



LEISTUNGSVERZEICHNIS

Los 3 – Führung des Schülerheims mit Mensa in der Schulzone Bruneck AOV/SUA-SF 01/2021 CIG: 86032255DC

Prämisse

Das Leistungsverzeichnis regelt die wesentlichen Elemente der Dienstleistung betreffend die Führung des Schülerheimes in der Schulzone in Bruneck mit 121 Heimplätzen sowie die Führung der Mensa.

Öffentlicher Auftraggeber ist die Autonome Provinz Bozen - Abteilung 40, Amt 40.1 Amt für Schulfürsorge, folgend „Land“.

Die Bestimmungen des Leistungsverzeichnisses bilden integrierenden Bestandteil des Vertrages über die Führung des Schülerheims und der Mensa, die zwischen dem Land und dem Zuschlagsempfänger, künftig „Zuschlagsempfänger“ abgeschlossen wird.

TEIL I – ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1 - Gegenstand des Vertrages

Gegenstand des Vertrages ist die Führung des Schülerinnen- und Schülerheimes in der Schulzone in Bruneck, Josef-Ferrari-Str. 42 sowie die Verköstigung der Schüler und Schülerinnen der Ober – und Berufsschulen der Schulzone Bruneck in der hauseigenen Mensa.

Artikel 2 - Gebäude

CAPITOLATO TECNICO

Lotto 3 – Gestione del convitto con mensa nella zona scolastica a Brunico AOV/SUA-SF 01/2021 CIG: 86032255DC

Premessa

Il presente capitolato tecnico disciplina gli elementi essenziali del servizio di gestione del convitto e della mensa nella zona scolastica a Brunico, parte della scuola alberghiera, con 121 posti convittuali.

Amministrazione aggiudicatrice è la Provincia Autonoma di Bolzano- Ripartizione 40, Ufficio 40.1 Assistenza Scolastica, di seguito “Provincia”.

Le disposizioni del presente capitolato costituiscono parte integrante del contratto di gestione del convitto e della mensa che sarà stipulato tra la Provincia e l’aggiudicatario, di seguito “aggiudicatario”.

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 – Oggetto del contratto

Oggetto del contratto è la gestione del convitto nella zona scolastica a Brunico, Via Josef-Ferrari 42 e la refezione degli alunni e alunne delle scuole di II° grado e professionali della zona scolastica di Brunico nella mensa situata nello stesso edificio.

Articolo 2 - Edificio

Das Schülerinnen- und Schülerheim besteht aus:

- a) dem Heimtrakt bestehend aus Schlafzimmern und Gemeinschaftsräumen für 121 Schülerinnen und Schüler;
- b) einer Küche mit Mensa, in der die Heimschüler morgens, mittags und abends und andere Schülerinnen und Schüler mittags verköstigt werden;
- c) Räume und Bereiche, die dem Personal des Zuschlagsempfängers zur Verfügung stehen.

Die Pläne sowie eine Beschreibung des Gebäudes sind Teil der Ausschreibungsunterlagen (Anlage 1).

Die Strukturen werden vollkommen eingerichtet und ausgestattet übergeben.

Artikel 3 - Dauer des Vertrages

Die Führung des Schülerheims wird für fünf Jahre ab dem Beginn der Ausführung des Vertrags übergeben und kann für ein weiteres Jahr verlängert werden.

Der Beginn der Ausführung wird vor dem Vertragsabschluss in Einvernahme mit dem Zuschlagsempfänger festgelegt.

TEIL II – FÜHRUNG DES SCHÜLERHEIMS

Artikel 4 – Merkmale der Führung

Unter Führung, im Sinne dieses Leistungsverzeichnisses, versteht man die Gesamtheit der Tätigkeiten, die für die Betreuung des Schülerheims notwendig sind.

Der Zuschlagsempfänger hat folgende Leistungen zu erbringen:

- a) Vollpension für alle Schülerinnen und Schüler bzw. bei Bedarf der Schülerinnen und Schüler Halbpension;
- b) die gesamte Zubereitung und Verabreichung aller Mahlzeiten hat in enger Zusammenarbeit mit der Landeshotelfachschule Bruneck nach dem Konzept „Restaurant Xund“, gemäß Anlage 2 zu erfolgen;

Il convitto si compone di:

- a) Un settore che si compone di camere da letto e spazi comuni per 121 alunni e alunne;
- b) una cucina con locale mensa, nella quale vengono preparati pasti la mattina, a pranzo e a cena per i convittori e pasti a pranzo per altri alunni e alunne;
- c) locali e spazi a disposizione del personale dell'aggiudicatario.

Le planimetrie e una descrizione dell'edificio fanno parte della documentazione di gara (allegato 1).

Le strutture vengono concesse in uso completamente arredate ed attrezzate.

Articolo 3 - Durata del contratto

La gestione del convitto ha una durata di cinque anni dalla data di inizio dell'esecuzione del contratto ed è prorogabile per un ulteriore anno.

La data di inizio dell'esecuzione sarà fissata in accordo con l'aggiudicatario prima della stipula del contratto.

PARTE II – GESTIONE DEL CONVITTO

Articolo 4 – Caratteristiche del servizio di gestione

Per gestione, ai sensi del presente capitolato, deve intendersi il complesso di attività necessarie alla gestione del convitto.

L'aggiudicatario deve garantire i seguenti servizi:

- a) pensione completa per tutti i convittori o se richiesta mezza pensione;
- b) tutta la preparazione e somministrazione di tutti i pasti deve avvenire in stretta collaborazione con la scuola provinciale alberghiera di Brunico secondo il concetto "Ristorante Xund", così come descritto nell'allegato 2;

- c) eine qualifizierte pädagogische Begleitung, Hausaufgabenhilfe und jugendgerechte Freizeitgestaltung für die Heimbewohnerinnen und Heimbewohner in der schulfreien Zeit in Übereinstimmung mit den Qualitätskriterien für die Schüler- und Schülerinnenheime, gemäß Anlage 3;
- d) die Verwaltung der Einschreibungen für die jeweils darauffolgenden Schuljahre sowie die Reservierung der Heimplätze für Lehrlinge, welche Blockkurse besuchen (ca. 30 Plätze); alle Einschreibungen bzw. Reservierungen haben in Abstimmung mit der Landeshotelfachschule Bruneck zu erfolgen;
- e) die für das Schuljahr 2021/22 bei der bisherigen Führung aufliegenden Listen der Einschreibungen sowie die Wartelisten müssen übernommen werden;
- f) die bei der Einschreibung entrichtete Kautions von Seiten des Heimbewohners müssen dem zukünftigen Betreiber übergeben werden;
- g) ein Informationsaustausch über die persönliche und schulische Entwicklung der Heimbewohner/innen mit den jeweiligen Schulen und dem Elternhaus;
- h) eine angemessene Weiterbildung des Personals.

Artikel 5 - Öffnungszeitraum

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet die Öffnung des Schülerheims und die Inanspruchnahme der diesbezüglichen Dienste während des gesamten Schuljahres einschließlich der von den einzelnen Schulen vorgesehenen Prüfungstage zu garantieren.

Die Zeiten und Modalitäten der Durchführung des Dienstes sowie die allfälligen Unterbrechungen, wie z.B. für die jährliche Grundreinigung, sind mit dem Land zu vereinbaren.

Artikel 6 – Interne Heimordnung

Der Aufenthalt, bzw. der Tagesablauf wird mittels einer internen Heimordnung geregelt. Diese Heimordnung, welche Bestandteil der qualitativen Bewertung des Angebotes ist, muss sich an den Qualitätskriterien gemäß Anlage 3, orientieren.

- c) un sostegno pedagogico qualificato e sostegno per i compiti scolastici ed attività ricreative adatte all'età dei convittori in rispetto ai criteri di qualità concernenti i convitti per alunni e alunne, secondo l'allegato 3;
- d) la gestione delle iscrizioni per i successivi anni scolastici nonché la prenotazione di posti in convitto per gli apprendisti che frequentano corsi di durata limitata (ca. 30 posti letto); tutte le iscrizioni e prenotazioni devono effettuarsi d'accordo con la scuola alberghiera di Brunico;
- e) per l'anno scolastico 2021/22 devono essere prese in considerazione sia le liste delle iscrizioni già eseguite nonché le liste d'attesa;
- f) la cauzione prestata al momento dell'iscrizione da parte del convittore deve essere consegnata al futuro aggiudicatario;
- g) uno scambio di informazione con le scuole ed i genitori per quanto riguarda lo sviluppo personale e scolastico;
- h) deve essere prevista un'adeguata formazione del personale.

Articolo 5 - Periodo di apertura

L'aggiudicatario è obbligato a garantire l'apertura del convitto e la fruizione dei relativi servizi per l'intero anno scolastico compresi i giorni d'esame previsti da ogni scuola.

I tempi e le modalità di esecuzione del servizio nonché eventuali interruzioni del medesimo, ad esempio per l'annuale pulizia generale dell'edificio, sono concordati d'intesa con la Provincia.

Articolo 6 – Regolamento interno

Il soggiorno, nonché il corso della giornata vengono disciplinati dal regolamento interno. Questo regolamento interno, che è elemento della valutazione qualitativa dell'offerta, si deve orientare ai criteri di qualità (allegato 3).

Jede etwaige Abänderung an der Heimordnung, die durch den Zuschlagsempfänger eingeführt wird, muss vorher vom Amt für Schulfürsorge genehmigt werden und den Benützern durch geeignete Mittel, die auch elektronisch sein können, mitgeteilt werden.

Artikel 7 – Pflichten des Zuschlagsempfängers

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich:

- a) das Schülerheim gemäß vorliegenden Leistungsverzeichnis, der jeweiligen Anlagen, gemäß technischem Angebot, und unter Beachtung der Normen des Zivil-, Straf- und Verwaltungsrechts, sowie der buchhalterischen, technischen, hygienischen und sanitären Normen und den Sicherheitsnormen, zu führen;
- b) alle gesetzlichen Bestimmungen über die Führung der Struktur einzuhalten und das Land von jeglicher Verantwortung zu befreien;
- c) die Lokale, die Einrichtungsgegenstände und die Anlagen in einem guten Zustand zu bewahren und zurückzugeben, keine Änderungen, Neuerungen oder Umwandlungen vorzunehmen, die nicht vorab, im Sinne des Art. 16.3 des Leistungsverzeichnisses, vom Land genehmigt wurden.
Diesem Leistungsverzeichnis liegt eine Bestandsaufnahme des Schülerheims in der Schulzone Bruneck mit fotografischen Aufnahmen bei, sowie Lageplan mit Gebäudestandort (Anlage 1).
- d) das Schülerheim ausschließlich für die Durchführung des Dienstes, der Gegenstand des Vertrages ist, mit Ausnahme gemäß Art. 16.9, Buchst. c) zu benutzen. Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich daher für sich oder dem Rechtsnachfolger, die Struktur nicht abzuändern, ansonsten wird der Vertrag aufgelöst. Die Zweckbestimmung der übergebenen Räumlichkeiten darf nicht abgeändert werden und die Lokale dürfen nicht für einen anderen Zweck verwendet werden, als jener der explizit in diesem Leistungsverzeichnis angegeben ist.

Ogni eventuale modifica al regolamento introdotta dall'aggiudicatario deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficio assistenza scolastica e portata a conoscenza degli utenti con mezzi idonei, anche informatici.

Articolo 7 – Obblighi dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario si obbliga a:

- a) gestire il convitto in conformità del presente capitolato tecnico, dei relativi allegati e dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, nel pieno rispetto delle norme civili, penali, amministrative, contabili, tecniche, igienico sanitarie e di sicurezza.
- b) rispettare tutte le disposizioni di legge riguardanti la gestione della struttura, sollevando pienamente la Provincia da ogni responsabilità;
- c) mantenere e restituire in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli arredi o agli impianti che non siano preventivamente autorizzate dalla Provincia ai sensi di quanto previsto dall'art. 16.3 del presente capitolato tecnico.
A questo capitolato tecnico è allegata una scheda per il livello dello stato di fatto del convitto nella zona scolastica di Brunico, con fotografie nonché planimetria con localizzazione edificio (allegato 1).
- d) utilizzare il convitto esclusivamente per l'espletamento del servizio in oggetto, ad eccezione di quanto previsto all'art. 16.9, lett. c). L'aggiudicatario pertanto si obbliga, per sé od aventi causa a qualsiasi titolo, a non mutare per qualsiasi ragione, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali concessi in gestione e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato tecnico;

- e) sich ohne Belastung des Landes alle Lizenzen, Genehmigungen und Ermächtigungen, die für die ordnungsgemäße Abwicklung der im vorliegenden Vertrag genannten Tätigkeiten erforderlich sind, zu beschaffen.

TEIL III – AUSSPEISUNG FÜR SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER

Artikel 8 – Merkmale der Ausspeisung

Der Dienst, der vom Zuschlagsempfänger - auf eigenes Risiko und mit eigener, selbstständiger Organisationsstruktur - erbracht wird, umfasst:

- a) die Lieferung aller nötigen Lebensmittel für die Zubereitung der Mahlzeiten und deren Einlagerung, Lagerung und Aufbewahrung;
- b) die Zubereitung und das Kochen der Mahlzeiten in der internen Küche;
- c) die Endausstattung der Räumlichkeiten und Bereitstellung alles Nötigen für den Verzehr der Mahlzeiten wie die Einrichtung von Würzecken, das Bereitlegen von Besteck und Servietten usw.;
- d) die Reinigung und Desinfektion des Geschirrs, der für den Dienst verwendeten Werkzeuge und Geräte und der Räumlichkeiten;
- e) Instandhaltungsmaßnahmen;
- f) die Kontrolle der Mensazugangsberechtigten und die korrekte Verwendung des Datensystem für die Benutzererfassung;
- g) die Verwahrung der zur Nutzung überlassenen Güter und Räumlichkeiten,

all dies in Übereinstimmung mit den Bestimmungen des vorliegenden Leistungsverzeichnisses.

Artikel 9 – Mensaberechtigte und Kassadienst

Recht auf Zutritt zur Mensa haben die SchülerInnen der Hotelfachschule, Ober- und SchülerInnen und Lehrlinge der Schulzone Bruneck, sowie das unterrichtende und das nicht unterrichtende Personal, das an der Schule tätig ist.

- e) procurarsi senza onere alcuno per la Provincia tutte le licenze, i permessi e le autorizzazioni necessari per il regolare svolgimento dell'esecuzione del servizio.

PARTE III – REFEZIONE PER ALUNNE ED ALUNNI

Articolo 8 – Caratteristiche della refezione

Il servizio, espletato dall'aggiudicatario - a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione - prevede:

- a) la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti ed il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- b) la preparazione e cottura dei pasti nel punto cottura interno;
- c) l'allestimento finale dei locali e la messa a disposizione di tutto quanto necessario per la consumazione dei pasti quali: isole per i condimenti, posateria e tovaglioli, ecc.;
- d) l'espletamento delle pulizie e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature ed apparecchiature utilizzate per il servizio, e dei locali;
- e) Interventi manutentivi;
- f) il controllo degli aventi diritto all'accesso alla mensa ed il corretto utilizzo del sistema di acquisizione dati per la rilevazione dei consumi;
- g) la custodia dei beni e dei locali concessi in uso,

il tutto, conformemente a quanto disposto e disciplinato dal presente capitolato tecnico.

Articolo 9 – Avanti diritto alla mensa e mansioni di cassa

Hanno diritto di accedere alla mensa le alunne e alunni della scuola professionale alberghiera, le alunne e alunni delle scuole di II° grado e gli apprendisti della zona scolastica di Brunico e il personale insegnante

Das für den Kassadienst zuständige Personal des Zuschlagsempfängers 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.

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

Artikel 10 - Zubereitung und Verabreichung der Mahlzeiten - Qualitätsmerkmale der Lebensmittel

Im Bereich der Ausspeisung muss folgendes garantiert werden:

10.1 Ansprechende Atmosphäre:

Es soll von einer reinen Ausspeisung abgesehen werden und bewusstes Essen in einem gemütlichen Ambiente sowie eine höfliche Bedienung möglich sein. Die Speisen sollen geschmackvoll zubereitet und präsentiert werden.

Tischdecken, Servietten

Die eventuell benutzten Tischdecken Tischdecken müssen öl- und wasserabweisend plastifiziert und wiederverwendbar sein oder aus Stoff bestehen und den MUK für die Lieferung von Textilprodukten gerecht werden sowie im Besitz der dort vorgesehenen Nachweise oder mit dem EU-Ecolabel oder einem gleichwertigen Umweltzeichen nach UNI EN ISO 14024 oder mit dem Zeichen Ökotex Standard 100 oder „Global Organic Textile Standard“ oder einem gleichwertigen Zeichen versehen sein. Ggf. aufgrund bestimmter vorübergehender organisatorischer Bedürfnisse verwendete Platzsets sowie Einwegservietten aus Vliesstoff müssen mit dem EU-Ecolabel oder gleichwertigen Umweltzeichen gemäß ISO 14024 oder dem Zeichen Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) oder gleichwertigen Zeichen versehen sein. Diese Produkte aus Vliesstoff dürfen weder gefärbt noch bedruckt sein und müssen, sofern verfügbar, aus ungebleichtem

e non insegnante in servizio presso la scuola stessa.

Il personale dell'aggiudicatario, 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'aggiudicatario 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.

Articolo 10 – preparazione e somministrazione dei pasti - requisiti di qualità dei prodotti alimentari

Per la refezione deve essere garantito quanto segue:

10.1 atmosfera gradevole:

Risulta opportuno discostarsi dall'immagine della mensa intesa finora e in alternativa rendere possibile alimentarsi responsabilmente in un ambiente accogliente con personale di servizio gentile. Le pietanze sono da presentarsi con gusto e in modo raffinato.

Tovaglie, tovaglioli

Le tovaglie eventualmente utilizzate devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovaglie monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in

Zellstoff bestehen. Nachweis: Der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung führt die Prüfung mittels Ortsbesichtigungen durch, um die Produkte, die Vorräte und die entsprechenden Erstverpackungen in Augenschein zu nehmen.

10.2 Menüpläne und Menüvariationen:

Was die Zu- und Verabreichung der Mahlzeiten anbelangt, so ist der Heimbetreiber verpflichtet, mit der Hotelfachschule eng zusammenzuarbeiten, ebenso muss die Möglichkeit bestehen, dass Schüler der Hotelfachschule in der Küche sowie bei der Essensausgabe eingesetzt werden, damit praktische Erfahrungen gesammelt werden können. Die Professionalität und die Erfahrung der Küchenmeister der Schule muss berücksichtigt werden. Das von der Schule ausgearbeitete Konzept „Restaurant Xund“ (Anlage 2), das bereits angewandt wird, dient als Leitfaden.

Die Wochenpläne müssen vorab feststehen und folgendes vorsehen: verschiedene Salate zur Auswahl, hochwertige Dressings und Öle, jeweils 2 verschiedene warme Vorspeisen zur Auswahl, maximal 2 x pro Woche ein Fleischgericht, 1 x pro Woche ein Fischgericht und jeweils ein vegetarisches Gericht zur Auswahl. Verschiedene Gerichte für Menschen mit Unverträglichkeiten müssen je nach Bedürfnis vorgesehen werden.

Jedes Menü sieht einen zweiwöchigen Planungszyklus vor, in dem sich die Vorspeisen und Hauptspeisen nicht wiederholen dürfen.

Dem Bewerber, welcher im Technischen Angebot eine Menüplanung von 3 bzw. 4 Wochen einreicht, werden Zusatzpunkte zugeteilt.

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, das Wochen- und das Tagesmenü in den Essbereichen zweisprachig (Italienisch und Deutsch) auszuhängen.

