

**MARKTGEMEINDE  
WELSBERG-TAISTEN**

Autonome Provinz Bozen-Südtirol  
39035 WELSBERG-TAISTEN – Pustertaler Straße 10



**COMUNE BORGATA DI  
MONGUELFO-TESIDO**

Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige  
39035 MONGUELFO-TESIDO - Via Pusteria 10

Steuer-Nr. - Cod.Fisc. 81004290219  
Mwst.Nr. - P.IVA 00206420218

Tel. 0474 946012  
Fax. 0474 944595

**Dienst für die Zubereitung,  
Lieferung und Verteilung  
von Essen  
Ausspeisung Mittelschule  
Welsberg-Taisten**

**Schuljahr 2018/19**

**VERGABEBEDINGUNGEN FÜR  
EIN VERHANDLUNGSVERFAHR-  
EN MITTELS ELEKTRONISCHER  
VERGABE**

**LASTENHEFT**

**Servizio per la preparazione,  
fornitura e distribuzione  
di pasti  
refezione Scuola Media Mon-  
guelfo-Tesido**

**anno scolastico 2018/19**

**DISCIPLINARE DI GARA PER  
PROCEDURA NEGOZIATA CON  
MODALITÀ TELEMATICA**

**CAPITOLATO D'ONERI**

## **Art. 1**

### **Einleitung**

Eine gesunde Ernährung im Kindes- und Jugendalter ist nicht nur für eine angemessene psychophysische Entwicklung des Kindes oder Jugendlichen, sondern auch für die Vorbeugung von Krankheiten (Arteriosklerose, Infarkt, Gehirnschlag, Diabetes, Tumore, usw.) die im Erwachsenenalter vermehrt auftreten, unentbehrlich. Die Mahlzeit in der Schulausspeisung erhält daher nicht nur eine gastronomische, sondern auch eine erzieherische und vor allem präventive Bedeutung.

Das Verantwortungsgefühl des gesamten Personals, des externen Dienstleisters, des Aufsichtspersonals in der Schulausspeisung und der Eltern muss gestärkt werden, um zu vermeiden, dass eventuelle Gesundheitsprobleme des Kindes und Jugendlichen gefördert statt verhindert werden.

Obwohl die öffentliche Meinung Ernährungsproblemen scheinbar großes Interesse entgegenbringt, nimmt die Anzahl der übergewichtigen Kinder zu: Man stelle sich nur vor, dass im Sonderbetrieb S. E. Mitte-Süd praktisch jeder dritte Zwölfjährige an Übergewicht oder Fettleibigkeit leidet. Die ideale, mengenmäßige und qualitative Nährstoffzusammensetzung einer Mittagsmahlzeit sind vom Dienst für Diät und Ernährung festgelegt worden. Angesichts dieser Überlegungen wäre es wünschenswert, wenn der externe Dienstleister besondere Aufmerksamkeit diesem Bereich zuwendet und mit den zuständigen Organen (Gemeindeverwaltung, Dienst für Diät und Ernährung) gut zusammenarbeiten würde. Der externe Dienstleister, das Aufsichtspersonals und die Eltern werden aufgefordert, die Einhaltung der Menüs zu überwachen, die Kinder zu einem korrekten Ernährungsverhalten zu erziehen und zu sensibilisieren.

Eine öffentliche Einrichtung ist verpflichtet, all jene Schritte zu unternehmen, die eine gesunde seelische und körperliche Entwicklung des Kindes garantieren, sowie den Eltern Orientierungshilfen für eine gesunde Ernährung anzubieten. Der externe Dienstleister sollte nicht nur die Kochkunst beherrschen, sondern auch die Grundzüge einer gesunden Ernährung kennen.

## **Art. 2**

### **Gegenstand – Zielsetzung**

Gegenstand der Ausschreibung ist die Führung des Schulausspeisungsdienstes während des Schuljahres 2018/19, zwei Mal wöchentlich, und in der Mittagspause zwischen 12,00 Uhr und 12,45 Uhr.

