auf jeden Fall den Bardienst anlässlich Tätigkeiten wie Fortbildungskurse, Kongresse, usw. verlangen.

degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità. Fino a qui

f) Gestione e modalità di servizio

1) la distribuzione dei pasti avviene con il sistema del self service mediante una linea di distribuzione presso cui il personale addetto dell'impresa consegna agli utenti della mensa i cibi dalle ore 12.00 alle ore 14.00.

La Provincia, in base alle esigenze degli utenti e dell'attività didattica svolta, può fissare un orario diverso.

La mensa deve funzionare dal lunedì al venerdì, eventuali servizi da effettuarsi il sabato o la domenica sono comunicati direttamente dalla Provincia.

Durante il periodo estivo, la mensa rimarrà chiusa di regola dal 30 giugno al 31 agosto.

L'accesso all'edificio può avvenire dalle ore 7.00 fino alle ore 22.30.

Gestione degli accessi dei mezzi dei fornitori: in considerazione della presenza di utenza scolastica, viene concordato entro le 7,30 e/o dalle 8,15 e 8,45 nelle zone di sosta loro a disposizione.

Eventuali modifiche sono da concordare direttamente con il consegnatario.

L'impresa deve:

- provvedere al ritiro dei carrelli portavassoi;
- tenere in massimo ordine il locale e i tavoli della mensa;
- provvedere alla tempestiva rigovernatura delle stoviglie, vasellame, posateria, vetreria e quant'altro;
- predisporre sui banchi di distribuzione bicchieri, posate da pasto, tovaglioli, tovagliette vassoi;
- approvvigionare di olio extra vergine di oliva, aceto, pepe, sale, stecchini e acqua naturale in un apposito tavolo adiacente al self service.

2) Il bar con somministrazione di panini e pasticceria si attiene al seguente orario:

- apertura al mattino alle 10.00;
- chiusura pomeridiana non prima delle 14.00;

Eventuali variazioni dell'orario di gestione del bar sono comunicate dalla Provincia.

Di regola il bar rimane chiuso il sabato pomeriggio e la domenica.

Previo accordo con la Provincia, per quanto riguarda il periodo estivo il bar potrà rimanere chiuso nel pomeriggio dal 30 giugno al 01 settembre.

La Provincia potrà comunque richiedere il servizio bar in occasione di attività quali corsi di aggiornamento, convegni ecc..

Das Unternehmen sorgt für die Einrichtung eines Kaffee-, Getränke- und Snackautomaten in der Nähe der Bar, um einen Mindestdienst auch während der Schlusszeit anzubieten.

g) Verwaltung

Die Verwaltungs- und buchhalterischen Kosten bezüglich des Mensadienstes zu Gunsten der berechtigten Benutzer gehen zu ausschließlichen Lasten des Unternehmens.

Zu diesem Zweck nimmt das Unternehmen die vom Benutzer zu zahlenden Beträge ein und überweist sie direkt auf sein Konto. Die vom Terminal des Rechners durchgeführten Lesungen sind für beide Parteien bindend.

Das Inkasso kann auch im Vorhinein erfolgen, mittels einem automatischen Inkassosystem (aufladbare Ausweise usw.).

Das Unternehmen verpflichtet sich, regelmäßig die Einnahmen für den geleisteten Dienst einzutragen und die entsprechende Buchhaltung im Sinne der geltenden Finanzgesetzbestimmungen zu führen. Das Land hat die Möglichkeit, jederzeit in die Unterlagen einzusehen.

Bezüglich der Bezahlung der Mahlzeiten werden folgende Benutzerkategorien festgelegt:

- a) Benutzer, die zur kostenlosen Mahlzeit berechtigt sind;
- b) Benutzer, die zu einem Beitrag seitens des Landes für die Zahlung der Mahlzeitkosten berechtigt sind;
- c) Benutzer, die die Mahlzeit zur Gänze bezahlen (mit Bargeld oder durch „Essensmarken“, die vom Unternehmen akzeptiert werden).