Die ausgehängten Menüs müssen die genaue Beschreibung der ausgegebenen Speisen sowie die Art der verwendeten Rohstoffe (Frischprodukte und/oder Tiefkühlkost-Gefriergut) enthalten. Des Weiteren müssen die Tierarten und die Teilstücke des Fleisches (Filet vom Rind, Lende vom Schwein, Kalbsschnitzel usw.)

visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

10.2 menù e variazioni di menù:

Per quanto riguarda la preparazione e somministrazione dei pasti, il gestore è tenuto ad una stretta collaborazione con la scuola alberghiera; allo stesso modo deve sussistere la possibilità che alunni della scuola alberghiera vengano impiegati in cucina come anche nella distribuzione dei pasti, affinché possano fare esperienza pratica nel settore. Devono essere considerati la professionalità e l'esperienza dei maestri di cucina della scuola. Il concetto elaborato dalla scuola "ristorante Xund" (allegato 2), il quale viene attualmente applicato, servirà come direttiva.

I piani menù settimanali devono essere elaborati prima e devono prevedere quanto segue: differenti insalate a scelta, condimenti e oli di qualità, rispettivamente 2 primi piatti caldi a scelta, al massimo 2 volte in settimana un piatto di carne, 1 volta in settimana un piatto di pesce e sempre un piatto vegetariano a scelta. Devono essere previsti anche diversi piatti per persone con intolleranze alimentari, in conformità alle necessità.

Ogni menù prevede due settimane di programmazione, in cui le ricette dei primi e dei secondi non devono ripetersi.

Al concorrente che presenta nell'offerta tecnica un menù di 3 risp. 4 settimane, verrà attribuito un punteggio premiante.

L'aggiudicatario è tenuto ad affiggere il menù settimanale e quello del giorno nei locali di consumo dei pasti in due lingue (italiano e tedesco).

I menù esposti devono riportare con precisione il piatto che viene erogato nonché la natura delle materie prime utilizzate (fresco e/o surgelato-congelato). Devono essere specificati la specie animale e la denominazione del taglio di carne (filetto di bovino, lonza di suino, scaloppa di vitello, ecc.), nonché delle specie ittiche (cernia, platessa, ecc.) utilizzati.

sowie die zubereiteten Fischarten (Zackenbarsch, Scholle etc.) spezifiziert werden.

Der Zuschlagsempfänger ist weiters verpflichtet, dem Land auf Anfrage die Rezepte für die einzelnen Menüs vorzulegen, denen Qualität, Zutaten und Zubereitungsverfahren zu entnehmen sind.

Das Land behält sich das Recht vor, nach eigenen Bewertungsrichtlinien diätetischer und ernährungswissenschaftlicher Art zu verlangen, dass diese Rezepte abgeändert bzw., dass bestimmte Gerichte weniger häufig ausgegeben werden.

Das Menü muss auf der Grundlage der Bezugsstandards LARN (empfohlene tägliche Zufuhrwerte für Energie und Nährstoffe) ausgearbeitet werden.

Der Zuschlagsempfänger arbeitet die Speisenfolge gemäß den „gesamtstaatlichen Leitlinien für die Schulausspeisung“ aus.

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, folgende Mahlzeiten zuzubereiten und zu verabreichen:

- Standardmenü,
- Tagesteller mit Vorspeise oder Hauptspeise.

Im Preis für die Mahlzeiten sind, mit Ausnahme des Trinkwassers, die Getränke nicht enthalten. Diese werden zusätzlich vom Kunden direkt an den Zuschlagsempfänger bezahlt.

Informationsflüsse

Der Zuschlagsempfänger hat dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung innerhalb zwei Monaten ab Vertragsbeginn die Informationen über die Ausgabe der biologischen oder anderweitig qualifizierten Referenzen (SQNPI, g.U., SQNZ usw.) und der Fischarten mit den entsprechenden wissenschaftlichen Bezeichnungen zu liefern, die angeboten werden, damit in den Menüplänen für die betreffende Woche oder den betreffenden Monat die Bio- oder anderweitig qualifizierten Produkte sowie die Fischarten ausgewiesen werden, die zu den verschiedenen Mahlzeiten ausgegeben werden. Der diese Informationen enthaltende Menüplan muss online auf der Website der Einrichtung veröffentlicht und in Papierform im Schulgebäude ausgehängt werden, sodass die Nutzer über die Qualitätseigenschaften der

Su richiesta della Provincia, l'aggiudicatario deve fornire il ricettario dei singoli menù, dal quale si possono desumere la qualità degli ingredienti, nonché le modalità di preparazione.

La Provincia si riserva il diritto di chiedere eventuali modifiche di tale ricettario o limitazioni della frequenza nell'erogazione di taluni piatti, sulla base di proprie valutazioni di carattere dietetico nutrizionale e di gradimento.

Il menù va preparato sulla base degli standard di riferimento LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati giornalieri di energia e Nutrienti).

L'aggiudicatario, nell'elaborazione dei menù, dovrà attenersi a quanto disposto dalle "linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica".

L'aggiudicatario ha l'obbligo di preparare ed erogare i seguenti pasti:

- Menu standard,
- Piatto del giorno con un primo piatto o un secondo piatto.

Nel prezzo per i pasti non sono comprese, ad eccezione dell'acqua potabile, le bevande che devono essere pagate dal cliente in aggiunta e direttamente all'aggiudicatario.

Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire entro due mesi dall'inizio del contratto al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante

ausgegebenen Produkte informiert werden. Angewandt wird Art. 27 GvD Nr. 206 vom 6. September 2005 „Verbraucherkodex“ in den dort vorgesehenen Fällen von Verstößen.

~~In Übereinstimmung mit den Vorgaben der Mindestumweltkriterien (MUK) für die Gemeinschaftsverpflegungsdienste gemäß Ministerialdekret vom 25. Juli 2011 ist die Verwendung von abgefülltem Wasser und anderen abgefüllten Getränken nicht vorgesehen, von abgefüllten Getränken zu vermeiden...~~

~~Wird auf Grund der in MD vom 10.03.2020 enthaltenen MUK nicht mehr angewandt.~~

10.3 Saisonabhängigkeit der Produkte, Entfernung zwischen Produzenten und Konsument

Bei der Erstellung der Menüs sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Die Menüs müssen dem saisonalen Obst- und Gemüseangebot entsprechen. Unter Produkte der Saison verstehen sich die Produkte im Feldanbau.
- Zusatzpunkte werden vergeben, wenn beim Obst- und Gemüseangebot die zwischen Ernte und Verzehr verstrichene Zeit (oder der Verarbeitung im Falle der sog. „IV gamma“) weniger als 72 Stunden beträgt. Der Bewerber muss im Technischen Angebot, gemäß der im Anlage I angegebenen Modalitäten, die mit diesen Merkmalen angebotenen Produkte spezifizieren.
- Zur Reduzierung der durch den Transport verursachten Kohlendioxidemissionen erhält ein Angebot von Produkten (Obst und Gemüse, Eier, Fleisch und Fisch), die zwischen Produktionsstandort und Konsumstandort eine Entfernung von weniger als 150 km zurückgelegt haben, Zusatzpunkte. Der Bewerber muss im Technischen Angebot, gemäß der im Anlage I angegebenen Modalitäten, die mit diesen Merkmalen angebotenen Produkte spezifizieren.

10.4 Entsprechung der Menüs

«Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

~~Conformemente a quanto previsto dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva di cui al DM 25 luglio 2011, non è previsto l'utilizzo di acqua e altre bevande confezionate...~~

~~Non viene più applicata a seguito dei CAM contenuti nel DM dd. 10.03.20.~~

10.3 Stagionalità dei prodotti, distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo

Nella predisposizione dei menù devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

- I menù dovranno seguire la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- Sarà oggetto di attribuzione di punteggio premiante, l'offerta di prodotti ortofrutticoli rispetto ai quali il tempo intercorso tra raccolta e consumo (o trasformazione, nel caso della IV gamma) sia inferiore alle 72 ore. Il concorrente dovrà indicare nell'offerta tecnica, secondo le modalità indicate nell'allegato I, i prodotti offerti aventi tali caratteristiche.
- Al fine di ridurre l'emissione di anidride carbonica legata ai trasporti, sarà oggetto di attribuzione di punteggio premiante l'offerta di prodotti (ortofrutticoli, uova, carni e ittici) che abbiano percorso una distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo inferiore a 150 km. Il concorrente dovrà indicare nell'offerta tecnica, secondo le modalità indicate nell'allegato I, i prodotti offerti aventi tali caratteristiche.

10.4 Corrispondenza dei menù

Die täglich angebotenen Speisen müssen in Art, Menge und Qualität den in den Menüs angegebenen Gerichten entsprechen. Sollten andere Speisen als die in den Menüs enthaltenen Gerichte serviert werden, müssen diese in Qualität und Menge gleichwertig sein.

Der Zuschlagsempfänger hat die Ausgabe alle im Tagesmenü vorgesehenen, zubereiteten Gerichte zu garantieren; sollten einige Speisen vorzeitig ausgehen, können diese nach erfolgter Benachrichtigung der Nutzer durch Speisen ersetzt werden, die eine gute und gleichwertige Alternative darstellen.

10.5 Spezialkost

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, für zöliakiekrankte Nutzer oder Nutzer mit anderen Krankheiten, die ein fachärztliches Zeugnis vorweisen können, eine geeignete Kost anzubieten. Der Nutzer hat mit dem Mensabetriebsleiter Kontakt aufzunehmen und ihm eine Kopie des ärztlichen Zeugnisses sowie eventueller zusätzlicher ärztlicher Anordnungen/Vorschriften zur Zusammenstellung der Kost oder der Mahlzeit zu übermitteln. Der Nutzer hat die Bestellung innerhalb 09:00 Uhr des Tages der Essensausgabe aufzugeben. Der Zuschlagsempfänger muss den Nutzern diese Sondergerichte ohne Zusatzkosten, weder für das Land noch für den Nutzer selbst, garantieren.

Falls nötig, wird der Zuschlagsempfänger Menüs aus ethnischen / religiösen Gründen, mit dem Ausschluss von maximal zwei Lebensmittelgruppen, bereitstellen.

10.6 Menü-Variation

Eine Menü-Variation ist in den folgenden Fällen vorübergehend zulässig:

- bei konstanter Nicht-Zufriedenheit der Nutzer in Bezug auf einzelne Gerichte oder das gesamte Tagesmenü;
- bei Funktionsstörung einer oder mehrerer Anlagen, die für die Zubereitung der vorgesehenen Speise verwendet werden;
- bei vorübergehender Unterbrechung der Speis Zubereitung aufgrund von Streiks, Unfällen, Stromausfällen;

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù proposti. Qualora vengano serviti piatti diversi da quelli indicati in menù, gli stessi dovranno risultare equivalenti per qualità e quantità.

L'aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno; in caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste, previa comunicazione all'utenza, possono essere sostituite da preparazioni che costituiscano una valida ed equivalente alternativa.

10.5 Diete speciali

L'aggiudicatario è obbligato a predisporre idonee diete sanitarie per quegli utenti affetti da celiachia, o da altre patologie, che sono muniti di certificato medico specialistico. L'utente deve prendere contatto con il Responsabile del servizio, cui trasmetterà copia del certificato medico oltre ad eventuali indicazioni/prescrizioni mediche specifiche circa la composizione della dieta o del pasto. L'ordinazione da parte dell'utente deve avvenire entro le ore 09.00 del giorno di somministrazione. L'aggiudicatario deve garantire all'utenza tali pasti speciali senza costi aggiuntivi né per la Provincia né per l'utente.

In caso di necessità, l'aggiudicatario sarà tenuto alla predisposizione di menù speciali per motivi etico / religiosi con esclusione al massimo di due gruppi alimentari.

10.6 Variazione dei menù

È consentita, in via temporanea, una variazione di menù nei seguenti casi:

- costante non gradimento da parte dell'utenza, che riguardi singoli piatti o l'intero menù giornaliero;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

- bei Schäden an den Lagerungsvorrichtungen der verderblichen Waren.

Diese Variation kann nach umgehender Mitteilung an die Schule vorgenommen werden, sofern sie aus nährwerttechnisch-diätetischer und wirtschaftlicher Sicht gleichwertig ist.

Der Zuschlagsempfänger kann der Schule den Vorschlag neuer Gerichte oder anderer gastronomischer Zubereitungen für ein besseres Gelingen der Speise unter Angabe der Grammgewichte aller Zutaten zur Genehmigung unterbreiten. Die Verteilung der neuen Speisen führt zu keiner Änderung des entrichteten Leistungspreises.

10.7 Zweckbestimmung der nicht ausgegebenen Speisen

~~Jede Art von Wiederverwertung der Speisen ist absolut verboten. Zwecks Minimierung der Lebensmittelverschwendung.....~~

Wird durch die Bestimmungen gemäß Punkt 3 und 4, Buchstabe C der in MD vom 10.03.20 enthaltenen MUK ersetzt, welche wie folgt lauten:

Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen

Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die ausgegebenen Mahlzeiten mengenmäßig und mithilfe der Verwendung von geeigneten Utensilien wie Suppenkellen, Wendern oder Schaumlöffeln unterschiedlicher Größen korrekt portioniert werden, um die geeignete Portion mit nur einem Griff zu garantieren. Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die Gerichte auch perfekt gegart ausgegeben werden (weder angebrannt noch oxidiert oder zu wenig gegart). Etwaige Lebensmittelreste, wobei zwischen ersten Gängen, zweiten Gängen, Beilagen, Obst und Einzelgerichten und zwischen servierten und nicht servierten Speisen zu unterscheiden ist, müssen zumindest ungefähr berechnet und überwacht werden. Zudem müssen die Gründe analysiert werden, warum etwaige Lebensmittelreste entstehen, auch anhand von Fragebögen, mit denen auch die Unzufriedenheit erhoben wird. Diese Fragebögen müssen zweimal pro Jahr (in der ersten und zweiten Viermonatszeit) von den Lehrkräften und von anderem von

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà essere effettuata previa tempestiva comunicazione alla scuola, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'aggiudicatario potrà proporre all'approvazione della scuola l'introduzione di nuovi piatti o diverse preparazioni gastronomiche per migliorare la riuscita del piatto, indicando le grammature di tutti gli ingredienti. La distribuzione delle nuove pietanze non comporta alcuna modifica del corrispettivo praticato.

10.7 Destinazione del cibo non somministrato

~~È tassativamente vietata ogni forma di riciclo del cibo. Al fine, tuttavia, di ridurre al massimo gli sprechi alimentari.....~~

Viene sostituito con le disposizioni di cui al Punto 3 e 4, lettera C dei CAM contenuti nel DM dd. 10.03.20, che sono i seguenti:

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza

der Schule oder Vergabestelle benannten Fachpersonal (Ernährungsberater, Ernährungswissenschaftler, Kantinenkommissare), sowie von den Schülerinnen und Schülern ab sieben Jahren ausgefüllt werden. Den erwachsenen Nutzern muss die Möglichkeit gewährt werden, Lösungen zur weiteren Verbesserung der Dienstqualität vorzuschlagen, die nach Einvernahme mit der Vergabestelle umzusetzen sind. Auf der Grundlage dieser Erhebungen müssen entsprechende Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden. Dazu gehört Folgendes:

1. Mit dem lokalen Sanitätsbetrieb und den zuständigen Trägern Maßnahmen einleiten, um die Gerichte der Menüpläne, hinsichtlich derer keine Zufriedenheit besteht, zu ändern, und dabei die vorgesehenen Nährwertanforderungen einhalten, sowie geeignete Lösungen für Kinder finden, die beim Verzehr der Mahlzeiten anormale Verhaltensweisen zeigen.

2. Im Rahmen des jeweiligen Zuständigkeitsbereichs an den ggf. in der Schule gestarteten Projekten mitwirken, um die Ernährungskultur und die Verbreitung von nachhaltigen und gesunden Verhaltensweisen zu fördern. Je nach Art der Lebensmittelreste (bzw. je nachdem, ob es sich um Speisen handelt, die serviert oder nicht serviert wurden) und je nachdem, ob die Menge der verschiedenen Arten erheblich ist, müssen die am besten geeigneten Maßnahmen zur Wiederverwertung getroffen werden. Diesbezüglich muss der Zuschlagsempfänger der Vergabestelle innerhalb von sechs Monaten nach Vertragsabschluss und nach der Messung der verschiedenen Arten von Resten und der Durchführung weiterer Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendungen ein Projekt vorlegen, auf dessen Basis im restlichen Vertragszeitraum gewährleistet wird, dass nicht servierte Speisen vorrangig gemeinnützigen Organisationen ohne Gewinnabsichten bzw. den Personen gespendet werden, die in Art. 13 des Gesetzes Nr. 166/2016 angegeben sind, welche Lebensmittel kostenlos zu wohltätigen Zwecken verteilen. Dabei ist mit den Lebensmitteln so umzugehen, dass die Entwicklung von und die Verunreinigung durch

dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

1. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

2. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i

Mikroben bis zum Zeitpunkt des Verzehr vermieden werden. Zur Optimierung der Logistik müssen die am besten für den lokalen Kontext geeigneten Lösungen ermittelt und umgesetzt werden, wie beispielsweise die Verwertung der Reste durch Vereine in unmittelbarer Nähe, Fahrzeuge mit voller Ladung, soweit möglich, usw.; servierte Lebensmittelreste direkt im Kantinenraum eingesammelt und dann als Tiernahrung, d.h. in Tierheimen, verwendet oder in Kompostierungsanlagen in der Nachbarschaft verwertet werden, sofern solche in der Umgebung vorhanden sind, oder in Biomüllcontainern entsorgt werden. Die Umsetzung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen muss entsprechend mitgeteilt werden. Die Daten bezüglich der Lebensmittelreste, die im Rahmen der Umfragen zu den Gründen, warum Lebensmittelreste erzeugt werden, mittels des Fragebogens erhobenen Informationen, die Beschreibung der ergriffenen Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen und die entsprechenden Ergebnisse müssen in einem viermonatlichen Bericht aufgeführt werden, der dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung elektronisch zu übermitteln ist. Diesem muss innerhalb von dreißig Tagen nach dem Gültigkeitsbeginn des Vertrags der Name der Person mitgeteilt werden, die für die Qualität verantwortlich ist und die Aufgabe hat, etwaige Kritikalitäten des Dienstes zu beheben.

Nachweise: Die Prüfungen erfolgen mittels Ortsbesichtigungen auch in der Zentralküche sowie durch die im viermonatlichen Bericht enthaltenen Informationen.

10.8 Organoleptische Eigenschaften

Das ausgegebene Essen muss schmackhaft und frei von unangenehmem und/oder unerwünschtem und für die Speise untypischem Geschmack und Geruch sein. Die Speisen müssen so gekocht werden, dass die Nährwert- und organoleptische Qualität der Lebensmittel auf das Höchste gewahrt bleiben. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der Zuschlagsempfänger bei der

trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

10.8 Caratteristiche organolettiche

Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori sgradevoli e/o indesiderati, non caratteristici della composizione dello stesso. Tutte le vivande devono essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità nutrizionale ed organolettica dei cibi, tenendo conto che l'aggiudicatario nella predisposizione dei

Zubereitung der Mahlzeiten das „Cook-and-Serve-“, bzw. „Cook-and- Hold“-Verfahren („Kochen und Servieren“ bzw. „Kochen und Warmhalten“) zu beachten hat. Die zubereiteten Speisen müssen zur Zufriedenheit des Großteils der Nutzer ausfallen.

10.9 Allergenkennzeichnung für nicht vorverpackte Lebensmittel

Laut Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 - Allergenkennzeichnung für nicht vorverpackte Lebensmittel – ist der Zuschlagsempfänger verpflichtet, über Substanzen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, zu informieren.