Das Hauptziel bei der Führung der Schulausspeisung ist die Verabreichung eines Mittagessens. Dieses ist gemäß dem bei liegenden Menüplan zuzubereiten und zu verabreichen.

Der Menüplan kann von der Schule mit schriftlicher Vorankündigung von drei Tagen jederzeit abgeändert werden.

## **Art. 1**

### **Introduzione**

Una corretta alimentazione nell'infanzia e nella gioventù è indispensabile non solo per un adeguato sviluppo psico-fisico del bambino e del giovane, bensì anche per prevenire quelle patologie che maggiormente colpiscono in età adulta (aterosclerosi, infarto, ictus cerebrale, diabete, tumore, etc.). Ecco allora che il pasto servito presso la refezione scolastica non assume solo un significato gastronomico, bensì anche educativo e soprattutto preventivo.

La responsabilità di tutto il personale della refezione scolastica, dell'appaltatore esterno, del personale di vigilanza della refezione scolastica e dei genitori deve pertanto essere rafforzata, onde evitare che eventuali problematiche sanitarie future del bambino e del giovane possano essere sostenute anziché impedito.

Sebbene l'opinione pubblica pone evidentemente particolare interesse in merito alle problematiche nutrizionali, il numero dei bambini sovrappeso aumenta costantemente: basta immaginare che presso l'Azienda Sanitaria centro-sud praticamente ogni terzo dodicenne soffre di sovrappeso o obesità. La composizione nutrizionale ideale di un pranzo, in termini di quantità e qualità, è stata determinata dal Servizio di dietologia e nutrizione. Alla luce di queste considerazioni sarebbe auspicabile che l'appaltatore esterno ponga particolare attenzione a questo ambito e che collabori in maniera fruttuosa assieme agli organi responsabili (amministrazione comunale, Servizio di dietologia e nutrizione). L'appaltatore esterno, il personale di vigilanza della refezione scolastica ed i genitori sono esortati a controllare che il menu venga rispettato e ad educare e sensibilizzare i bambini ad un corretto comportamento nutrizionale.

Un'istituzione pubblica è obbligata ad intraprendere tutti i passi che garantiscano un sano sviluppo psico-fisico dei bambini, nonché di offrire ai genitori sostegno nell'orientamento verso una nutrizione sana. L'appaltatore esterno non solo dovrebbe avere la padronanza dell'arte culinaria, bensì dovrebbe essere a conoscenza anche dei rudimenti di un'alimentazione sana.

## **Art. 2**

### **Oggetto – Finalità**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica durante l'anno scolastico 2018/19, in due giorni settimanali, nella pausa di pranzo tra le ore 12,00 e le ore 12,45.

Il fine principale nella gestione della refezione scolastica è la distribuzione di un pranzo. Il pranzo deve essere preparato e distribuito secondo il piano dei menu di cui in allegato.

Il piano dei menu può essere modificato in ogni momento dalla scuola con un preavviso scritto di tre giorni.

**Art. 3**  
**Ort, an welchem der Dienst  
durchgeführt wird**

Der Dienst wird in der Aula der Mittelschule Welsberg durchgeführt. Die entsprechenden Räumlichkeiten, einschließlich der Einrichtung, des Geschirrs und des Bestecks, sowie der Gerätschaften für die Raumpflege werden dem Auftragnehmer von der Gemeinde unentgeltlich zu Verfügung gestellt.

**Art. 4**  
**Anzahl und Menge der Essen**

Die Gemeinde Welsberg-Taisten gewährleistet weder eine Höchst- noch eine Mindestanzahl an Essen. In den vergangenen Schuljahren wurden circa 12.000 Essen verabreicht.

Diese Zahl ist als Orientierungswert, ohne jegliche Verbindlichkeit zu Lasten der Gemeinde, anzusehen.

Die Schuldirektion teilt dem Auftragnehmer innerhalb 9.00 Uhr des Liefertages die Anzahl der zuzubereitenden und zu liefernden Essen mit.