Die Benutzer laut Punkte a) und b) werden bei der Ausgabe der Mahlzeiten eine geeignete Magnetkarte vorzeigen. Diese wird den Berechtigten vom Unternehmen am Anfang jedes Bildungsjahres ausgestellt, auf Grund einer schriftlichen Mitteilung seitens des Sekretariats der Schule.

Die Benutzer laut Punkte b) und c) werden den Restbetrag bis zur Zahlung des gesamten Betrags im ersten Fall und den Gesamtbetrag der Mahlzeit im zweiten Fall direkt dem Unternehmen bezahlen.

Für den Betrag der von den Benutzern laut Punkt a) nicht bezahlten Mahlzeiten sowie für die nicht bezahlte Differenz der Benutzer laut Punkt b) wird das Unternehmen am Ende jedes Monats eine Rechnung ausstellen und an die Landesberufsschule übermitteln.

Das Unternehmen verpflichtet sich, aufgrund der Lesungen des Terminals und der ausgedruckten Vorlagen, jeden Monat die dementsprechenden Beträge für die geleisteten Mahlzeiten zu fakturieren, abzüglich der schon erfolgten Einnahmen, eingeteilt je nach den oben genannten Kategorien.

Die Kosten der Anlage zur Entwertung der Magnetkarten sowie der Ausstellung der

L'impresa dovrà garantire l'installazione di un distributore di caffè, bevande e snack, in prossimità del bar, per offrire un servizio minimo anche durante le ore di chiusura.

g) Gestione amministrativa

L'impresa si assume a suo completo carico la gestione amministrativo-contabile relativa alla fruizione del servizio di ristorazione da parte degli utenti autorizzati.

A tal fine l'impresa incasserà e verserà direttamente sul proprio conto quanto dovuto dall'utente. Le letture effettuate dal terminale del calcolatore s'intenderanno vincolanti per entrambe le parti.

L'incasso può avvenire anche mediante un sistema preventivo di incasso automatizzato (sistema di tessere ricaricabili ecc.).

L'impresa si obbliga a registrare regolarmente gli introiti del servizio e a tenere aggiornata la relativa contabilità sulla base della vigente normativa in materia fiscale; La Provincia avrà la possibilità di accedere agli atti in qualsiasi momento.

Ai fini del pagamento del pasto si individuano le seguenti categorie di utenti:

- a) aventi diritto al pasto gratuito;
- b) aventi diritto ad un contributo da parte della Provincia sull'importo da pagare per il pasto;
- c) utenti che pagano per intero l'importo del pasto (in contanti o attraverso l'utilizzo di "buoni pasto" accettati dall'impresa aggiudicataria).

Gli utenti di cui ai punti a) e b), all'atto del ritiro del pasto presenteranno un apposito tesserino magnetico. Quest'ultimo verrà rilasciato dall'impresa agli aventi diritto all'inizio di ogni anno formativo, sulla base di una comunicazione scritta da parte della segreteria della scuola.

Gli utenti di cui ai punti b) e c) provvederanno a pagare direttamente all'impresa, la parte eccedente il contributo fino a copertura dell'importo stabilito nel primo caso e l'intero importo del pasto nel secondo.

Per l'importo corrispondente ai pasti non pagati dagli utenti di cui al punto a) e alla differenza scoperta degli utenti di cui al punto b), l'impresa invierà alla fine di ogni mese fattura direttamente alla scuola professionale provinciale.

L'impresa provvederà, sulla scorta delle letture effettuate dal terminale e conseguenti tabulati stampati, a fatturare mensilmente gli importi corrispondenti ai pasti erogati decurtati degli importi dei corrispettivi già incassati, suddivisi secondo le categorie di cui sopra.

I costi relativi all'apparecchiatura di convalida dei tesserini magnetici, così come l'emissione degli stessi sono a carico dell'impresa.

selben Karten gehen zu Lasten des Unternehmens.

Den buchhalterischen periodischen Dokumenten (Rechnungen) werden zusammenfassende Prospekte beigelegt, aus denen die Beträge, abzüglich der schon erhobenen Einnahmen, hervorgehen.