Die Informationen können in den Speisekarten, in eigenen Registern, auf Schildern oder in anderen gleichwertigen auch informationstechnischen Systemen enthalten sein, die für den Endverbraucher gut sichtbar und leicht zugänglich sind.

Es muss jedenfalls immer ein schriftliches Dokument vorliegen, aus dem klar und eindeutig hervorgeht, in welchen Speisen welche Allergene enthalten sind.

Das vom Zuschlagsempfänger ausgewählte Personal muss über den Inhalt der Dokumentation in Kenntnis gesetzt werden und dies schriftlich bestätigen.

Genanntes Dokument muss sowohl für den Endverbraucher als auch für die Kontrollorgane leicht zugänglich sein.

Liegt ein entsprechendes Dokument beim Zuschlagsempfänger auf, so kann in der Folge die Information an den Kunden auch mündlich weitergegeben werden, vorausgesetzt, das hierfür zuständige Personal wurde dafür in angemessener Weise unterwiesen.

Artikel 11 – Eigenschaften der Lebensmittel

11.1 Menge und Qualität der Lebensmittel

Der Zuschlagsempfänger ist zur Einhaltung der Gesetzgebung über die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelversorgungskette gemäß Verordnung (EG) 178/2002 verpflichtet.

pasti deve osservare il processo fresco-caldo.

Le preparazioni devono incontrare il gradimento della gran parte degli utenti.

10.9 Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti non preimballati

A norma del Regolamento (CE) n. 1169/2011 – Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti non preimballati - l'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Le informazioni possono essere riportate sui menù, appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, in modo da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

È comunque necessario che esista idonea documentazione scritta che indichi la presenza di allergeni in rapporto alle singole preparazioni.

Il personale appositamente individuato dall'aggiudicatario deve essere messo a conoscenza della documentazione con contestuale approvazione per iscritto.

Suddetta documentazione deve essere facilmente reperibile sia per il consumatore finale, sia per gli organi di controllo.

A condizione che l'aggiudicatario conservi una relativa documentazione, è ammessa anche un'informativa verbale da parte del personale in servizio, adeguatamente individuato e istruito.

Articolo 11 – Caratteristiche delle derrate alimentari

11.1 Quantità e qualità degli alimenti

L'aggiudicatario è obbligato ad attenersi al rispetto della normativa in materia di tracciabilità della filiera alimentare secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002.

In Übereinstimmung mit den Vorgaben der Mindestumweltkriterien (MUK) für die Vergabe des schulischen Verpflegungsdienstes (Abschnitt C) gemäß Ministerialdekret vom 10. März 2020

Anforderungen an die Lebensmittel

Die Mahlzeiten müssen aus einer oder mehreren Portionen Obst, Beilagen, ersten und/oder zweiten Gängen, vollständig bestehend aus biologischen Lebensmitteln (oder anderweitig qualifizierten Lebensmitteln wie zum Beispiel mit Gütesiegel g.U., mit SQNPI-, SQNZ-Zertifizierungen usw.), bestehen, oder sofern vorgesehen aus Einzelgerichten mit einer oder mehreren der wichtigsten biologischen oder anderweitig qualifizierten Zutaten, sodass für jede der unten aufgeführten Lebensmittelkategorien auf dreimonatiger Basis die Ausgabe von Produkten mit folgenden Eigenschaften garantiert ist:

Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Zerealien: mindestens 50% Gewichtsanteil biologisch. Mindestens eine weitere Obstausgabe hat, wenn nicht mit Bio-Obst, mit zertifiziertem Obst im Rahmen des nationalen Qualitätssystems der integrierten Produktion oder mit gleichwertigen Produkten zu erfolgen. Exotisches Obst (Ananas, Bananen) muss biologisch sein oder aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder einer Multistakeholder-Initiative wie Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization oder Gleichwertigem stammen. Obst und Gemüse dürfen nicht von der fünften Güteklasse sein und müssen den Vorgaben des Ministeriums für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik nach Art. 2 des Ministerialdekrets vom 18. Dezember 2017 betreffend „Kriterien und Anforderungen für biologische Schulkantinen“ bzw. bis zur entsprechenden Umsetzung dem Saisonkalender gemäß Anhang A entsprechen. Im Mai sind Erbsen, Bohnen, Spinat und Mangold in tiefgekühlter Form sowie nicht saisongerechtes Obst zulässig.

Eier (einschließlich pasteurisierter Eier in flüssiger Form oder mit Schale): biologisch. Nicht zulässig ist die Verwendung sonstiger Eierprodukte.

Conformemente a quanto previsto dai Criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (parte C) di cui al DM 10 marzo 2020

Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

Rindfleisch: mindestens 50% Gewichtsanteil biologisch. Ein weiterer 10%iger Gewichtsanteil des Fleisches muss, sofern nicht biologisch, im Rahmen des nationalen Viehzuchtqualitätssystems oder im Rahmen der anerkannten regionalen Qualitätssysteme (wie QV oder gleichwertiger Systeme) zertifiziert oder im Einklang mit den Regelungen über die freiwillige Kennzeichnung, die vom Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik verabschiedet wurden, mindestens mit den fakultativen Angaben „tierisches Wohlbefinden in der Zucht“, „Ernährung ohne antibiotische Zusatzstoffe“ oder einem Gütesiegel g.U. oder g.g.A. oder als „Bergerzeugnis“ gekennzeichnet sein.

Schweinefleisch: mindestens 10% Gewichtsanteil biologisch oder im Besitz einer freiwilligen Produktzertifizierung, die von einer zuständigen Bewertungsstelle in Bezug auf die Anforderungen „tierisches Wohlbefinden in der Zucht, bei Transport und Schlachtung“ und „Zucht ohne Antibiotika“ ausgestellt wurde. Die Anforderung „ohne Antibiotika“ kann für das ganze Leben des Tiers oder für die letzten vier Monate garantiert werden.

Geflügelfleisch: mindestens 20% Gewichtsanteil biologisch. Die restlichen Geflügelfleischausgaben haben, wenn nicht mit Biofleisch, mit Geflügelfleisch zu erfolgen, das im Einklang mit den vom Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik gemäß dem Ministerialdekret vom 29. Juli 2004 betreffend „Modalitäten zur Umsetzung eines freiwilligen Kennzeichnungssystems für Geflügelfleisch“ verabschiedeten freiwilligen Kennzeichnungsregelungen gekennzeichnet ist, was mindestens die folgenden fakultativen Angaben betrifft: „Zucht ohne Antibiotika“, Zucht „frei auf dem Land“ (free range) oder „auf dem Land im Freien“. Die Angaben „ohne Antibiotika“, „frei auf dem Land“ oder „auf dem Land im Freien“ müssen auf dem Etikett und in den Begleitdokumenten aller bei jeder Sendung gelieferten Fleischprodukte angeführt sein.

Nicht zulässig ist die Ausgabe weder von „aus Stücken zusammengefügtem Fleisch“ noch von vorgebackenem, vopaniertem Fleisch oder solchem, das von

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpastata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

anderen Unternehmen als dem Zuschlagsempfänger ähnlich verarbeitet wurde.

Fischprodukte (Grätenfisch, Mollusken, Kopffüßler, Krustentiere): Die ausgegebenen Fischprodukte müssen, egal ob es sich um frische, tiefgekühlte oder konservierte Produkte handelt, aus den Fanggebieten FAO 37 oder FAO 27 stammen, die Mindestgröße laut Anhang 3 der Verordnung (EG) Nr. 1967/2006 aufweisen und dürfen nicht den Arten oder Beständen angehören, die von der Internationalen Union zur Bewahrung der Natur (<http://www.iucnredlist.org/search> oder <http://www.iucn.it/categorie.php>) als „vom Aussterben bedroht“, „stark gefährdet“, „gefährdet“ und „potenziell gefährdet“ eingestuft sind. Zulässig sind beispielsweise die folgenden, im Meer gefangenen Fischarten:

Meeräschen (*Mugil spp.*), Sardinen (*Sardina pilchardus*), Kaninchenfische (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), Makrelen (*Trachurus mediterraneus*), Pelamiden (*Sarda sarda*), Strumpfbandfische (*Lepidopus caudatus*), Schollen (*Pleuronectes platessa*), Köhler (*Pollachius virens*), Marmorbrassen (*Lithognathus mormyrus*), Thoninen (*Euthynnus alletteratus*), Unechte Bonitos (*Auxis thazard thazard*), Blaufische (*Pomatomus saltatrix*), Mittelmeersandaale (*Gymnammodytes cicereus*), Pfeilkalmare (*Todarodes sagittatus*). Konform sind die Fischprodukte, die im Rahmen eines auf einer umfassend repräsentativen Multistakeholder-Organisation basierenden Systems bezüglich des nachhaltigen Fischfangs, zertifiziert sind; die Organisation soll garantieren, dass das Produkt einem Fischbestand angehört, dessen Ausbeutungsgrad eine Mortalität aufweist, die kleiner oder gleich der dem höchstmöglichen Dauerertrag entsprechenden, und dass der Fisch im Einklang mit den branchenspezifischen Rechtsvorschriften wie Marine Stewardship Council, Friend of the Sea oder gleichwertigen Vorschriften gefangen wurde. Ebenso zulässig sind nicht zertifizierte Fischprodukte.

Wenn Süß- oder Salzwasserzuchtfisch ausgegeben wird, muss mindestens einmal im Schuljahr biologischer oder im Rahmen des nationalen Zuchtqualitätssystems zertifizierter Fisch oder Fisch aus „Zucht in Brackwasserteichen“ ausgegeben werden. Als Süßwasserfische sind

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono

Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*) und Große Maränen (*Coregonus lavaretus*) sowie autochthone Arten, die in der Europäischen Union gefangen werden, zulässig. Nicht zulässig ist die Ausgabe weder von „aus Stücken zusammengefügttem Fisch“ noch von vorgebackenem, vorpaniertem Fisch oder solchem, der von anderen Unternehmen als dem Zuschlagsempfänger ähnlich verarbeitet wurde.

Wurst und Käse: Mindestens 30% Gewichtsanteil muss biologisch sein oder, sofern nicht verfügbar, ein Gütesiegel g.U., g.g.A. oder die Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ gemäß der Verordnung (EU) 1151/2012 und der Verordnung (EU) 665/2014 besitzen. Die ausgegebenen Wurstwaren dürfen weder Polyphosphate noch Mononatriumglutamat (E621) enthalten.

Milch und Joghurt: biologisch

Öl: Als Pflanzenfett zum Anmachen oder zur Zubereitung von Speisen muss natives Olivenöl extra verwendet werden. Mindestens 40% der Menge an nativem Olivenöl extra muss biologisch sein. Sonnenblumenöl ist für etwaiges Frittieren zulässig. Sonstige Pflanzenöle dürfen zum Frittieren nur dann genutzt werden, wenn sie dafür geeignet sind und von der Europäischen Kommission anerkannte Zertifizierungen besitzen, welche deren Umweltfreundlichkeit garantieren. Sie dürfen zudem nicht aus Böden mit hoher biologischer Vielfalt und hohem Kohlenstoffbestand gemäß der Definition in Art. 29 der Richtlinie (EU) 2018/2001 gewonnen worden sein.

Bei **geschälten, zerkleinerten und passierten Tomaten** muss ein Gewichtsanteil von mindestens 33% biologisch sein.

Fruchtsäfte und Fruchtsaftgetränke: biologisch. Auf dem Etikett muss die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ stehen.

Wasser: Leitungswasser oder mikrofiltriertes Wasser, wenn die chemischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des für den Verzehr bestimmten Wassers die Vorgaben laut GvD Nr. 31 vom 2. Februar 2001 erfüllen, außer bei Lunchboxen.

ammissi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Zu den **Zwischenmahlzeiten** müssen abwechselnd Obst, rohes Gemüse, Brot oder sonstige Bäckereiprodukte (nicht in Einzelportionen, es sei denn, dies ist aufgrund bestimmter Bedürfnisse wie bei Lunchpaketen oder besonderen Ernährungsbedürfnissen notwendig), Joghurt und ggf. Milch ausgegeben werden.

Marmeladen und Konfitüren müssen biologisch sein.

Schokoladentafeln müssen aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder von einer Multistakeholder-Initiative wie Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization oder Gleichwertigem stammen.

Nachweis: Die Prüfungen erfolgen auf Dokumentenbasis und vor Ort. Die Dokumentenprüfungen erfolgen auf Stichprobenbasis bezüglich der einschlägigen Steuerunterlagen wie beispielsweise der Transportdokumente oder der Rechnungen für eine spezifische Kategorie im Referenzquartal erworbener und gelieferter Lebensmittel. Die Rechnungen und Transportdokumente dürfen sich ausschließlich auf den vergebenen Vertrag beziehen. In ihnen müssen daher Gewicht, Art und Eigenschaften (biologisch, konventionell, g.U., g.g.A., aus fairem Handel, wissenschaftliche Bezeichnung der Art und Fanggebiet bei Fischen usw.) der erworbenen und gelieferten Lebensmittel sowie die Angaben zur Vergabestelle oder dem von ANAC erteilten Code der Ausschreibung (CIG) aufgeführt sein.

Die Vor-Ort-Prüfungen werden vom Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung oder von anderem eigens von der Schule oder Gemeinschaftseinrichtung angegebenen Personal, wie beispielsweise den Kantinenkommissaren, auch gemäß den Vorgaben der Gemeindeordnungen und der Ordnungen der Betreiber von nicht staatlichen Schulen ohne Vorankündigung und zu den geeigneten Uhrzeiten und in den relevanten Räumen für die Prüfung der Übereinstimmung mit allen im Vertrag vorgesehenen Klauseln durchgeführt

Negli **spuntini** devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

Le **marmellate e le confetture** devono essere biologiche.

Le **tavolette di cioccolato** devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

~~In Übereinstimmung mit den Mindestumweltkriterien für die Gemeinschaftsverpflegungsdienste gemäß Ministerialdekret vom 25. Juli 2011 gilt:~~

~~a. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Zerealien, Brot und Backwaren, Teigwaren, Reis, Mehl, Kartoffeln, Polenta, Tomaten~~

~~Wird auf Grund der in MD vom 10.03.2020 enthaltenen MUK nicht mehr angewandt.~~

Tiefkühlgut ist nur dort zulässig, wo es unbedingt erforderlich ist; Insbesondere gilt:

~~Wird auf Grund der in MD vom 10.03.2020 enthaltenen MUK nicht mehr angewandt.~~

11.2 Zubereitungs- und Garmethoden der Mahlzeiten

Der Zuschlagsempfänger muss:

- das Vorkochen vermeiden;
- die Ration Fleisch oder Fisch möglichst in einer einzigen Portion verabreichen (z.B. ein Schnitzel, ein Hühnerschenkel, eine Seezunge usw.).

11.3 Transporte

~~In Übereinstimmung mit den Mindestumweltkriterien für die Gemeinschaftsverpflegungsdienste gemäß Ministerialdekret vom 25. Juli 2011 gilt:~~

~~Es müssen Transportmittel mit geringer Umweltauswirkung für den Transport der Waren verwendet werden, nämlich:~~

~~Wird auf Grund der in MD vom 10.03.2020 enthaltenen MUK nicht mehr angewandt.~~

11.4 Etikettierung der Lebensmittel

Etiketten müssen den geltenden Vorschriften entsprechen. Unvollständige Etiketten oder Etikettierungen ohne italienische Übersetzung sind nicht zugelassen. Vom Zuschlagsempfänger neu verpackte Lebensmittel sind mit einer Etikette zu versehen, um die Produktherkunft nachvollziehen zu können.

Diese Informationen können als Alternative zur Etikettierung auch im Lieferschein enthalten sein. Der Zuschlagsempfänger muss in diesem Fall vorab mitteilen, welche Form er wählt.

~~Conformemente a quanto previsto dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva di cui al DM 25 luglio 2011 deve valere quanto segue:~~

~~a. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori~~

~~Non viene più applicata a seguito dei CAM contenuti nel DM dd. 10.03.20.~~

~~È consentito l'utilizzo di prodotti alimentari surgelati nei casi di stretta necessità, in particolare:~~

~~Non viene più applicato a seguito dei CAM contenuti nel DM dd. 10.03.20.~~

11.2 Modalità di preparazione e cottura dei pasti

L'aggiudicatario deve:

- evitare la precottura;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (ad es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.).

11.3 Trasporti

~~Conformemente a quanto previsto dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva di cui al DM 25 luglio 2011 deve valere quanto segue:~~

~~Devono essere utilizzati mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:~~

~~Non viene più applicato a seguito dei CAM contenuti nel DM dd. 10.03.20.~~

11.4 Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere etichettature secondo la normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti confezionati dall'aggiudicatario devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le indicazioni sopra descritte possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'aggiudicatario della scelta, ritenuta più idonea.

11.5 Eigenschaften der Lebensmittel

Die Lebensmittel und Getränke müssen den Anforderungen entsprechen, die von den einschlägigen Gesetzen (auf die hier in ihrer Vollständigkeit verwiesen wird) und den eventuellen Bestimmungen des betrieblichen Eigenkontrollplans, den der Zuschlagsempfänger im Sinne des GvD 193/2007 und im Sinne des vorliegenden Leistungsverzeichnisses eingeführt hat, vorgesehen sind. Der Zuschlagsempfänger übernimmt die ausschließlich von ihm selbst zu erfüllende Aufgabe der Beschaffung der nötigen Lebensmittel für die Zubereitung der auszugebenden Mahlzeiten und jedenfalls für die von der Körperschaft dargelegten Anforderungen; ebenfalls übernimmt er die Aufgabe deren Lagerung und das Risiko des natürlichen Verderbs bis zu ihrer Verwendung.

Sollten die für die Zubereitung der Mahlzeiten nötigen Lebensmittel nicht zur Zufriedenheit der Nutzer ausfallen, müssen diese auf einfache Aufforderung des Landes durch Lebensmittel einer anderen Marke ersetzt werden.

11.6 Technische Spezifikationen zur Lebensmittelhygiene

Rohe Lebensmittel, Halbfertigprodukte und Fertiggerichte dürfen keine Keimzahlen über den gesetzlich festgelegten Grenzwerten aufweisen.

11.7 Lebensmittelverpackungen

~~Den einschlägigen Gesetzesvorschriften zufolge müssen alle für die verschiedenen Lebensmittel verwendeten Verpackungen.....~~

Wird auf Grund der in MD vom 10.03.2020 enthaltenen MUK nicht mehr angewandt.

11.8 Qualitätsgarantien

Der Zuschlagsempfänger hat bei den Lieferanten entsprechende Qualitätserzeugnisse oder Konformitätserklärungen der Lebensmittel zur Bescheinigung der Konformität mit der einschlägigen geltenden Gesetzgebung einzuholen und diese dem Beauftragten für die Vertragserfüllung bei

11.5 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'aggiudicatario ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e dal presente capitolato. L'aggiudicatario assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare, e comunque per le esigenze rappresentate dall'Ente, assumendosi altresì l'onere della conservazione ed il rischio del naturale deterioramento in attesa di impiego.

Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, questi a semplice richiesta della Provincia dovranno essere sostituiti con altra marca.

11.6 Specifiche tecniche relative dell'igiene degli alimenti

Le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

11.7 Confezioni delle derrate alimentari

~~Secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono.....~~

Non viene più applicato a seguito dei CAM contenuti nel DM dd. 10.03.20.