**Art. 5**  
**Gegenstand des Dienstes**

Gegenstand des Dienstes:

- a) die Zubereitung der Speisen, wobei diese bei Bedarf, in der Mensaküche der Mittelschule fertig gestellt und/oder warm gehalten werden;
- b) separate Zubereitung der Speisen für Kinder mit Lebensmittelallergien oder anderen Beeinträchtigungen (z.B. Zerkleinerung mit Mixer);
- c) die Lieferung der Speisen zur Schulauspeisung;
- d) die Verabreichung der Speisen an die Schüler; diese werden im angrenzenden Speisesaal auf einem Tisch im Vorbeigehen der Schüler ausgegeben; Salate werden von den Schülern selber auf ihren Teller gegeben; Die beauftragte Firma stellt das erforderliche Personal (2 Personen) für die Ausgabe der Speisen zur Verfügung;
- e) Die Gemeinde stellt 1 Person als Mithilfe zur Verfügung; diese sorgt auch für das Tischdecken, das Einsammeln von Geschirr und Besteck (welches vom Auftraggeber zur Verfügung gestellt werden muss), sowie für die tägliche Reinigung des Mensa-Raumes (ohne Küche);
- f) Anfallender Trocken- und Nassmüll gehen zu Lasten des Unternehmens;

**Art. 6**  
**Allgemeine Richtlinien**

1. Das Verpflegungsangebot muss zur Schonung der Umwelt beitragen. Dies wird unter anderem dadurch erreicht, dass Lebensmittel aus ökologischer und vorzugsweise regionaler Erzeugung in das Speisenangebot integriert werden und dass die Trans-

**Art. 3**  
**Luogo in cui il  
servizio viene svolto**

Il servizio si svolge nell'aula della scuola media di Monguelfo. I relativi locali, incluso l'arredamento, le stoviglie e posate, nonché gli attrezzi per la pulizia dei locali, vengono messi a disposizione dell'appaltatore esterno a titolo gratuito da parte del comune.

**Art. 4**  
**Numero e quantità dei pasti**

Il Comune di Monguelfo-Tesido non garantisce né un numero massimo né un numero minimo di pasti. Negli anni scolastici scorsi sono stati distribuiti circa 12.000 pasti.

Questo numero deve essere considerato come valore orientativo senza alcun impegno a carico del comune.

La direzione scolastica, entro le ore 9.00 del giorno di fornitura, comunica all'appaltatore il numero dei pasti che da preparare e fornire.

**Art. 5**  
**Oggetto del servizio**

Oggetto del servizio è:

- a) la preparazione dei pasti, tenendo presente che, in caso di necessità, questo possono essere finiti/tenuti caldi nella cucina della mensa;
- b) preparazione separata dei pasti per bambini con allergie alimentari o altre defezioni (p.e. ridimensionamento col mixer);
- c) il trasporto dei pasti alla refezione scolastica;
- d) la distribuzione dei pasti agli scolari; questi vengono distribuiti su un tavolo nella sala adiacente con passaggio dei singoli alunni; le insalate vengono messi dai scolari sul proprio piatto; il fornitore mette a disposizione il personale necessario (2 persone) per la distribuzione dei pasti;
- e) Il Comune mette a disposizione 1 persona per l'assistenza; questa provvede anche a preparare i tavoli, la raccolta di piatti e posate (che devono essere messe a disposizione dal fornitore), nonché alla pulizia giornaliera dell'aula di distribuzione (senza cucina);
- f) i rifiuti secchi ed umidi prodotti sono a carico del fornitore;

**Art. 6**  
**Criteri generali**

1. L'offerta di vitto deve contribuire al rispetto della natura. Questo obiettivo viene tra l'altro raggiunto attraverso l'integrazione nelle pietanze di alimentari provenienti da produzioni biologiche e possibilmente regionali e provvedendo che il trasporto sia