Das für den Kassadienst zuständige Personal des Unternehmens muss mit der größten Sorgfalt die notwendigen Kontrollen über die Rechtmäßigkeit der Benutzung der Mensa seitens der Ermächtigten und über die Verwendung der dafür erlassenen Dokumente (auch in Bezug auf der geltenden Preiskategorien) durchführen.

Das Unternehmen vereinbart mit dem Land die Kontrollmodalitäten und die buchhalterische Erfassung der ausgegebenen Mahlzeiten, für den Fall, dass die technischen Geräte ausfallen.

h) Abrechnung der Wasser-, und Stromkosten

Die Abrechnung der Kosten erfolgt gemäß nachstehender Kriterien:

1. Strom: Die Stromverteilung geschieht über einen Dreiphasenzähler, der die Stromzufuhr für den Mensa- und Bardienst sichert. Was die Mensa betrifft werden die Maschinen, die Geräte und die Stromanschlüsse im Produktionsbereich sowie die entsprechenden Kühlzellen, die Self-Service-Theke und die Belüftungsanlage im Produktionsbereich gespeist.

Im Barbereich werden die Geräte der Theke, Die Lichtenanlage im Raum vor der Theke und die Belüftungsanlage der Bar gespeist.

Das Unternehmen, das den Zuschlag erhält, muss mit den Etschwerken AG einen Lieferungsvertrag abschließen.

2. Trinkwasser: Der Verbrauch des kalten Trinkwassers in der Küche wird mittels Ableseung an einem eigens dazu bestimmten Zähler verrechnet. Die erste Lesung des Zählerstandes erfolgt in Anwesenheit eines Verantwortlichen des Auftrag nehmenden Unternehmens anlässlich der Anvertraung der Anlage und die Zahlung muss in halbjährlicher Fälligkeit aufgrund des halbjährlich festgestellten tatsächlichen Verbrauchs mittels Überweisung auf das Bankkonto IT93 N060 4511 6190 0000 0008 000 vorgenommen werden; dabei müssen die spezifischen Kosten mit **1,1 €/mc** berechnet werden. Dieser Betrag kann von Jahr zu Jahr gemäß den von SEAB AG und den Etschwerken AG festgelegten Tarifen angepasst werden.

I documenti contabili periodici (fatture), saranno accompagnati da prospetti riepilogativi decurtati degli importi dei corrispettivi già incassati.

Il personale della ditta, addetto alle mansioni di cassa presso la mensa effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti e sul corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione del servizio di ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria attualmente in vigore (fasce).

L'impresa concorderà con la Provincia le norme per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di mancato funzionamento degli impianti di rilevazione presenze.

i) Computo dei costi concernenti l'acqua e l'energia elettrica

Il computo dei costi è stato fissato secondo i seguenti criteri

1. Corrente elettrica: L'erogazione dell'energia elettrica è garantita da un contatore trifase predisposto per l'alimentazione del servizio mensa e bar.

Relativamente alla mensa sono alimentati i macchinari, le apparecchiature e le utenze elettriche della zona produzione e relative celle frigorifere, il bancone self-service, la macchina di ventilazione della zona di produzione. Per la zona bar sono alimentate le apparecchiature del bancone di mescita, il circuito luce del vano antistante il bancone e la macchina di ventilazione del locale bar.

L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare un contratto di fornitura con l'Azienda Energetica S.p.a.

2. Acqua potabile: l'acqua potabile fredda della cucina è contabilizzato attraverso la lettura su apposito contatore dedicato. La prima lettura verrà eseguita alla presenza di un responsabile dell' Impresa aggiudicataria ad affidamento dell'impianto ed il pagamento dovrà avvenire semestralmente tramite versamento su cc. IT93 N060 4511 6190 0000 0008 000, e dopo lettura dell'effettivo consumo alla scadenza semestrale applicando un costo specifico di **1,1 €/mc**. comunque riaggiornabile di anno in anno secondo le tariffe espresse da SEAB S.p.a. e Azienda Energetica S.p.a.