11.8 Garanzie di qualità

L'aggiudicatario deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili, in qualsiasi momento, su richiesta, al Direttore dell'esecuzione del contratto, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia nonché dichiarare che anche i propri fornitori

Aufforderung jederzeit bereitzustellen. Außerdem hat er zu erklären, dass auch seine eigenen Lieferanten den betrieblichen Eigenkontrollplan eingeführt haben, wie es das GvD 193/2007 vorsieht. Unter dem Begriff Qualität versteht sich im Sinne des vorliegenden Punktes die hygienische, ernährungstechnische, organoleptische und warentechnische Qualität.

Artikel 12 – Hygiene bei der Speisenzubereitung

Die Speisenzubereitung muss nach den von der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Hygienestandards erfolgen.

Die Prozesslinien müssen so ausgelegt sein, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden. Sollten die Hygiene- und Gesundheitsaufsichtsbehörden besondere Maßnahmen zur Reinigung von Obst und Gemüse vorschreiben, um eventuelle hygienisch-sanitäre Sondersituationen in Angriff zu nehmen, oder sollte der eventuelle Ersatz von Produkten für die Menüzubereitung erforderlich werden, hat der Zuschlagsempfänger dafür zu sorgen, ohne dass der Körperschaft zusätzliche Kosten entstehen.

TEIL IV – WESENTLICHE MERKMALE FÜR BEIDE DIENSTLEISTUNGEN

Artikel 13 - Reinigung und Hygiene der Einrichtungen

13.1 Ordentliche und außerordentliche Maßnahmen

Die ordentliche Reinigung und Desinfektion sowie die außerordentliche Reinigung der Räumlichkeiten sind zu Lasten des Zuschlagsempfängers.

Ebenfalls zu dessen Lasten sind die Rattenvertilgungs- und Entwesungsmaßnahmen gemäß den Bestimmungen der einschlägigen geltenden Gesetzgebung und eventueller Erlasse der zuständigen Behörden.

13.2 Verbote

Während der Zubereitung, des Kochens und der Verteilung der Lebensmittel ist es absolut verboten, in den Zubereitungs-

adottano il piano aziendale di autocontrollo, come previsto dal D.Lgs. 193/2007. Per qualità ai sensi del presente punto si intende qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Articolo 12 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienica sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'aggiudicatario deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Ente.

PARTE IV – ELEMENTI ESSENZIALI PER I DUE SERVIZI

Articolo 13 - Pulizia e igiene delle strutture

13.1 Interventi ordinari e straordinari

Sono a carico dell'aggiudicatario la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali.

Sono inoltre a carico dell'aggiudicatario gli interventi di derattizzazione e disinfezione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e da eventuali ordinanze delle autorità competenti.

13.2 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi,

Koch- und Verteilungsbereichen Reinigungsmittel, Besen und Bürsten, Putzlappen und Reinigungszubehör jeglicher Art zu verwahren. Es ist absolut verboten, jegliche Art von Abfall in das Abwasser (Waschbecken, Ablaufrinnen usw.) zu leiten.

Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Die Mahlzeiten werden in wiederverwendbarem Geschirr ausgegeben und verzehrt (ungefärbte Gläser aus Glas oder hartem Kunststoff, Geschirr aus Keramik oder Porzellan in der Farbe Weiß und Besteck aus rostfreiem Stahl). Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, die Gegenstände aus hartem Kunststoff umgehend auszutauschen, wenn die Oberflächen beschädigt sind oder nicht mehr glänzen (bei Melamin) oder wenn nachweislich festgestellt wurde, dass diese den Rechtsvorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nicht gerecht werden. Um die Nutzung von Mehrweggeschirr zu ermöglichen, wenn im Gebäude, in dem der Dienst erbracht werden soll, kein Geschirrspüler zur Verfügung steht, und sofern der verfügbare Platz und die Anlagen es erlauben, ist der Zuschlagsempfänger verpflichtet, innerhalb von drei Monaten nach Vertragsbeginn einen Geschirrspüler zu installieren. In der Zwischenzeit sowie bei besonderen Bedürfnissen (z.B. Lunchboxen) wird biologisch abbaubares und kompostierbares Einweggeschirr nach UNI EN 13432 verwendet.

Die zur Verwahrung von Lebensmitteln bei Umgebungstemperatur oder in der Kühlung verwendeten Behälter müssen wiederverwendbar sein. Die isothermen Behälter für den etwaigen Transport müssen recycelbar sein, und die Beutel zum Tiefkühlen oder Einfrieren müssen aus Polyethylen niedriger Dichte (PELD) oder aus einem kompostierbaren und biologisch abbaubaren Material gemäß UNI EN 13432 bestehen.

Nachweis: Abgesehen von den relevanten Prüfungen in der Zentralküche und in den Verpflegungsbereichen kann der

scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.).

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isothermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far

Verantwortliche für die Vertragsdurchführung stichprobenartige Prüfungen durchführen lassen und verwendete Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, akkreditierten Labors übergeben, um Prüfungen bezüglich der Gesamtmigration und der spezifischen Migration mit den in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (oder einer anderen einschlägigen Rechtsvorschrift, sofern es sich um sonstige Gegenstände oder Materialien handelt, wie beispielsweise der Verordnung (EU) 321/2011 angegebenen Verfahren ausführen zu lassen.

Vermeidung von Abfällen und Abfallmanagement

Die Arten und Quellen von erzeugten Abfällen müssen analysiert werden, um Verfahren festzulegen und umzusetzen, anhand derer deren Erzeugung vermieden wird. Der Zuschlagsempfänger muss – sofern verfügbar – recycelbare Produkte oder solche mit Pfandverpackungen oder solche, die aus recycelbaren, wiederverwendbaren, biologisch abbaubaren und kompostierbaren Materialien bestehen oder ein geringes Volumen aufweisen, wählen. Zudem dürfen weder Einzelportionsverpackungen (für Zucker, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Öl und Dressings usw.) noch Einzelportionen verwendet werden, es sei denn, es bestehen anderweitige gesetzliche Vorschriften oder die Verwendung ist aus technischen Gründen in Verbindung mit den Menüplänen oder aus besonderen Bedürfnissen (für Personen, die an Zöliakie leiden, usw.) gerechtfertigt. Die Abfalltrennung und die entsprechende Entsorgung müssen im Einklang mit den von der zuständigen Gemeindeverwaltung identifizierten Modalitäten durchgeführt werden. Insbesondere Altöle und -fette, die zu Lebensmittelzwecken verwendet wurden, müssen in entsprechenden Behältern gesammelt werden, welche den für die Sammlung und Entsorgung geltenden Umweltvorschriften gerecht werden, und im Einklang mit den geltenden Umweltbestimmungen sachgerecht entsorgt werden, d.h. autorisierten Unternehmen übergeben oder in das Gemeindeentsorgungssystem eingebracht werden, sofern bestehend.

eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011).

Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

13.3 Putzen und Reinigen

Die Putz- und Reinigungsarbeiten dürfen nicht von Personal ausgeführt werden, das gleichzeitig Speisen zubereitet und/oder verteilt. Die Arbeitskleidung des Putz- und Reinigungspersonals muss von deutlich anderer Farbe sein als jene des mit Lebensmitteln hantierenden Personals.

Reinigung der Räume, Spülen des Geschirrs und Reinigung sonstiger harter Oberflächen

Zur Reinigung der Räume und sonstiger harter Oberflächen und für das Spülen in Geschirrspülern müssen Reinigungsmittel mit dem EU-Ecolabel oder gleichwertigen Umweltzeichen gemäß UNI EN ISO 14024 oder bei der Reinigung von harten Oberflächen solche, die den technischen Spezifikationen der einschlägigen MUK gerecht werden und über die dort vorgesehenen Nachweise verfügen, verwendet werden. Vor der Feuchtreinigung müssen fettige oder ölige Dressings trocken von Ess-, Kochgeschirr und sonstigen Geräten entfernt werden. Nachweis: Der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung führt die Prüfung mittels Ortsbesichtigungen in den Zentralküchen und im Kantinenraum durch, um die Produkte, die Vorräte und die entsprechenden Erstverpackungen in Augenschein zu nehmen. Ggf. müssen weitere relevante Nachweise übermittelt werden. Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln, die den Vorgaben der MUK gerecht werden, wird die Übermittlung der von nach UNI EN ISO 17025 akkreditierten Labors erstellten Prüfberichte verlangt.

13.4 Reinigung der Anlagen, Maschinen, Einrichtungen, Werkzeuge und Geräte

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, auf eigene Kosten, alle Räumlichkeiten täglich zu reinigen. Der Zuschlagsempfänger stellt außerdem das Verbrauchsmaterial für die dazugehörigen Toiletten und Waschräume auf eigene Kosten zur Verfügung.

Nach Abschluss der Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten müssen die Maschinen,

13.3 Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

13.4 Pulizia dei locali, degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere, a proprie spese, alla pulizia quotidiana dei locali. L'aggiudicatario fornisce inoltre il materiale di rapido consumo necessario per tutti i locali igienici di pertinenza.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine,

Anlagen, Einrichtungen, Werkzeuge und Geräte in den Räumlichkeiten gereinigt und desinfiziert werden. Während der Putzarbeiten der Werkzeuge und Geräte ist es verboten, direkte Wasserstrahlen auf die Schaltschränke und Gasventile zu richten. Vor Beginn der Reinigungsarbeiten an Anlagen, Werkzeugen und Geräten müssen die Hauptschalterschranke aus- geschaltet werden.

Wird die in diesem Artikel vorgesehene Leistung nicht oder unzureichend erbracht, kann sie das Land selbst erbringen und die entsprechenden Kosten von der Kautio- einbehalten.

13.5 Reinigungsprodukte

Die Reinigungsmittel und andere Desin- fektionsreiniger müssen immer in den Ori- ginalverpackungen mit den entsprechen- den Etiketten belassen werden und in ei- nem eigenen Raum oder in geschlossenen Schränken aufbewahrt werden. Alle Reini- gungsmittel müssen vom Personal gemäß den von den Herstellerfirmen gelieferten und auf den Sicherheitsdatenblättern be- schriebenen Anweisungen verwendet wer- den.

In Übereinstimmung mit den Mindest- umweltkriterien für die Gemeinschafts- verpflegungsdienste hat der Zu- schlagsempfänger Produkte zu verwen- den, die konform mit den technischen Spezifikationen der Mindestumweltkri- terien für die Reinigungsdienste und Hygieneprodukte gemäß Ministerial- dekret vom 24. Mai 2012 sind, auf die in ihrer Vollständigkeit verwiesen wird:

a) HYGIENEPRODUKTE MEHRZWECK- REINIGER, PRODUKTE FÜR FENS- TER UND SANITÄRE ANLAGEN)

Hygieneprodukte wie Mehrzweckreiniger für die Reinigung von Innenräumen, Fen- sterreiniger und Sanitärreiniger, die für die ordentlichen Reinigungsarbeiten verwen- det werden, müssen konform mit den Best- immungen von Kapitel 6, Punkt 6.1 der Mindestumweltkriterien für die Reinigungs- dienste sein.

Der Bewerber hat im Zuge des Techni- schen Angebotes eine vollständige Liste der Reinigungsmittel zu liefern, die er sich im Falle des Zuschlages zu verwenden

gli impianti, gli arredi e le attrezzature pre- senti presso i locali dovranno essere de- terse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas. Prima di pro- cedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro ge- nerale dovranno essere disinseriti.

In caso di mancato o insufficiente adempi- mento delle prestazioni di cui al presente Ar- ticolo la Provincia può eseguire direttamente le stesse e rivalersi sulla cauzione per i costi relativi.

13.5 Prodotti

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Tutti i detersivi dovranno essere uti- lizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e indicate nelle schede tecniche di sicurezza.

Conformemente a quanto previsto dai CAM Criteri ambientali minimi per i ser- vizi di ristorazione collettiva, l'aggiudica- tario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alle specifiche tecniche richie- ste dai Criteri ambientali minimi per i ser- vizi di pulizia ed i prodotti per l'igiene, di cui al DM 24 maggio 2012 che si inten- dono interamente richiamati:

a) PRODOTTI PER L'IGIENE (DETER- GENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI)

I prodotti per l'igiene quali i detergenti mul- tiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per ser- vizi sanitari utilizzati per le pulizie ordinarie, devono essere conformi a quanto previsto al capitolo 6, punto 6.1 dei Criteri ambientali minimi per i servizi di pulizia.

Il concorrente deve fornire in sede di Offerta Tecnica, una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare in caso di ag- giudicazione riportando produttore,

verpflichtet; hierfür hat er den Hersteller, den Handelsnamen jedes Produktes und das eventuelle Vorhandensein des EU-Umweltzeichens („Ecolabel“) anzugeben. Für die Produkte ohne EU-Umweltzeichen („Ecolabel“) mit Konformitätsvermutung hat der gesetzliche Vertreter des Wirtschaftsteilnehmers auf der Grundlage der bei den Herstellern der Reinigungsmittel erworbenen Informationen und/oder der Daten auf den Etiketten, technischen Datenblättern oder Sicherheitsdatenblättern der Produkte eine Erklärung gemäß Anhang L zu unterzeichnen, mit welcher er bescheinigt, dass die Reinigungsprodukte den Mindestumweltkriterien entsprechen. Als Zeichen der Konformitätsvermutung können andere ISO-Umweltzeichen vom Typ I (entsprechend der Norm ISO 14024) akzeptiert werden, sofern die Kriterien des Umweltzeichens mit den Mindestumweltkriterien übereinstimmen. In diesem Fall gibt der Bewerber das Umwelt-Zeichen des Produktes an, das er sich zu verwenden verpflichtet, und der vorläufige Zuschlagsempfänger legt die offizielle technische Dokumentation des Umweltzeichens unter Hervorhebung der mit den Mindestumweltkriterien konformen Kriterien vor. Der vorläufige Zuschlagsempfänger hat für die Produkte, die keine EU-Umweltzeichen („Ecolabel“) aufweisen, einen Prüfbericht vorzulegen, der von einem ISO-17025-akkreditierten Prüflaboratorium erstellt wurde und der die Konformität der Reinigungsprodukte mit den Mindestumweltkriterien garantiert.

b) DESINFEKTIONSREINIGER

Die verwendeten Desinfektionsreiniger müssen vom Gesundheitsministerium zugelassen sein:

b.1. als medizinisch-chirurgische Hilfsmittel im Sinne des DPR Nr. 392/1998; in diesem Sinne muss das Etikett wie folgt beschriftet sein: „Medizinisch-chirurgisches Hilfsmittel“ und „Eintragsnummer des Gesundheitsministeriums“;

b.2. als Biozidprodukt im Sinne des GvD Nr. 174/2000; in diesem Sinne muss das Etikett wie folgt beschriftet sein: „Biozidprodukt“ und „Zulassungs-/Eintragsnummer des Gesundheitsministeriums“.

denominazione commerciale di ciascun prodotto ed eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante dell'operatore economico, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere una dichiarazione di cui all'allegato L, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi. Possono essere accettati, come mezzi di presunzione di conformità, altre etichette ambientali ISO di tipo I (rispondenti alla norma ISO 14024), qualora i criteri dell'etichetta ambientale siano conformi ai criteri ambientali minimi. In tal caso il concorrente indica l'etichetta ambientale posseduta dal prodotto che si impegna ad utilizzare e l'aggiudicatario provvisorio presenta la documentazione tecnica ufficiale dell'etichetta ambientale, evidenziandone i criteri conformi ai Criteri ambientali minimi.

L'aggiudicatario provvisorio, per i prodotti non in possesso dell'etichetta ecologica Ecolabel, dovrà presentare un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025, che garantisca la conformità dei prodotti detergenti ai criteri ambientali minimi.

b) PRODOTTI DISINFETTANTI

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

b.1. come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Presidio medico-chirurgico” e “Registrazione del Ministero della salute n....”;

b.2. come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Prodotto biocida” e “Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n.....“.

Die Desinfektionsreiniger müssen außerdem konform mit den Bestimmungen des Kapitels 6, Punkt 6.2 „Technische Spezifikationen der Desinfektionsreiniger, der Spezialreiniger und der Reiniger- Superkonzentrate“ der Mindestumweltkriterien für die Reinigungsdienste sein.

Der gesetzliche Vertreter des Bewerbers hat eine vollständige Liste der Desinfektionsreiniger zu liefern, die er sich zu verwenden verpflichtet; dabei hat er den Hersteller, den Handelsnamen jedes Produktes und die Eintragungs-/Zulassungsnummer anzugeben. Außerdem hat er auf der Grundlage der bei den Herstellern der Reinigungsmittel erworbenen Informationen und/oder der Daten auf den Etiketten, technischen Datenblättern oder Sicherheitsdatenblättern der Produkte die Erklärung gemäß Anhang L zu unterzeichnen, mit welcher er bescheinigt, dass diese Produkte den Mindestumweltkriterien entsprechen.

Der vorläufige Zuschlagsempfänger hat zur Bescheinigung der Entsprechung besagter Produkte mit den Mindestumweltkriterien gemäß Punkt 6.2 die Etiketten, technischen Datenblätter und Sicherheitsdatenblätter zu liefern.

Das Land kann vom vorläufigen Zuschlagsempfänger auch die Vorlegung eines Prüfberichtes eines ISO-17025-akkreditierten Prüflaboratoriums verlangen, um die Entsprechung eines der aufgelisteten Produkte mit den unter Punkt 6.2 des obengenannten Dokumentes angegebenen Mindestumweltkriterien zu überprüfen.

c) SONSTIGE PRODUKTE

Unter anderen Produkten als jenen der Buchstaben a) und b) verstehen sich jene Produkte, die für periodische oder außerordentliche Reinigungen verwendet werden; darunter fallen beispielsweise Bohnerwachse, wachslösende Reinigungsmittel, Beizen, Lösemittel, metallisierte Bodenwachse, Fleckenentferner für die Entfernung von Tinte, Filz- und Farbstiften und Graffiti sowie die als „Superkonzentrate“ klassifizierten Produkte.

Unter dem Begriff „Superkonzentrate“ verstehen sich Produkte, die der Reinigung von Innenräumen dienen, einschließlich der Fensterreiniger und Sanitärreiniger,

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi a quanto previsto al capitolo 6, punto 6.2 “Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti superconcentrati” dei Criteri ambientali minimi per i servizi di pulizia.

Il legale rappresentante del concorrente deve fornire una lista completa dei prodotti disinfettanti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, numero di registrazione/autorizzazione e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi Criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'allegato L.

L'aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai criteri ambientali minimi di cui al punto 6.2, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

La Provincia potrà richiedere all'aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno dei prodotti in elenco ai criteri ambientali indicati nel punto 6.2 del suddetto documento.

c) ALTRI PRODOTTI

Per prodotti diversi da quelli di cui alle lettere a) e b) si intendono quelli utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati “superconcentrati”.

Per “prodotti superconcentrati” si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva,

die eine hohe Wirkstoffkonzentration, und zwar von mindestens 30 % für die zu verdünnenden Reiniger und mindestens 15 % für die einsatzfertigen Reiniger, aufweisen. Die Superkonzentrate dürfen nur mit Dosiersystemen oder Geräten verwendet werden, die eine eigenmächtige Verdünnung seitens der Reinigungskräfte verhindern (zum Beispiel wasserlösliche Beutel oder Kapseln, Dosierfläschchen mit fest eingebauter Dosiervorrichtung oder automatische Dosiergeräte).

Diese Produktkategorien müssen der Verordnung (EG) 648/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und den Bestimmungen von Kapitel 6, Absatz 6.2 „Technische Spezifikationen der Desinfektionsreiniger, der Spezialreiniger und der Reiniger-Superkonzentrate“ der Mindestumweltkriterien für die Reinigungsdienste entsprechen.

Der gesetzliche Vertreter des sich bewerbenden Wirtschaftsteilnehmers hat eine vollständige Liste der Produkte zu liefern, die er sich im Falle des Zuschlags zu verwenden verpflichtet; dabei hat er den Hersteller und den Handelsnamen jedes Produktes und die jeweilige Verwendungsfunktion anzugeben. Außerdem hat er auf der Grundlage der bei den Herstellern erworbenen Informationen und/oder der Daten auf den Etiketten, technischen Datenblättern oder Sicherheitsdatenblättern der Produkte die Erklärung gemäß Anhang L zu unterzeichnen, in welcher er die Entsprechung dieser Produkte mit den Mindestumweltkriterien bescheinigt. Für die Superkonzentrate muss im Zuge der Angebotseinreichung auch die fotografische Dokumentation der Dosier- und Verdünnungssysteme beigelegt werden, die für eine korrekte Produktverdünnung eingesetzt werden sollen.

Der vorläufige Zuschlagsempfänger hat zur Bescheinigung der Entsprechung besagter Produkte mit den Mindestumweltkriterien gemäß Punkt 6.2 die Etiketten, technischen Datenblätter und Sicherheitsdatenblätter der Produkte zu liefern.

Das Land kann vom vorläufigen Zuschlagsempfänger auch die Vorlegung eines Prüfberichtes eines ISO-17025-akkreditierten Prüflaboratoriums verlangen, um die Entsprechung eines oder mehrerer der aufgelisteten Produkte mit den unter Punkt 6.2 des obengenannten Dokumentes

ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso.

I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Queste categorie di prodotti debbono essere conformi al Regolamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e a quanto previsto al capitolo 6, paragrafo 6.2 “Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti superconcentrati” dei Criteri ambientali minimi per i servizi di pulizia.

Il legale rappresentante dell'operatore economico concorrente deve fornire una lista completa dei prodotti che si impegna ad utilizzare in caso di aggiudicazione riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi Criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato L. Per quanto riguarda i prodotti superconcentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni.

L'aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai Criteri ambientali minimi di cui al punto 6.2, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

La Provincia potrà richiedere all'aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno o più dei prodotti in elenco ai Criteri ambientali minimi indicati nel punto 6.2 del suddetto documento.

angegebenen Mindestumweltkriterien zu überprüfen.

d) ZUSATZPRODUKTE: MERKMALE DER HYGIENEPAPIERE

Die gelieferten Hygienepapiere (Toilettenpapier, Handtuchrollen, Falthandtuchpapiere, Putzrollen zum Aufwischen von Flüssigkeiten und/oder der Reinigung von Oberflächen etc.) müssen den Umweltkriterien für die Vergabe des EU-Umweltzeichens („Ecolabel“) für die Produktgruppe „Hygienepapier“ entsprechen, die mit Beschluss 2009/568/EG vom 9. Juli 2009 festgelegt wurden.

Der Bewerber hat die vollständige Liste der Hygienepapiere bereitzustellen, die er sich zu liefern verpflichtet; dabei hat er den Hersteller und den Handelsnamen jedes Produktes anzugeben. Für die Hygienepapiere ohne EU-Umweltzeichen („Ecolabel“) mit Konformitätsvermutung hat der vorläufige Zuschlagsempfänger dem Land die Konformitätsnachweise zu liefern, die von akkreditierten Prüfstellen auf der Grundlage der einschlägigen technischen Normen ausgestellt wurden, um die Entsprechung des Produktes mit den besagten Umweltkriterien nachzuweisen; andernfalls hat er die technische Dokumentation des Herstellers vorzulegen.

Außerdem müssen alle Produkte, die der Zuschlagsempfänger verwendet, konform mit den technischen Spezifikationen des Beschlusses der Landesregierung Nr. 1092 vom 10.10.2017 „Richtlinien für den Ankauf von Papier, Büromaterialien und Büromöbeln, Fahrzeugen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln“.

13.6 Sanitäre Anlagen und Umkleieräume

Die vom Personal verwendeten sanitären Anlagen und Umkleieräume müssen in all ihren Teilen durchgehend gereinigt gehalten werden. Die Kleidungsstücke der Arbeitskräfte müssen immer in die Schränke gehängt werden. In den sanitären Anlagen müssen Desinfektionsseife und Einweghandtuchpapiere in entsprechenden Spendern verwendet werden.

13.7 Umgebungshygienegrenzwerte

d) PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso, rotoli per assorbimento di liquidi e/o pulizia di superfici, etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo al tessuto carta.

Il concorrente deve fornire la lista completa dei prodotti in carta tessuto che si impegna a fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto. L'aggiudicatario provvisorio, per i prodotti in carta tessuto non in possesso dell'Ecolabel europeo, presunti conformi, è tenuto a fornire alla Provincia aggiudicatrice le prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati in base alle norme tecniche pertinenti, al fine di dimostrare la rispondenza del prodotto a tali criteri ecologici oppure documentazione tecnica del fabbricante.

Inoltre, tutti i prodotti utilizzati dall'aggiudicatario, devono essere conformi alle specifiche tecniche richieste dalla delibera della Giunta Provinciale n. 1092 di data 10/10/2017 “Criteri per l'acquisto di carta, materiale e mobili d'ufficio, autovetture, detersivi e disinfettanti”.

13.6 Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.

13.7 Limiti di igiene degli ambienti

Die Umgebungshygiengrenzwerte der Lagerungs-, Zubereitungs-, Essräume und sanitären Anlagen beziehen sich auf 30 Minuten nach Abschluss des Reinigungszyklus.

13.8 Feste Siedlungsabfälle

Die festen Siedlungsabfälle müssen in den hierfür vorgesehenen Behältern gesammelt und gemäß Müllordnung der Gemeinde abgeliefert werden.

Artikel 14 - Vorbeugungs- und Sicherheitsvorschriften

14.1 Arbeitsschutzbestimmungen

Der Zuschlagsempfänger hat die geltenden Vorschriften zum Gesundheitsschutz und zur Sicherheit am Arbeitsplatz gemäß GvD 81/08 in geltender Fassung einzuhalten. Zu Beginn der Vertragsausführung hat der Zuschlagsempfänger dem Land den Namen des Leiters des Arbeitsschutzdienstes gemäß GvD 81/2008 in geltender Fassung mitzuteilen.

14.2 Allgemeine Vorschriften zur Arbeitshygiene

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, seinen Mitarbeitern, die in den vom vorliegenden Leistungsverzeichnis geforderten Diensten beschäftigt sind, die Einhaltung der geltenden Arbeitshygienegesetzgebung zu garantieren.

Das Personal muss sowohl bei der Einstellung als auch periodisch den von der einschlägigen Gesetzgebung vorgeschriebenen ärztlichen Visiten, bakteriologischen Untersuchungen und Impfungen unterzogen werden.

14.3 Handhabung von Energie

Die Handhabung von elektrischer Energie, Gas und Dampf muss durch solches Personal des Zuschlagsempfängers erfolgen, das mit der Bedienung der Schalttafeln und Absperrschieber vertraut ist. Insbesondere in Bezug auf die Unfallverhütung liegt jede damit zusammenhängende

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

13.8 Gestione dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani devono essere convogliati negli appositi contenitori, e conferiti secondo le modalità di raccolta individuate dal comune.

Articolo 14 - Norme di prevenzione e sicurezza

14.1 Disposizioni in materia di sicurezza

L'aggiudicatario deve rispettare le norme di legge vigenti riguardanti la tutela della salute e la sicurezza sul luogo di lavoro di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

All'inizio dell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario deve comunicare alla Provincia il nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

14.2 Norme generali per l'igiene del lavoro

L'aggiudicatario ha l'obbligo di garantire ai propri collaboratori, impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, il rispetto della normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

Il personale dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, alle visite mediche, agli accertamenti batteriologici ed alle vaccinazioni prescritte dalla normativa in materia.

14.3 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'aggiudicatario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità

Haftung beim Zuschlagsempfänger; der Zuschlagsempfänger hat auch zu überprüfen, dass die Schaltschranktüren während des Dienstes geschlossen bleiben, damit sich darin kein Kondensat bilden kann.

14.4 Notfall- und Evakuierungsplan

Der Bewerber hat im Angebot den Notfallplan zu beschreiben, der in allen Fällen zum Einsatz kommt, in denen aufgrund von unvorhergesehenen Vorfällen und/oder nicht dem Zuschlagsempfänger zuzuschreibenden Ereignissen (Streiks, Stromausfall, Wasserversorgungsausfall, usw.) die ordnungsgemäße Erbringung des Dienstes nicht möglich ist. Der Notfallplan erhält Zusatzpunkte.

Der Zuschlagsempfänger hat einen Notfall- und Evakuierungsplan für die schnelle Räumung der Gefahrenzentren bei unbeabsichtigten Schadensfällen bzw. Unfällen (Brand, Überschwemmung etc.) zu erarbeiten. Hierzu hat der Zuschlagsempfänger einen Plan der Räumlichkeiten zu erstellen, mit einem sicheren und erprobten Flucht- und Rettungswegeplan von der Unfallstelle aus. Die durchgeführten Proben müssen bescheinigt werden. Eine Kopie des Plans muss dem Amt für Schulfürsorge innerhalb von 30 Tagen nach Beginn der Vertragsausführung übermittelt werden.

Für das Notfallmanagement aller Personen, die sich im Mensabereich befinden, in welchem der ausgeschriebene Dienst erbracht werden muss und welcher auf den Ausschreibungsunterlagen beiliegenden Lageplänen eingrenzt ist, sind der Zuschlagsempfänger und seine hierfür geschulten Mitarbeiter zuständig. Der Nachweis der erfolgten Schulung des Personals muss dem Amt für Schulfürsorge in Form der Kopien der Bescheinigungen der Teilnahme an den Brandschutz- und Erste-Hilfe-Kursen gemäß GvD 81/2008 in geltender Fassung übermittelt werden.

Der Zuschlagsempfänger hat mit seinem Personal:

- 1) das Entstehen von Bränden zu vermeiden bzw. die Folgen von eventuell entstandenen Bränden einzuschränken;
- 2) Betriebsvorkehrungen zu treffen;
- 3) Brandschutzanlagen und -mittel in den von der geltenden Gesetzgebung

connessa è a carico dell'aggiudicatario, che dovrà controllare anche la chiusura degli sportelli dei quadri elettrici, durante l'esecuzione del servizio, per evitare la formazione di condensa all'interno.

14.4 Piano di emergenza e evacuazione

Il concorrente dovrà descrivere nell'offerta tecnica il piano per la gestione delle emergenze, cui ricorrere in tutti quei casi in cui per fatti impreveduti e/o non imputabili all'aggiudicatario (scioperi, mancanza di elettricità, mancanza di acqua, ecc.) non sia possibile garantire la regolare esecuzione del servizio e sarà oggetto di attribuzione di punteggio premiante.

L'aggiudicatario deve predisporre un piano di emergenza ed evacuazione per l'allontanamento rapido dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (incendi, allagamenti ecc.). A tal fine, l'aggiudicatario dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga, nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente certificando le prove effettuate. Copia del piano deve essere trasmessa all'ufficio Assistenza scolastica entro 30 giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio.

Spetta all'aggiudicatario la gestione delle emergenze per tutti i presenti nell'area mensa in cui deve essere espletato il servizio oggetto di gara, così come delimitata dalle planimetrie allegate agli atti di gara, per il tramite dei propri collaboratori a ciò appositamente formati. L'avvenuta formazione del personale sarà comprovata dall'invio all'ufficio Assistenza scolastica di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso, di cui al D. Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

L'aggiudicatario, tramite il proprio personale, deve operare al fine di:

- 1) evitare l'insorgere di un incendio e limitarne le conseguenze qualora esso si verifici;
- 2) adottare misure precauzionali di esercizio;

- vorgeschriebenen periodischen Abständen zu überprüfen;
- 4) die im Notfallplan für das Notfallmanagement angeführten Kriterien anzuwenden. Der Zuschlagsempfänger hat in Zusammenarbeit mit dem zuständigen Betriebsarzt für das Vorhandensein von Verbandkästen auch für die Nutzer zu sorgen; diese müssen an einem leicht zugänglich und entsprechend beschilderten Ort verwahrt werden und müssen in Abhängigkeit der an den Arbeitsstellen vorhandenen Risiken ergänzt werden; außerdem muss die Vollständigkeit und der korrekte Gebrauchszustand der darin enthaltenen Hilfsmittel und Geräte konstant gewährleistet sein. Es ist die Pflicht und geht zu Lasten des Zuschlagsempfängers, für die Verbandkastenausstattung für die eigenen Mitarbeiter gemäß geltender Gesetzgebung zu sorgen.

14.5 Einheitsdokument für die Bewertung der Risiken zur Beseitigung der Interferenzen (DUVRI)

Sofern nicht für alle Gebäude und Strukturen, welche Gegenstand dieses Loses sind, ein vollständiges und aktuelles Einheitsdokument für die Bewertung der Risiken zur Beseitigung der Interferenzen („DUVRI“) bereits besteht (siehe technische Dokumentation), obliegt es dem Zuschlagsempfänger dieses Dokument neu zu erstellen bzw. zu vervollständigen. Eine Kopie des neuen bzw. vervollständigten und auf jeden Fall aktualisierten Dokuments muss dem Amt für Schulfürsorge innerhalb 30 Tagen ab Beginn der Vertragsausführung übermittelt werden. Zusätzlich obliegt es dem Zuschlagsempfänger, das Einheitsdokument für die Bewertung der Risiken zur Beseitigung der Interferenzen für die gesamte Dauer des Vertrages laufend zu aktualisieren und spätestens 6 Monate vor Ablauf des Vertrages die letzte aktualisierte Version dem Amt für Schulfürsorge zu übermitteln.

Artikel 15 – Dienstqualitätskontrolle

15.1 Kontrollbefugnis des Landes

- 3) provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente;
- 4) adottare i criteri per la gestione delle emergenze indicati nel Piano di emergenza. L'aggiudicatario, in collaborazione con il medico competente, deve garantire la presenza di cassette di pronto soccorso anche per l'utenza, adeguatamente custodite in un luogo facilmente accessibile ed individuabile con segnaletica appropriata, integrate sulla base dei rischi presenti nei luoghi di lavoro e delle quali sia costantemente assicurata la completezza ed il corretto stato d'uso dei presidi ivi contenuti.
- Resta a carico dell'aggiudicatario l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso per i propri collaboratori, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

14.5 Documento Unico di Valutazione dei Rischi per l'eliminazione delle Interferenze (DUVRI)

A meno che non esista già un documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) completo e aggiornato (vedi documentazione tecnica) per tutti gli edifici e le strutture che sono oggetto di questo lotto, l'aggiudicatario si obbliga a realizzare *ex novo* o completare questo documento. Copia del documento nuovo o completato e comunque aggiornato dovrà essere inviata all'Ufficio assistenza scolastica entro 30 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto.

Inoltre, è responsabilità dell'aggiudicatario aggiornare continuamente il documento di valutazione dei rischi da interferenze per l'intera durata del contratto e al più tardi 6 mesi prima della scadenza del contratto trasmettere la versione aggiornata all'ufficio assistenza scolastica.

Articolo 15 – Controlli di qualità del servizio

15.1 Diritto di controllo della Provincia

Das Land ist befugt, jederzeit, ohne Vorankündigung und in der für geeignet erachteten Form, Kontrollen zur Bewertung der Qualität des angebotenen Dienstes und zur Überprüfung der Entsprechung des vom Zuschlagsempfängers erbrachten Dienstes mit den vertraglichen Vorschriften und dem Leistungsverzeichnis der Ausschreibung sowie des betrieblichen Eigenkontrollplans gemäß HACCP-System vorzunehmen.

Die Kontrollen werden unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen in geltender Fassung durchgeführt.

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, den Kontrollbeauftragten im Sinne des nachstehenden Punktes volle Zusammenarbeit zu gewährleisten. Er hat ihnen jederzeit freien Zugang zu den Heim-, Küchen-, Mensa- und Lagerungsbereichen zu gewähren und hat alle geforderten Klarstellungen sowie die Dokumentation zu den abgewickelten Eigenkontrolltätigkeiten zu liefern. Das Personal des Zuschlagsempfängers darf in keinerlei Weise in die Kontrollverfahren der Kontrollbeauftragten eingreifen.

Der Zuschlagsempfänger hat den Kontrollbeauftragten geeignete Schutzkleidung (Einweg-Arbeitskittel, - Kopfbedeckung, - Überschuhe und - Gesichtsmasken) für die Visite bereitzustellen. Im Laufe der Inspektion haben diese sich an die einschlägige Gesetzgebung zu halten; es ist ihnen nicht erlaubt, direkt in die Zubereitung der Lebensmittel, in die Mahlzeiten und die Bedienung der Geräte und Werkzeuge einzugreifen; ebenso wenig ist es ihnen erlaubt, unmittelbare Beanstandungen an den Mensaleiter oder an die Mitarbeiter des Zuschlagsempfängers zu richten.

15.2 Kontrollbeauftragte

Die Kontrollen werden vom Beauftragten für die Vertragserfüllung in Zusammenarbeit mit den zuständigen technischen Ämtern des Landes und des Südtiroler Sanitätsbetriebs durchgeführt, unbeschadet der autonomen Inspektions- und Kontrollbefugnisse aller institutionellen Einrichtungen, die gemäß geltender Staats- und Landesgesetzgebung zur Durchführung der Kontrollen ermächtigt sind.

15.3 Art der Kontrollen

È facoltà della Provincia effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e secondo le modalità ritenute più opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario, alle prescrizioni contrattuali e del Capitolato tecnico della gara, nonché del piano aziendale di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

I controlli avverranno nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

L'aggiudicatario è obbligato a fornire ai soggetti effettuanti il controllo ai sensi del successivo punto, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali convitto, cucina, ai locali mensa e ai magazzini ed è tenuto a fornire tutti i chiarimenti richiesti e la documentazione relativa alle attività di autocontrollo pregresse. Il personale dell'aggiudicatario non deve in alcun modo interferire sulle procedure di controllo degli incaricati.

L'aggiudicatario deve fornire agli incaricati del controllo idoneo vestiario (camicie, copricapo, copriscarpe e mascherine monouso) da indossare durante la visita. Essi, nel corso dell'ispezione, devono attenersi alla normativa in materia, e non è loro consentita alcuna operazione di manipolazione diretta degli alimenti, dei pasti e delle attrezzature, né alcuna contestazione immediata al Responsabile del Servizio mensa o ai dipendenti dell'aggiudicatario.

15.2 Soggetti preposti al controllo

I controlli verranno effettuati da parte del DEC (Direttore dell'esecuzione del contratto) in collaborazione con i competenti Uffici tecnici della Provincia e dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, fermi restando gli autonomi poteri ispettivi e di controllo di tutti gli organismi istituzionali legittimati ai controlli secondo le normative statali e provinciali vigenti.

15.3 Tipologia dei controlli

Die Kontrollbeauftragten führen die Kontrollen unter Beachtung der geltenden Gesetzgebung in der von ihnen als geeignet erachteten Form durch.

Diese Kontrollen gliedern sich in Sichtkontrollen des Dienstes und analytische Kontrollen und können auch mithilfe von Digitalkameras, Videoaufnahmen durchgeführt werden bzw. können Stichprobenentnahmen (an Lebensmitteln und anderen Produkten) vorsehen, die Laboruntersuchungen unterzogen werden. Die Menge der entnommenen Lebensmittel sind die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestmengen und sind repräsentativ für das zu untersuchende Los. Den Probeentnahmen muss der Mensabetriebsleiter des Zuschlagsempfängers oder dessen Vertreter beiwohnen. In Bezug auf die Arten der Stichprobenentnahme und deren nachfolgende Untersuchung kommt die einschlägige geltende Staats- und Landesgesetzgebung zur Anwendung. Die Untersuchungsergebnisse werden dem Zuschlagsempfänger per Einschreiben mit Empfangsbestätigung oder PEC-Nachricht mitgeteilt.

Die Kontrollverfahren können Folgendes vorsehen:

- a) Überprüfung der Betriebsbedingungen zum Zeitpunkt der Inspektion auf der Grundlage der im vorliegenden Leistungsverzeichnis formulierten Grundsätze und der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung, auf die zur Gänze verwiesen wird;
- b) Überprüfung der Qualitätsstandards des Dienstes auf der Grundlage der hierfür erarbeiteten Checklisten;
- c) Überprüfung der Anwendung des Eigenkontrollplans;
- d) Überprüfung des Hygienezustandes der Lebensmittel, der zubereiteten Gerichte, Halbfertigprodukte, Fertigprodukte, Werkzeuge und Geräte, Umgebungen und des Personals mittels mikrobiologischer, chemischer, warentechnischer Analysen und Proben an Umwelt und Personal (Tupferproben);
- e) Überprüfung der Lagerungsmodalitäten in den Kühlschränken und/oder Kühlzellen;
- f) Überprüfung der Betriebstemperaturen der Kühlschränke und/oder Kühlzellen;
- g) Kontrolle des Verfallsdatums der Produkte;

I soggetti incaricati dei controlli effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Detti controlli saranno articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievo e asporto di campioni, alimentari e non, che saranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime di legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Responsabile del servizio mensa dell'aggiudicatario o suo sostituto. Per quanto riguarda le modalità di prelievo dei campioni e la loro successiva analisi, si applica la normativa statale e provinciale vigente in materia. Gli esiti delle analisi vengono comunicate all'aggiudicatario a mezzo raccomandata A/R o PEC.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- a) verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi enunciati nel presente Capitolato, oltre al rispetto della normativa vigente che s'intende tutta richiamata;
- b) verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle *check-list* appositamente predisposte;
- c) verifica dell'applicazione del Piano di Autocontrollo;
- d) verifica dello stato d'igiene delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi al personale;
- e) modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere;
- f) temperatura di servizio dei frigoriferi e/o celle frigorifere;
- g) controllo della data di scadenza dei prodotti;

- h) Überprüfung der Verarbeitungsweisen der Lebensmittel;
- i) Überprüfung der Kochweisen;
- j) Überprüfung der Verteilungsweisen;
- k) Überprüfung der Merkmale der Desinfektionsprodukte, deren Einsatzes und der Putzweisen;
- l) Kontrolle des Registers der Reinigungsarbeiten und der Entwesungs- und Rattenbekämpfungsmaßnahmen;
- m) Überprüfung der korrekten Verwendung der Anlagen, Werkzeuge und Geräte;
- n) Kontrolle des Personalbestandes und dessen Organisation in der Verteilung des Arbeitsaufkommens;
- o) Funktionskontrolle der technischen Anlagen;
- p) Kontrolle der Instandhaltungsmaßnahmen;
- q) Verkostungskontrollen.

Alle Vorgänge werden protokolliert. Eine Kopie des Protokolls muss dem Zuschlagsempfänger ausgehändigt werden. Die Entnahmeprotokolle müssen vom Mensabetriebsleiter des Zuschlagsempfängers oder dessen Vertreter unterzeichnet werden; bei Verweigerung der Unterzeichnung genügen zwecks Gültigkeit des Protokolls die Unterschriften zweier Zeugen. Der Mensabetriebsleiter hat das Recht, seine eigenen Beobachtungen protokollieren zu lassen und/oder eventuell erfasste Unregelmäßigkeiten zu begründen.

Die oben genannten Kontrollverfahren müssen mit den Bestimmungen der neuen MUK, siehe Punkt 1, Anforderungen an die Lebensmittel, letzter Absatz, ergänzt werden.

15.4 Sperre der Lebensmittel

Die Kontrollen können in Fällen des begründeten Zweifels bezüglich der Hygiene und des Hygienezustandes eines Lebensmittels zur „Sperre der Lebensmittel“ führen. Die Kontrollbeauftragten sorgen dafür, die gesperrten Lebensmittel in einem Lagerraum oder in einer Kühlzelle (falls verderblich) verwahren zu lassen und ein Schild mit der Aufschrift „Untersuchungsproben“ anzubringen. Das Land sorgt über die zuständigen Einrichtungen innerhalb

- h) modalità di lavorazione delle derrate;
- i) modalità di cottura;
- j) modalità di distribuzione;
- k) verifica delle caratteristiche dei sanificanti e loro impiego e modalità di lavaggio;
- l) controllo registro delle pulizie e disinfezioni e derattizzazioni;
- m) verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- n) controllo dell'organico e loro organizzazione nella distribuzione dei carichi di lavoro;
- o) controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- p) controllo degli interventi di manutenzione;
- q) controlli di degustazione.

Di tutte le operazioni compiute viene redatto apposito verbale, del quale una copia deve essere consegnata all'aggiudicatario. I verbali di prelievo devono essere sottoscritti dal Responsabile del servizio mensa dell'aggiudicatario o da suo sostituto; in caso di rifiuto di sottoscrizione sono sufficienti, per la validità del verbale, le firme di due testimoni. Il responsabile del servizio mensa ha diritto di fare annotare in verbale le proprie osservazioni e/o fornire motivazioni circa eventuali irregolarità riscontrate.

Ai sopradescritti procedimenti di controlli si aggiungono le disposizioni dei nuovi CAM, vedi punto 1, ultimo comma requisiti degli alimenti.

15.4 Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo, in caso di dubbio fondato circa l'igiene e la salubrità di un alimento, al "blocco delle derrate". I soggetti incaricati del controllo provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". La Provincia, tramite le strutture competenti, provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e a darne

von 2 Tagen dafür, die hygienischen und warentechnischen Bedingungen der Lebensmittel untersuchen zu lassen und der Zuschlagsempfänger unverzüglich zu benachrichtigen.

15.5 Verwahrung der Stichproben

Für eine schnellere Ermittlung der Ursachen eventueller lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche hat der Zuschlagsempfänger mindestens 100 g von täglich ausgegebenen Produkten zu entnehmen, diese in sterilen Beuteln zu verpacken, mit dem Datum und der Uhrzeit der Verpackung zu versehen und bei einer Temperatur von +4°C für 72 Stunden aufzubewahren. Der Zuschlagsempfänger hat sie den zuständigen Behörden zur Verfügung zu halten, falls sich Fälle von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen ergeben sollten oder falls weitere inspektions-technische und hygienisch-gesundheitliche Untersuchungen nötig werden sollten. Nach dieser Frist muss das Produkt, falls sich kein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch ereignet hat, entsorgt werden.

15.6 Beanstandungen

Auf der Grundlage der von den Inspektoren erfassten Beobachtungen sowie auf der Grundlage der Ergebnisse der Laboruntersuchungen übermittelt das Land dem Zuschlagsempfänger per Einschreiben mit Empfangsbestätigung oder per PEC-Nachricht seine Beanstandungen zusammen mit eventuellen Vorschriften. Diese hat der Zuschlagsempfänger innerhalb von 5 Tagen umzusetzen. Innerhalb derselben Frist hat der Zuschlagsempfänger die Möglichkeit, Gegenargumente einzureichen, welche den Ablauf der Frist bis zu neuer Mitteilung unterbrechen. Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, schriftliche und belegte Rechtfertigungen in Bezug auf die vorgebrachten Beanstandungen zu liefern, falls das Land solche verlangt.

Liefert der Zuschlagsempfänger innerhalb der im ersten Absatz dieses Artikels vorgesehenen Frist keine nachweisliche Rechtfertigung in Bezug auf die vorgebrachten Beanstandungen, verhängt das Amt für Schulfürsorge die Vertragsstrafe gemäß

tempestiva comunicazione all'aggiudicatario.

15.5 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario deve prelevare almeno 100 g di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura di +4°C per 72 ore ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari. Trascorso tale termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

15.6 Contestazioni

Sulla base delle osservazioni rilevate dai soggetti addetti al controllo, nonché in base agli esiti dei controlli di laboratorio, la Provincia farà pervenire all'aggiudicatario, a mezzo raccomandata A/R o PEC, le proprie contestazioni, corredate da eventuali prescrizioni, alle quali l'aggiudicatario dovrà uniformarsi entro 5 giorni, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'aggiudicatario è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Provincia, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine previsto dal primo comma del presente articolo l'aggiudicatario non produce alcuna comprovata giustificazione in merito alle contestazioni mosse, l'Ufficio Assistenza Scolastica applicherà la

Art. 12 der besonderen Vertragsbedingungen – Teil II.

15.7 Eigenkontrolle gemäß HACCP-System

Die Eigenkontrolle muss in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 852/04 über Lebensmittelhygiene durchgeführt werden. Der Zuschlagsempfänger hat jede Phase des Dienstes zu ermitteln, einschließlich der Phase der Lebensmittelverteilung, die sich als kritisch für die Lebensmittelsicherheit erweisen könnte. Er hat zu garantieren, dass auf der Grundlage der Prinzipien, auf denen das HACCP-System aufbaut, die angemessenen Sicherheitsverfahren ermittelt, angewandt, erhalten und aktualisiert werden.

Der Zuschlagsempfänger hat angemessene Maßnahmen zu ergreifen, um die besten Hygienebedingungen des Endproduktes zu garantieren. Hierzu hat es die kritischen Punkte zu analysieren und zu ermitteln sowie die nötigen Kontrollverfahren für die Funktionstüchtigkeit des Systems umzusetzen.

Für die Spezialkost (zum Beispiel für Zöliakiekranken) muss die Zurichtung mit dem betrieblichen Eigenkontrollsystem abgewickelt werden; im Eigenkontrolldokument muss dies spezifisch festgehalten werden. Im Rahmen der für die Kontrolle der kritischen Punkte eingesetzten Überwachungssysteme hat der Zuschlagsempfänger dem Amt für Schulfürsorge dreimonatlich eine Kopie der mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Analysebefunde sowie der Ergebnisse der Suche nach Rückständen von Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmitteln in den verwendeten Rohstoffen einschließlich jener, die unter die Kategorie der „ökologischen- biologischen Erzeugnisse“ und Produkte der „integrierten Schädlingsbekämpfung“ fallen, sowie der Fertigprodukte zu liefern.

Mit besonderem Verweis auf die Kontrolle der Mahlzeiten müssen die Kontrollen immer Folgendes betreffen:

- Gesamtkeimzahl;
- Suche nach Staphylokokken;
- Suche nach Salmonellen;
- Suche nach Kolibakterien.

Sie müssen durchgeführt werden an:

- Vorspeisen-Stichproben;

penale di cui all'art. 12 del capitolato speciale d'appalto – parte II.

15.7 Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/04 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. L'aggiudicatario deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione degli alimenti, che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto, l'aggiudicatario dovrà adottare misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finito, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Per le diete speciali (ad es. per celiaci) la produzione dovrà essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'aggiudicatario dovrà fornire all'Ufficio Assistenza Scolastica, con frequenza trimestrale, copia dei referti di analisi microbiologiche e chimico-fisiche, nonché ricerca di residui anti-parassitari e fitosanitari sulle materie prime utilizzate, comprese quelle rientranti nella categoria "prodotti biologici" e prodotti "a lotta integrata", nonché sul pasto confezionato.

Con particolare riguardo ai controlli sui pasti, i controlli devono sempre riguardare:

- carica microbica totale;
 - ricerca di stafilococchi;
 - ricerca di salmonelle;
 - ricerca di escherichia coli;
- E devono essere effettuati su
- campioni di primi piatti;

- Hauptspeisen-Stichproben;
- Saucen-Stichproben;
- Nachtisch-Stichproben;
- Umweltelemente (Küchenbretter, Arbeitsflächen usw.).

Die Daten zu den durchgeführten Kontrollen müssen im Mensaraum aufgezeichnet, aktualisiert und den offiziellen Kontrollbeauftragten zur Verfügung gehalten werden.

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, die von der Verordnung (EG) 852/04 vorgesehenen Bestimmungen zu beachten, die während der gesamten Erbringung des Dienstes angewandt, erhalten und überprüft werden müssen. Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, das Personal diesbezüglich und in Bezug auf die korrekte Ausführung und Implementierung des HACCP-Eigenkontrollplans spezifisch zu schulen. Die gesamte verwaltungsrechtliche und strafrechtliche Haftung, die mit der besagten Verordnung sowie mit den anderen Vorschriften im Bereich der Lebensmittelsicherheit zusammenhängt, trägt also der Zuschlagsempfänger.

Artikel 16 - Immobilien

16.1 Strukturen

Das Land stellt dem Zuschlagsempfänger die Struktur in der Schulzone Bruneck, J. – Ferrari- Str. 42, 39031 Bruneck, zur Verfügung. Der Zuschlagsempfänger trägt die Verantwortung für die Erhaltung und Beaufsichtigung der Räumlichkeiten, der Anlagen, Einrichtungen, Werkzeuge und Geräte, die ihm für die gesamte Dauer des Vertrags einschließlich der Zeiträume, in denen der Dienst nicht erbracht wird, überlassen werden. Das Risiko von eventuellen Diebstählen oder Entwendungen, Verlusten oder Beschädigungen ist vollständig zu Lasten des Zuschlagsempfängers.

16.2 Aufbewahrungsverbot

Der Zuschlagsempfänger trägt dafür die Verantwortung, dass die Nutzung der Räumlichkeiten und der Geräte von Seiten des Mensapersonals, der Benutzer und aller Personen, die in den Mensaräumen Zutritt haben, laut vorliegender Vereinbarung und entsprechend den eventuellen Anweisungen des Landes erfolgt.

- campioni di secondi piatti;
- campioni di salse;
- campioni di dolci;
- elementi ambientali (taglieri, piani di lavoro ecc.).

I dati relativi ai controlli effettuati devono comunque essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il locale mensa, a disposizione degli incaricati dei controlli ufficiali.

L'aggiudicatario si obbliga ad osservare le disposizioni previste dal Reg.CE 852/04, che dovranno essere applicate, mantenute e verificate durante tutta l'esecuzione del servizio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire la specifica formazione del personale al riguardo, nonché in merito alla corretta esecuzione ed implementazione del piano di autocontrollo HACCP. Pertanto, ricadono sull'aggiudicatario tutte le responsabilità amministrative e penali connesse alla normativa citata, nonché alle altre norme specifiche del settore alimentare.

Articolo 16 - Immobili

16.1 Strutture

La Provincia mette a disposizione dell'aggiudicatario la struttura nella zona scolastica di Brunico in Via J. Ferrari 42, 39031 Brunico. L'aggiudicatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'aggiudicatario.

16.2 Divieto di custodia

L'aggiudicatario è responsabile che i locali e le attrezzature siano usati da parte degli addetti, degli utenti e delle persone che a qualsiasi titolo accedono ai locali mensa, secondo il presente accordo ed eventualmente secondo le disposizioni impartite dalla Provincia.

Der Zuschlagsempfänger und seine Arbeitnehmer/innen dürfen – auch nicht unentgeltlich – ohne vorherige, vom Land schriftlich erteilte Genehmigung keine Pakete, Koffer, Unterlagen, Wertsachen und andere Gegenstände der Mensabesucher in Empfang nehmen und aufbewahren.

Bei Nichtbeachtung dieses Verbotes sind im Falle des Verlustes von Gegenständen der Zuschlagsempfänger und der Angestellte solidarisch haftbar.

16.3 Übergabe - Inventar

Bei der Übergabe der Räumlichkeiten, der beweglichen Güter und Geräte, verfassen und unterzeichnen die Vertragsparteien ein Protokoll, dem das entsprechende Inventar mit Zustandsbeschreibung beigelegt ist.

Außerdem werden alle Belange der Heim- und Mensabetriebsführung, die mit der Hausordnung zusammenhängen, unter Hinzuziehung eines Vertreters des Landes im Detail geregelt und in einer Niederschrift festgehalten und unterzeichnet.

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, die anvertrauten beweglichen und unbeweglichen Güter mit größter Sorgfalt zu behandeln und Beschädigungen durch eigenes Personal, Nutzer und Dritte zu vermeiden.

Eventuelle Änderungen, Erneuerungen sowie Ersatz sind in einer der Bestandsaufnahme beigelegten Protokoll zu vermerken.

Binnen 30. Januar jeden Jahres sowie bei Vertragsende übermittelt der Zuschlagsempfänger dem Land eine Bestandsaufnahme mit allen Gegenständen, die während der Betriebsführung geändert, erneuert oder ausgetauscht wurden, wobei die jeweiligen Gründe anzuführen sind.

Es ist untersagt, ohne ausdrückliche Genehmigung vom Land irgendwelche Änderung oder Neuerung an Räumlichkeiten und Ausstattung vorzunehmen.

16.4 Periodische Überprüfung der Immobilien und der Anlagen

Eine zu ernennende Kommission hat - jederzeit auf Aufforderung des Landes und in jedem Fall alle 12 Monate ab dem Beginn der Dienstleistung - für die Überprüfung des Bestandes, das dem

È fatto divieto all'aggiudicatario ed ai suoi dipendenti, di prendere in consegna dagli utenti o di tenere in custodia, anche gratuitamente, pacchi, valigie, plichi, valori ed oggetti di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione scritta da parte della Provincia.

In caso di trasgressione, l'aggiudicatario ed il dipendente saranno solidamente responsabili di ogni eventuale ammanco.

16.3 Consegna dei beni – Inventario

All'atto della consegna dei locali, dei beni mobili e delle attrezzature viene redatto e firmato dalle parti un verbale al quale è allegato l'inventario delle cose consegnate con la descrizione del relativo stato di manutenzione.

Inoltre, in presenza di un rappresentante della Provincia, saranno regolamentate in dettaglio tutte le questioni relative alla gestione del servizio, collegato con la gestione della scuola e con il regolamento interno.

L'aggiudicatario deve avere la massima cura nel servirsi dei beni mobili ed immobili consegnati e dovrà evitare deterioramenti anche da parte del proprio personale, degli utenti del servizio e da parte di terzi in generale.

Di eventuali modifiche, innovazioni e sostituzioni dei beni consegnati va redatto apposito verbale, che verrà allegato all'inventario iniziale.

Entro il 30 gennaio d'ogni anno, e comunque al termine del contratto, l'aggiudicatario trasmette alla Provincia il prospetto delle eventuali variazioni della consistenza dei beni, avvenute durante il periodo di gestione, con l'indicazione delle cause delle variazioni.

Non è consentito prevedere alcuna modifica o miglioria ai locali o alle attrezzature senza aver ottenuto preventivamente un'esplicita autorizzazione della Provincia.

16.4 Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento su richiesta della Provincia ed in ogni caso, ogni 12 mesi a partire dall'inizio dell'esecuzione del servizio, una commissione da nominare deve provvedere alla verifica dell'esistente, ed

Zuschlagsempfänger zur Nutzung überlassen und übergeben wurde, und für die Überprüfung dessen Erhaltungszustandes zu sorgen. Dies wird in einem eigenen Protokoll festgehalten und von allen anwesenden Parteien unterzeichnet.

Sollte das Bestehen von Schäden festgestellt werden, die durch vorsätzliches Verhalten des Zuschlagsempfängers, durch Nachlässigkeit, Unvorsichtigkeit oder Unerfahrenheit, durch falsche oder nicht ausreichende Instandhaltung der Anlagen oder Einrichtungen entstanden sind, oder sollten zur Nutzung überlassene Güter fehlen, wird dies im Protokoll festgehalten, unbeschadet der Pflicht für den Zuschlagsempfänger, die Entwendung und/oder den Verlust von Gütern des Landes bei den Polizeibehörden sowie bei den zuständigen Ämtern des Landes zwecks Vermerk in der Bestandsaufnahme zu melden. Nach der Feststellung des Schadens oder des Fehlens gilt in diesem Fall der/das im Protokoll festgehaltene Schaden oder Fehlen als Beanstandung an den Zuschlagsempfänger, ohne dass weitere Mitteilungen oder Mahnungen erforderlich werden. Der Zuschlagsempfänger hat das Recht, im Protokoll seine eigenen diesbezüglichen Bemerkungen festhalten zu lassen. Sollten diese von einem Teil der Mitglieder der Kommission, die bei der Besichtigung vor Ort anwesend sind, als nicht ausreichend oder zweckdienlich erachtet werden, wird dies im Protokoll vermerkt. Der Vertreter des Amtes für Schulfürsorge lässt die an den Zuschlagsempfänger gerichtete Aufforderung protokollieren, innerhalb der angegebenen Frist, nicht unter 7 Tagen und nicht über 20 Tagen nach der Feststellung, den Schaden zu reparieren oder das beschädigte oder entwendete Gut zu ersetzen, außer in den Schadens- oder Entwendungsfällen, die nicht dem Zuschlagsempfänger zuzuschreiben sind. Sollte der Zuschlagsempfänger innerhalb des im Protokoll angegebenen Termins nicht hierfür sorgen, verhängt das Amt für Schulfürsorge die Vertragsstrafe gemäß Art. 12 der besonderen Vertragsbedingungen – Teil II.

16.5 Bestandsänderungen

allo stato di conservazione, di quanto consegnato in uso all'aggiudicatario. Di tale operazione viene redatto apposito verbale, sottoscritto da tutte le parti presenti.

Qualora venga riscontrata l'esistenza di danni causati da comportamenti dolosi dell'aggiudicatario, da negligenza, imprudenza o imperizia, da errata o da carente manutenzione degli impianti o degli arredi, ovvero, qualora vengano riscontrati ammanchi di beni concessi in uso, di essi viene dato atto nel verbale, salvo ed impregiudicato l'obbligo per l'aggiudicatario di denunciare la sottrazione e/o lo smarrimento di beni di proprietà provinciale alle autorità di polizia nonché ai competenti Uffici provinciali, ai fini dell'annotazione nell'inventario. In tale caso, riscontrato il danno o l'ammanco, il rilievo degli stessi nel verbale, vale quale contestazione all'aggiudicatario senza necessità di ulteriore comunicazione o diffida. L'aggiudicatario ha diritto di fare annotare nel verbale le proprie osservazioni a riguardo. Qualora esse non vengano ritenute sufficienti o pertinenti da parte dei membri della commissione, presenti al sopralluogo, se ne dà atto nel verbale ed il rappresentante dell'ufficio Assistenza Scolastica fa annotare a verbale l'intimazione all'aggiudicatario di provvedere entro il termine indicato, non inferiore a 7 e non superiore a 20 giorni dal riscontro, al ripristino del danno o alla sostituzione del bene danneggiato o sottratto, salvi i casi di danno o sottrazione non imputabili all'aggiudicatario. Qualora la stessa non vi provveda nel termine indicato nel verbale, l'ufficio Assistenza Scolastica provvederà all'applicazione della penale di cui all'art. 12 del capitolato speciale d'appalto – parte II.

16.5 Variazione della consistenza dei beni

Bei Bedarf sorgt das Land nach erhaltener Meldung und sobald die notwendigen Überprüfungen erfolgt sind, direkt oder über Dritte für die erforderlichen Änderungen, Erneuerungen und Ersatz. Vom Zuschlagsempfänger wird Schadenersatz gefordert, wenn die Schäden nicht durch normale Abnutzung oder durch höhere Gewalt verursacht wurden.

Der Zuschlagsempfänger muss die Räumlichkeiten in dem Zustand erhalten, in welchem sie ihm übertragen wurden. Es muss auf eigene Kosten die ordentlichen Instandhaltungsmaßnahmen und all jene Arbeiten durchführen, die notwendig sind, um die Effizienz der Dienstleistung zu gewährleisten. Das gleiche gilt für die oben erwähnten Einrichtungsgegenstände.

Bei Nichterfüllung mahnt das Land den Zuschlagsempfänger, die erforderlichen Maßnahmen innerhalb einer bestimmten Frist durchzuführen. Sollte der Zuschlagsempfänger auch dieser Aufforderung nicht nachkommen, führt das Land die notwendigen Arbeiten selbst durch und belastet den Zuschlagsempfänger mit den anfallenden, um 10 % erhöhten Kosten, bei Bedarf mit Rückgriff auf die Kautions.

16.6 Rückerstattung der Räumlichkeiten, der Anlagen und der Werkzeuge und Geräte

Nach Ablauf des Vertrags oder im Falle der vorzeitigen Kündigung des Vertrags aus jeglichem Grund, ist der Zuschlagsempfänger verpflichtet, dem Land nach vorheriger Abfassung eines entsprechenden Protokolls im Beisein der Vertreter des zuständigen technischen Amtes des Landes, des von der Landeshotelfachschule Bruneck ernannten zuständigen Technikers und des Amtes für Schulfürsorge die Räumlichkeiten, die Dienstanlagen, die Werkzeuge und Geräte und die fest eingebauten und materiell in die Struktur eingebauten Einrichtungen und jedenfalls alles, was im Zuge der Ausschreibung angeboten und anschließend realisiert wurde, zurückzuerstatten.

Die Eigentumsübertragung an das Land der Werkzeuge, Geräte und der Einrichtungen, die vom Zuschlagsempfänger eventuell erworben wurden, sowie der eventuell realisierten Verbesserungen muss vom zuständigen Landesamt, das

All'occorrenza la Provincia, in base alle comunicazioni ricevute e dopo aver effettuato le opportune verifiche, provvede direttamente o tramite terzi ad apportare modifiche, rinnovi e sostituzioni necessarie, richiedendo all'aggiudicatario il risarcimento dei danni riscontrati, salvo che i deterioramenti siano stati causati da normale usura o forza maggiore.

L'aggiudicatario deve mantenere i locali nello stato in cui le sono stati consegnati. Dovrà all'uopo provvedere a proprie spese all'ordinaria manutenzione e ad ogni altra opera che si renda necessaria per garantire l'efficienza dei servizi. Lo stesso vale per gli arredi.

In caso di inadempimento, la Provincia diffonderà l'aggiudicatario ad eseguire i lavori necessari entro un determinato termine, trascorso il quale senza che l'aggiudicatario abbia provveduto, la Provincia provvederà direttamente ad eseguire i lavori necessari con addebito dei relativi costi maggiorati del 10 % e con eventuale rivalsa sulla cauzione definitiva.

16.6 Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto, o in caso di interruzione anticipata dello stesso, per qualsiasi causa, l'aggiudicatario è obbligato a riconsegnare alla Provincia, previa stesura di apposito verbale, in contraddittorio con i rappresentanti del competente Ufficio tecnico della Provincia, del competente tecnico addetto della scuola alberghiera di Brunico, nonché dell'ufficio Assistenza Scolastica i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi stabilmente installati e materialmente incorporati nella struttura, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato.

Il passaggio di proprietà delle attrezzature e degli arredi eventualmente acquistati dall'aggiudicatario, nonché delle eventuali migliorie realizzate, in capo alla Provincia, deve essere formalizzato a cura del

für die Bestandsaufnahme der Güter sorgt, formalisiert werden.

Sollte im Zuge der Rückerstattungsprotokollierung Schäden oder das Fehlen von Gütern festgestellt werden, wird im Sinne von Artikel 16.4 des vorliegenden Leistungsverzeichnisses vorgegangen. Sollte der Zuschlagsempfänger nicht innerhalb des im Rückerstattungsprotokoll angegebenen Termins für die Reparatur oder den Ersatz sorgen, werden der Schaden oder das Fehlen von den zuständigen technischen Landesämtern wirtschaftlich quantifiziert. Das Amt für Schulfürsorge teilt den Betrag dem Zuschlagsempfänger per Einschreiben mit Empfangsbestätigung oder PEC- Nachricht mit und gewährt ihm eine weitere Frist von nicht über 5 Tagen für die Wiederinstandsetzung oder Wiederbeschaffung. Sollte der Zuschlagsempfänger dem nicht nachkommen, lässt das Amt für Schulfürsorge die Arbeit ausführen oder das Gut von Amts wegen ersetzen und verrechnet den entsprechenden Betrag, erhöht um 10 %, mit der Kautions.

16.7 Änderungen

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, keine Änderungen, Erneuerungen oder Umgestaltungen an den Räumlichkeiten bzw. an den anderen Anlagen ohne vorherige Genehmigung des Landes anzubringen.

16.8 Zugänge

a) Um die Kontinuität in der Erbringung der Leistung zu garantieren, muss der Zuschlagsempfänger im letzten Monat vor Fälligkeit des Vertrages dem neuen Zuschlagsempfänger und dessen Personal Einlass in die Strukturen gewähren, um eine reibungslose Übergabe und Einführung in die Funktionsweise der Struktur/Einrichtung zu bewerkstelligen.

b) Der Zuschlagsempfänger hat den Landesbeauftragten zu jedem Ort und zu jeder Zeit Zugang zu gewähren, damit diese die Dienste auf Effizienz und Ordnungsmäßigkeit überprüfen können; davon ausgenommen sind die Räume für die Zubereitung der Speisen, zu denen der Zugang nur nach Ergreifen aller von der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen hygienischen

kompetente Ufficio provinciale che procederà all'inventarizzazione dei beni.

Qualora in sede di verbalizzazione di riconsegna vengano ravvisati danni o ammanchi di beni, si procede ai sensi dell'articolo 16.4 del presente capitolato. In caso l'aggiudicatario non provveda al ripristino nel termine indicato nel verbale di riconsegna, il danno o l'ammancio saranno oggetto di quantificazione economica da parte dei competenti Uffici tecnici della Provincia. L'ufficio Assistenza Scolastica comunicherà l'importo all'aggiudicatario, a mezzo raccomandata A/R o Pec, con assegnazione di un ulteriore termine non superiore a 5 giorni per provvedere al ripristino. Qualora l'aggiudicatario non ottemperi, l'ufficio Assistenza Scolastica farà eseguire il lavoro o sostituire il bene d'ufficio, imputandone il relativo importo, maggiorato del 10%, alla cauzione.

16.7 Modificazioni

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché a tutti gli impianti senza previa autorizzazione della Provincia.

16.8 Accessi

a) Onde garantire la necessaria continuità della prestazione, nel corso del mese antecedente alla scadenza del contratto l'aggiudicatario deve consentire al nuovo aggiudicatario ed al personale di questi l'accesso alle strutture per poter visionare le strutture ed a prendere le mansioni.

b) L'aggiudicatario deve garantire l'accesso agli incaricati della Provincia in qualsiasi luogo ed ora, al fine di esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, ad eccezione dei locali adibiti alla preparazione del cibo, ai quali è consentito l'accesso solo previa adozione di tutte le misure e cautele igieniche previste dalla normativa vigente.

Maßnahmen und Vorkehrungen erlaubt ist.

16.9 Verbot der Abtretung an Dritte und Untermiete

a) Der Zuschlagsempfänger darf die ihm vom Land zum Gebrauch überlassenen Räumlichkeiten auch nicht teilweise abtreten oder verpachten. Das Gleiche gilt für die dort ausgeübten Tätigkeiten und für die vom Land zum Gebrauch überlassenen Einrichtungsgegenstände.

b) In den zur Benutzung überlassenen Räumlichkeiten dürfen ausschließlich die zur pädagogischen Betreuung der Heimbewohnerinnen vorgesehenen Tätigkeiten ausgeführt werden. Sollten außerordentliche Veranstaltungen (z.B. Abschlussfeiern) in der Struktur stattfinden, so muss der Betreiber, auch aus Sicherheitsgründen, logistische Unterstützung und Mitarbeit bei deren Durchführung gewährleisten.

c) Während der Sommerzeit, wo keine HeimschülerInnen untergebracht sind, sind Aktivitäten wie Gruppenunterbringung mit oder ohne Verpflegung nur gestattet, wenn vorab das Land das Einvernehmen dazu gibt. Der Reinerlös aus diesen Aktivitäten muss bei der Rechnungsstellung mit dem Land verrechnet und entsprechend dokumentiert werden.

Artikel 17 – Dienstbezogene Kostenlasten

17.1 Verschiedene Kostenaufwände

Zu Lasten des Zuschlagsempfängers sind die Spesen für:

- die Wiederinstandsetzung bzw. Wiederbeschaffung der Werkzeuge und Geräte, der Anlagen, des Geschirrs und der Einrichtungen sowie für den Erwerb alles Nötigen für die korrekte Erbringung des Dienstes;
 - die eventuellen Erwerbe oder Änderungen zur Anpassung an die Anlagen;
 - die Überschreibungen oder den Abschluss der Gas-, Wasser-, Stromlieferungs- und Müllentsorgungsverträge.
- Sollten für Anschlüsse, die gemeinsam mit der Schule angemeldet wurden, für das

16.9 Divieto della cessione a terzi e subaffitto

a) L'aggiudicatario non può cedere né affittare, neanche parzialmente, i locali concessigli in uso dalla Provincia. Lo stesso vale per le attività ivi svolte e per gli arredi concessi in uso dalla Provincia stessa.

b) Nei locali messi a disposizione possono essere svolte esclusivamente attività per la sorveglianza pedagogica dei convittori. Se dovessero aver luogo all'interno della struttura, manifestazioni straordinarie (ad esempio feste di chiusura), l'aggiudicatario deve garantire, anche per motivi di sicurezza, sostegno logistico e collaborazione nello svolgimento.

c) Durante i mesi estivi, in assenza di convittori/convittrici è possibile concedere alloggio a gruppi di persone con o senza vitto, solo previo il consenso dell'amministrazione provinciale. Il ricavo di dette attività deve essere rendicontato con la Provincia allegando la relativa documentazione.

Articolo 17 – Oneri inerenti al servizio

17.1 Oneri vari

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese relative:

- al ripristino delle attrezzature, degli impianti, delle stoviglie e degli arredi, nonché all'acquisto di tutto il necessario per la corretta esecuzione del servizio;
 - ad eventuali acquisti o modifiche di adeguamento agli impianti;
 - alle volture o alla stipula dei contratti di somministrazione di gas, acqua, energia elettrica, smaltimento dei rifiuti.
- In caso di allacciamenti che sono stati creati insieme a quelli della scuola, in ragione del

Heim keine eigenen Zähler vorhanden sind, muss der Zuschlagsempfänger den jeweiligen Verbrauch prozentuell an das Land verrichten. Hierzu ist eine Vereinbarung mit der Abteilung Vermögensverwaltung des Landes notwendig.

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, nach Ablauf des Vertrags dem neuen Zuschlagsempfänger die Weiterführung bzw. die Übernahme der Verbraucherschlüsse zu garantieren.

Das Land bleibt befreit von jeglicher zusätzlichen Kostenlast, die dem Zuschlagsempfänger aufgrund von beim Vertragsabschluss nicht vorhersehbaren Spesen entstehen sollte.

17.2 Lizenzen und Genehmigungen

Der Zuschlagsempfänger muss zum Zeitpunkt der Unterzeichnung des Vertrags für die Einholung der sanitären Gutachten/Genehmigungen und der Lizenzen, wo diese erforderlich sind, für die Erbringung des von diesem Leistungsverzeichnis geforderten Dienstes, gesorgt haben.

17.3 Instandhaltung

In Bezug auf die übergebenen unbeweglichen und beweglichen Güter ist der Zuschlagsempfänger verpflichtet, die folgenden Instandhaltungsmaßnahmen vorzunehmen:

- ordentliche Instandhaltung aller Teile der Immobilie, die zum Heim- und Mensadienst gehören;
- ordentliche und außerordentliche Instandhaltung der fest eingebauten Vorrichtungen, insbesondere der den Zählern nachgeschalteten Geräte und Zuleitungen;
- ordentliche und außerordentliche Instandhaltung des Küchenmobiliars und des gesamten, nicht fest eingebauten überlassenen und übergebenen Materials;
- Reparatur aller Armaturen, Geräte und Zubehörteile in den sanitären Anlagen, die in den zugehörigen Bereichen installiert sind;
- allgemein alle nötigen Arbeiten, um die Funktionstüchtigkeit der Armaturen, Türen und Fenster, Böden und Verkleidungen zu erhalten;

fatto che non esistono contatori autonomi per il convitto, l'aggiudicatario deve pagare il consumo percentuale. A tale fine è necessaria una convenzione con la ripartizione Amministrazione del patrimonio della Provincia.

L'aggiudicatario, alla scadenza del contratto, si obbliga a garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

La Provincia resta sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare all'aggiudicatario a causa di spese non prevedibili alla stipula del contratto.

17.2. Licenze e autorizzazioni

L'aggiudicatario deve, al momento della sottoscrizione del contratto, aver provveduto all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze, ove necessarie, per l'espletamento del servizio richiesto dal presente capitolato.

17.3 Manutenzione

In relazione ai beni immobili e mobili consegnati, l'aggiudicatario è obbligato ad eseguire i seguenti interventi manutentivi:

- Manutenzione ordinaria delle parti dell'immobile che fanno parte del convitto e dei locali mensa;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fisse, in particolare le apparecchiature e le linee di adduzione poste a valle dei contatori;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dei mobili di cucina e di tutto il materiale non fisso ricevuto in consegna;
- Riparazione di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati nelle zone di pertinenza;
- In generale, tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, degli infissi, delle pavimentazioni e dei rivestimenti;

- Auswechslung der funktionierenden Beleuchtungskörper;
- Wiedervervollständigung der Sicherheitsausstattung, schließlich der Beschilderung;
- Instandhaltung und Auswechslung der von den Mauern abstehenden elektrischen Anlagen: Aggregate, Steckdosen, Schalter, Umschalter, Ventile, Beleuchtungskörper einschließlich der internen und externen Gruppenschalttafeln;
- Revision und periodische Reinigung der Abflussrohre;
- Revision und Instandhaltung aller Einrichtungen und Ausstattungen und Geräte.

- Sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- Reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- Manutenzione e sostituzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interni ed esterni;
- Revisione e pulizia periodica degli scarichi;
- Revisione e manutenzione di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature;

Das Land ist für die außerordentliche Instandhaltung zuständig.

Wenn der Zuschlagsempfänger außerordentliche Instandhaltungsarbeiten ohne vorherige Genehmigung durchführt, steht ihm keine Entschädigung zu.

Der Zuschlagsempfänger hat zum Dienstantritt ein Programm vorzulegen, in dem er die Instandhaltungsmaßnahmen und deren Ausführungszeitplan für die gesamte Dauer des Dienstes auflistet.

Bei der Erstellung des Programms hat der Zuschlagsempfänger mindestens eine monatliche Kontrolle vorzusehen und hat die Vorschriften in den Gebrauchs- und Wartungshandbüchern der Maschinen und Anlagen zu beachten sowie die Bestimmungen der geltenden Arbeitsschutzgesetzgebung einzuhalten. Dieses Programm muss innerhalb von 10 Tagen nach Beginn der Vertragsausführung an das Amt für Schulfürsorge übermittelt werden. Das Amt für Schulfürsorge kann vom Zuschlagsempfänger Ergänzungen /Klarstellungen auf der Grundlage eventueller diesbezüglicher Anweisungen seitens der zuständigen technischen Ämter des Landes verlangen. Der Zuschlagsempfänger hat die erfolgte Durchführung der Instandhaltungsmaßnahmen zu belegen. Hierfür hat er dem Amt für Schulfürsorge alle 12 Monate eine Kopie des Instandhaltungsberichts zu übermitteln. Bei Nichteinhaltung dieser Pflicht fällt die Vertragsstrafe gemäß Art. 12 der besonderen Vertragsbedingungen – Teil II an.

È a carico della Provincia la manutenzione straordinaria dei locali.

Per le opere di straordinaria manutenzione eseguite direttamente dall'aggiudicatario e che non sono state preventivamente autorizzate non è concesso alcun rimborso.

L'aggiudicatario deve presentare, contestualmente all'inizio del servizio, un programma nel quale indica l'elenco degli interventi manutentivi e la cadenza periodica con cui saranno effettuati durante tutta la durata del servizio.

Nella redazione del programma, l'aggiudicatario deve comunque prevedere almeno un controllo mensile e osservare quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione dei macchinari e degli impianti, nonché quanto indicato dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Tale programma deve essere inoltrato entro 10 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto, all'ufficio Assistenza Scolastica che potrà chiedere all'aggiudicatario integrazioni/chiarimenti sulla base di eventuali indicazioni ricevute in merito dai competenti uffici tecnici della Provincia.

L'aggiudicatario dovrà comprovare l'avvenuta effettuazione degli interventi di manutenzione, trasmettendo ogni 12 mesi all'ufficio Assistenza Scolastica copia dei report d'intervento. Il mancato rispetto di tale obbligo comporta l'applicazione della penale di cui all'art. 12 del capitolato speciale d'appalto – parte II.

Alle vom Zuschlagsempfänger durchgeführten Instandhaltungsmaßnahmen müssen außerdem ordnungsgemäß in das Wartungsregister eingetragen werden, das der Zuschlagsempfänger in jeder Einrichtung zu führen verpflichtet ist. Das Land behält sich das Recht vor, dieses Register und den effektiven Zustand der Ausstattungen und Geräte, Einrichtungen und Strukturen jederzeit zu kontrollieren.

Sollte bei einer Kontrolle die nichterfolgte Durchführung der Instandhaltungsmaßnahmen gemäß vorhergehendem Absatz festgestellt werden, verhängt das Amt für Schulfürsorge die Vertragsstrafe gemäß Art. 12 der besonderen Vertragsbedingungen – Teil II.

Die in diesem Artikel aufgelisteten Instandhaltungen zu Lasten des Zuschlagsempfängers verstehen sich als richtungweisend und nicht erschöpfend für alle analogen Instandhaltungen, die nicht spezifisch in der Liste genannt werden und die erforderlich werden sollten.

Artikel 18 – Ernährungserziehung der Nutzer

18.1 Information der Nutzer

In Übereinstimmung mit den Vorgaben der Mindestumweltkriterien gemäß Ministerialdekret vom 10. März 2020 hat der Unternehmer die Nutzer über Folgendes zu informieren:

- Ernährung, Gesundheit und Umwelt;geografische Herkunft der Lebensmittel;
- Saisonabhängigkeit der Lebensmittel;
- richtige Mülltrennung.

Zum Zwecke der Zuteilung von Zusatzpunkten hat der Bewerber einen Plan bzw. ein Projekt zur Information der Dienstinutzer beizulegen, das auf klare Weise Folgendes beinhaltet: die vorgeschlagenen Initiativen/Projekte, das zu realisierende Kommunikationsmaterial, die zu verwendenden Unterlagen und Hilfsmittel, die Themen und Inhalte der Kommunikation sowie die Fachkompetenzen der mit einbezogenen Kommunikationsexperten.

Artikel 19 – Bestimmungen über das Personal

19.1 Dienstpersonal

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'aggiudicatario devono inoltre essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che l'aggiudicatario è obbligato a tenere presso ogni struttura. La Provincia si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture.

Qualora, in seguito ad un controllo, emerga la mancata effettuazione degli interventi di manutenzione di cui sopra, l'ufficio Assistenza Scolastica provvederà all'applicazione della penale di cui all'art. 12 del capitolato speciale d'appalto – parte II.

Le manutenzioni a carico dell'aggiudicatario, indicate nel presente punto, si intendono indicative, e non esaustive rispetto a manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco che si rendessero necessarie.

Articolo 18 - Educazione alimentare dell'utenza

18.1. Informazione agli utenti

Conformemente a quanto previsto dai CAM - Criteri ambientali minimi di cui al decreto Ministeriale 10 marzo 2020, l'aggiudicatario deve garantire l'informazione degli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il Concorrente, per poter ottenere un punteggio premiante, deve allegare un Piano o Progetto di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: le iniziative/progetti proposti, i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione; le skills professionale degli esperti di comunicazione coinvolti.

Articolo 19 - Disposizioni relative al personale

19.1 Personale del servizio

Das Dienstpersonal muss entsprechend dem Einsatzbereich in genügender Anzahl vorhanden sein, um die Erfordernisse für einen gut funktionierenden Dienst zu erfüllen.

Der Personalplan (Organigramm) muss mindestens folgende Stellen vorsehen:

- mindestens eine Heimleiterin oder einen Heimleiter, die oder der den 24-stündigen Bereitschaftsdienst gewährleistet;
- pädagogisch qualifizierte Fachkräfte in ausreichender Anzahl für eine pädagogisch qualifizierte Betreuung der Heimbewohner;
- ausreichend Köche, Hilfsköche und Küchenhilfen sowie Personal für die Verwaltungs- und Reinigungsarbeiten.

Der Personalplan (Organigramm) muss sowohl die Anzahl der vorgesehenen Personen, als auch die Personenjahre (Prozentsatz Vollzeit/Teilzeit) für den jeweiligen Bereich enthalten.

Das Personal muss gute Deutsch- und Italienischkenntnisse besitzen.

Das Personal wird direkt vom Zuschlagsempfänger angestellt, dem es in jeder Hinsicht unterstellt ist.

Bevor der Zuschlagsempfänger den Dienst beginnt, muss er dem Land ein Verzeichnis mit allen Mitarbeiter/innen, ihren Namen, Qualifikation und Bruttolohn übermitteln. Jede Änderung im bezüglich des übermittelten Verzeichnisses ist dem Land unverzüglich und schriftlich zu melden.

Löhne, Zulagen, Aufwendungen, Versicherungs- und Rentenbeiträge jeglicher Art für das Personal gehen ausschließlich zu Lasten des Zuschlagsempfängers, das verpflichtet ist, die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen, Tarif- und Bereichsverträge ebenso anzuwenden wie die Bestimmungen für Arbeitskräfteeinstellungen, Arbeitszeiten und wöchentliche Ruhetage.

Das Land wird von den oben genannten Arbeitsverhältnissen sowie den Unfällen, die Mitarbeiter/innen oder Dritten, in den dem Zuschlagsempfänger zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten erleiden, nicht berührt. Der Zuschlagsempfänger ist

Il personale di servizio dovrà essere in numero adeguato e idoneo a soddisfare le normali esigenze per il buon funzionamento del servizio.

Il piano del personale (organigramma) deve prevedere almeno i seguenti posti:

- un posto per responsabile pedagogico che garantisce il servizio di pronto intervento 24 ore su 24;
- personale pedagogicamente qualificato in numero adeguato alla sorveglianza pedagogica;
- personale sufficiente per il ristoro (cuoco, aiuto-cuoco), l'attività amministrativa e di pulizia.

Il piano del personale (organigramma) deve contenere sia il numero delle persone previste che la quota anni persona (percentuale tempo pieno/parziale) per ogni settore.

Il personale deve avere un'adeguata conoscenza della lingua italiana e tedesca.

Il personale è assunto direttamente dall'aggiudicatario, dalla quale dipenderà a tutti gli effetti.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere alla Provincia l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e le retribuzioni lorde corrisposte. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto alla Provincia.

È a carico esclusivo dell'aggiudicatario l'obbligo della corresponsione delle retribuzioni, indennità, oneri e contributi assicurativo-previdenziali di qualsiasi genere al personale, con l'osservanza delle relative norme di legge, dei contratti collettivi e di comparto, rispettando le prescrizioni concernenti l'assunzione della manodopera, l'orario di lavoro ed il riposo settimanale.

La Provincia resta completamente estranea ai predetti rapporti di lavoro come pure ad ogni eventuale infortunio che avesse a colpire il personale o terzi nei locali concessi all'aggiudicatario, la quale deve prevenire ogni possibile pericolo ed all'occorrenza

angehalten, alle erforderlichen Vorbeugungsmaßnahmen zu ergreifen und Gefahren dem Land zu melden, das jeglicher Haftung enthoben ist.

Der Zuschlagsempfänger muss gewährleisten, dass das gesamte Personal beruflich qualifiziert ist und laufend in den Verarbeitungstechniken, der Hygiene, der Sicherheit und Vorbeugung weitergebildet wird.

Das Personal ist verpflichtet, korrekte Beziehungen zu den Nutzern zu pflegen und auf keinen Fall verletzendes Verhalten an den Tag zu legen.

Das Personal muss bedarfsgerecht ausgebildet und über allfällige Gefahren für die Gesundheit informiert werden. Den Dienst dürfen nur gesunde Mitarbeiter/innen versehen, um die Lebensmittelhygiene nicht zu beeinträchtigen.

Der Zuschlagsempfänger stellt einen Verantwortlichen für das gesamte Personal ein, Er koordiniert die jeweiligen Aufgaben und stellt sicher, dass diese pünktlich und sorgfältig durchgeführt werden.

Der Zuschlagsempfänger ist für das Verhalten des eigenen Personals verantwortlich und ist verpflichtet, alle Gesetze in den Bereichen Sozialfürsorge, Gesundheit, Unfallversicherung, sowie die einschlägigen Tarifverträge (Dienstrecht und Entlohnung) einzuhalten.

Das Personal erscheint gepflegt zum Dienst und trägt Dienstkleidung. Bei der Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten wird andere Kleidung getragen als bei der Reinigungstätigkeit sowie den Wartungsarbeiten der Räumlichkeiten, Anlagen, Geräte und Geschirr gemäß den Bestimmungen des DPR Nr. 327/80.

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sein Personal zu strengster Disziplin und ergreift bei Bedarf zweckmäßige Disziplinarmaßnahmen gegenüber jenem Personal, das sich dem Land oder den Nutzern gegenüber nicht korrekt verhält bis zur Entlassung in besonders schwerwiegenden Fällen.

Der Zuschlagsempfänger stellt außerdem sicher, dass das für die Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten eingeteilte Personal kontrolliert wird und im Bereich Lebensmittelhygiene eine angemessene Ausbildung erhalten hat. Die

segnalarlo alla Provincia, la quale sarà comunque tenuta rilevata ed indenne dall'aggiudicatario per qualsiasi domanda e pretesa del personale e di terzi.

L'aggiudicatario dovrà garantire che tutto il personale sia professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione.

Il personale è tenuto a mantenere un rapporto corretto con gli utenti e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato e informato sui rischi sanitari, garantendo la presenza di addetti in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

L'aggiudicatario impiegherà un responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

L'aggiudicatario sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuta all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni, nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico.

Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie in conformità a quanto disposto dal DPR 327/80.

L'aggiudicatario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della Provincia o dei comunali, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Assumendosene i relativi oneri, l'aggiudicatario deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti siano controllati ed abbiano ricevuto un

entsprechenden Kosten lasten auf dem Zuschlagsempfänger.

Der Zuschlagsempfänger ist gemäß Art. 105 GvD Nr. 50/2016 verpflichtet, dem Land vor Tätigkeitsbeginn und nicht später als 30 Tage nach Beginn der Vertragsausführung die Unterlagen für Vorsorge, Kranken- und Unfallversicherung sowie eine Abschrift vom Plan mit den Sicherheitsvorkehrungen zu übermitteln.

Das Personal muss die Verpflichtungen einhalten, die aus dem von der Autonomen Land Bozen mit Beschluss der Landesregierung **Nr. 839 vom 28. August 2018** ~~Nr. 938 vom 29. Juli 2014~~ im Sinne des DPR 16. April 2013, Nr. 62 („Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici“) beschlossenen Verhaltenskodex hervorgehen.

Berufliche Aus- und Weiterbildung des für den Dienst zuständigen Personals

Der Zuschlagsempfänger setzt Personal ein, das hinsichtlich der in den Rechtsvorschriften vorgesehenen Themen und je nach Aufgabenbereichen in Bezug auf spezifische Themen geschult ist. Diese betreffen: für das für den Kantinenraum und die Küche zuständige Personal die korrekte mengenmäßige Portionierung der Mahlzeiten mithilfe der Verwendung von geeigneten Utensilien wie Suppenkellen, Wendern oder Schaumlöffeln unterschiedlicher Größen, damit die Mahlzeiten korrekt mit nur einem Griff portioniert werden, auch um **Lebensmittelverschwendung zu vermeiden;**

für das Küchenpersonal die Gartechniken zur Aufrechterhaltung der ursprünglichen Nährwerte und um Wasser und Strom zu sparen, die Verfahren zur Minimierung von Wasser- und Stromverbrauch bei der Zubereitung und Konservierung der Mahlzeiten und zum Auftauen. Nachweis: Innerhalb von sechzig Tagen nach Aufnahme des Dienstes muss der Zuschlagsempfänger das Programm für die durchgeführte Personalschulung und die Liste der Teilnehmer übermitteln. Analoge Unterlagen müssen für das Personal übermittelt werden, das während der Vertragsdurchführung eingestellt wird.

19.2 Dienstführung

addestramento appropriato in materia di igiene alimentare.

Ai sensi dell'art. 105 D.lgs n. 50/2016, l'aggiudicatario ha l'obbligo di trasmettere alla Provincia, prima dell'inizio dell'attività e comunque non oltre 30 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto, la documentazione comprovante l'avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, Assicurativi ed Infortunistici, nonché copia del piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori.

Il personale deve osservare gli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla Provincia Autonoma di Bolzano con deliberazione della Giunta Provinciale n. **839 del 28 agosto 2018** ~~938 del 29 luglio 2014~~ ai sensi del DPR 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici).

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

19.2 Direzione del servizio

Die Leitung des Dienstes muss anhaltend einem Verantwortlichen übertragen werden, der eine entsprechende berufliche Qualifizierung und eine angemessene Erfahrung und Ausbildung besitzt.

Der Dienstverantwortliche muss ständig in Kontakt mit den vom Land namhaft gemachten Personen sein zwecks Kontrolle bei der Durchführung des Dienstes.

Falls der Verantwortliche abwesend (Urlaub, Krankheit usw.) ist oder seine Aufgabe nicht erfüllt, muss der Zuschlagsempfänger für einen gleichwertigen Ersatz sorgen.

19.3 - Sozialklausel

Entspricht der Zuschlagsempfänger nicht dem vorherigen Betreiber der Dienstleistung, ist er dazu verpflichtet, die Arbeitnehmer des vorherigen Zuschlagsempfängers zu beschäftigen, sofern sie verfügbar sind und ihre Anzahl und Qualifikation mit der Organisation des Zuschlagsempfängers sowie mit den technischorganisatorischen Anforderungen und seinem Bedarf an Arbeitskräften harmonisieren.

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, um die Einhaltung dieser Vorschriften auch im nächsten Vertrag zu gewährleisten, die Unterlagen des diensttuenden Personals, welches drei Monate vor natürlichem Ablauf des Vertrags eingestellt war, dem Land zu übermitteln.

19.4 Haftpflichtversicherung

Um sich gegen durch Mitarbeiter/innen, Einrichtung, Maschinen oder Anlagen verursachte Sach- oder Personenschäden abzusichern, muss der Zuschlagsempfänger nach dem Zuschlag eine angemessene Haftpflichtversicherung vorlegen. Die Versicherungspolizze muss gemäß ZGB, Artikel 1917, Absatz 2, direkten Schadenersatz an geschädigte Dritte und gemäß ZGB, Artikel 1916 den ausdrücklichen Verzicht der Versicherungsgesellschaft auf Forderungsübergang vorsehen.

Die Haftpflichtversicherung muss folgende Garantieleistungen vorsehen:

- Schadenersatz für alle, auch durch Brand, an denen vom Land zur Verfügung gestellten Räumen und Geräten verursachten Schäden;

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza e formazione.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla Provincia per il controllo dell'andamento del servizio stesso.

In caso di assenza o di inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'aggiudicatario deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

19.3 – Clausola sociale

L'aggiudicatario, qualora soggetto diverso dal precedente aggiudicatario del servizio, è obbligato ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori dipendenti del precedente aggiudicatario, qualora il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'aggiudicatario e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste.

L'aggiudicatario, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo contratto, è tenuto a trasmettere alla Provincia la documentazione relativa al personale impiegato nell'appalto che risulti in forza tre mesi prima della scadenza naturale della medesima.

19.4 Assicurazione responsabilità civile

A copertura di tutti i danni che dovessero derivare a cose e/o persone a causa del proprio operato o di quello dei propri dipendenti, degli arredamenti, dei macchinari e degli impianti l'aggiudicatario deve presentare dopo l'aggiudicazione un'adeguata polizza assicurativa. Tale polizza assicurativa deve prevedere, ai sensi dell'art. 1917, 2. comma, C.C., il pagamento diretto a favore del terzo danneggiato dell'indennità dovuta e l'esplicita rinuncia della Compagnia assicuratrice al diritto di surrogazione ai sensi dell'art. 1916 C.C.

In ogni caso l'assicurazione RC deve prevedere le seguenti garanzie:

- risarcimento di danni ai locali ed alle attrezzature della Provincia Autonoma di Bolzano, usate per lo

- Haftpflichtversicherung für von Dritten, inklusive den so genannten „biologischen Schaden“.

Als Ergänzung für die verbindlich vorgeschriebene Personal Haftpflichtversicherung sind als Versicherungsbetrag mindestens 2.500.000,00 (zweimillionenfünfhunderttausend) Euro vorzusehen.

19.5 Haftung

Das Land ist jeglicher Verpflichtung entbunden, falls der Dienst auch aus Gründen nicht erbracht wird, die unter das Unternehmerrisiko fallen, (z.B. Personalstreik) oder wegen nicht vom Land abhängiger Ursachen (z.B. Lehrkräftestreik, Schülerunruhen, höhere Gewalt, Geräteschäden usw.).

Das Land übernimmt keine Kosten, wenn der Zuschlagsempfänger Mahlzeiten an nicht Berechtigte ausgibt.

19.6 Verbesserung des Dienstes

Vor dem Hintergrund der angereiften Erfahrung oder infolge von eingetretenen Ereignissen können im Laufe der Erbringung des Dienstes zwischen den Parteien vertragliche, nicht- wesentliche Änderungen vereinbart werden, die einzig der besseren Abwicklung des Dienstes selbst dienen.

svolgimento dell'attività, anche derivanti da incendio;

- responsabilità civile verso i terzi, ivi compreso il „danno biologico“.

I massimali di copertura devono essere d'importo non inferiore a 2.500.000,00 (due milioncinquecentomila/00) euro ed integrativi delle assicurazioni obbligatorie per il personale.

19.5 Responsabilità

La Provincia è esonerata da qualsiasi responsabilità, in caso d'inattività anche per motivi che rientrano fra i rischi aziendali quali per esempio scioperi del personale dipendente oppure per cause estranee alla volontà della Provincia, quali ad esempio sciopero del personale docente, agitazioni studentesche, forza maggiore, guasti alle attrezzature ecc.

Nessun onere graverà sulla Provincia nel caso in cui l'aggiudicatario eroghi pasti senza il riscontro del titolo idoneo per l'accesso.

19.6. Miglioramento del servizio

Alla luce dell'esperienza maturata o in seguito a fatti comunque sopravvenuti, nel corso dello svolgimento del servizio potranno essere concordate fra le parti modificazioni contrattuali non sostanziali finalizzate unicamente al migliore andamento del servizio stesso.