- portwege möglichst kurz sind. Es sollten Mehrwegverpackungen bevorzugt sowie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien verwendet werden.
2. Durch eine hohe Attraktivität des Verpflegungsangebotes wird eine hohe Akzeptanz erreicht. Die angebotenen Speisen sollten Geschmacksvorlieben der Kinder entsprechen, ohne dass die ernährungsphysiologische Qualität darunter leidet. Zur Erhaltung der sensorischen Qualität darf die Zeit von der Abfüllung bis zur Ausgabe nicht länger als 3 Stunden betragen.
  3. Das Speisen- und Getränkeangebot orientiert sich an den Empfehlungen der Optimierten Mischkost. Dabei handelt es sich um ein lebensmittel- und mahlzeitbezogenes Konzept, das die praktische Umsetzung der D-A-CH Referenzwerte erleichtert und zugleich Kriterien wie z. B. Essensvorlieben von Kindern berücksichtigt.

#### Art. 7

##### Zubereitung der Speisen – Einkauf

Beim Einkauf und Bezug der Produkte ist folgendes zu beachten:

**Fertiggerichte:** Auf den Einsatz von Fertiggerichten, Fertigsuppen oder –soßen mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie auf vorverarbeitete Produkte sollte weitgehend verzichtet werden. Es handelt sich dabei um folgende Produkte: Tomatenketchup, Fertiggerichte die nach Wärmezufuhr servierfähig sind, Salatdressing, Kartoffelpüreepulver usw.

**Fertigdesserts:** Essensverpackte Fertigdesserts (z. B. Pudding in Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pak) werden nicht eingesetzt.

**Gemüse:** Bei Gemüse wird vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt. Geeignet sind alle frischen Gemüsesorten je nach Jahreszeit oder tiefgekühltes Gemüse. Kein Dosengemüse verwenden, mit Ausnahme von geschälten Tomaten und eventuell Maiskörnern.

**Obst:** Bei Obst sind alle frischen und reifen Obstsorten je nach Jahreszeit geeignet. Sie können roh, gekocht oder als Fruchtsaft angeboten werden. Kein Dosenobst verwenden.

**Fleisch:** Beim verwendeten Fleisch bzw. Fleischprodukten wird auf qualitativ hochwertige Ware geachtet. Wählen Sie magere, frische oder tiefgekühlte Fleischsorten. Verwenden Sie selten und ausschließlich mageres Schweinefleisch. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist zu bevorzugen.

**Wurstwaren und konservierte Fleischwaren:** Es eignen sich: gekochter Magerschinken, möglichst ohne Polyphosphate, Rohschinken ohne Fett, Rinder- und Truthahnschinken.

Vermeiden Sie alle Wurstwaren wie ungarische Salami, Mortadella, frischen und geräucherten

possibilmente breve. Dovrebbero essere preferite le confezioni riciclabili e dovrebbe essere utilizzato materiale di confezionamento riutilizzabile.

2. Attraverso un'elevata attrattività dell'offerta di vitto viene raggiunta un'ampia accettazione. Le pietanze offerte dovrebbero corrispondere all'orientamento in termini di gusto dei bambini, senza che per questo ne soffra la qualità nutrizionale e fisiologica. Al fine del mantenimento delle qualità organolettiche, il tempo trascorso tra il confezionamento e la distribuzione non deve superare le 3 ore.
3. L'offerta dei cibi e delle bevande si orienta ai consigli proposti dalla cucina mista ottimale. Si tratta in questo caso di un concetto orientato agli alimentari ed ai pasti, che facilita la traduzione dei valori ottimali D-A-CH e contemporaneamente rispetta criteri come per esempio le preferenze culinarie dei bambini.

#### Art. 7

##### Preparazione dei pasti – Acquisto

Al momento dell'acquisto e ritiro dei prodotti deve essere posta attenzione ai seguenti punti:

**Pasti già pronti:** l'impiego di pasti già pronti, zuppe o sughi liofilizzati con l'obbligo dell'indicazione degli ingredienti, nonché di prodotti pretrattati dovrebbe essere ampiamente evitato. In questo caso si tratta dei seguenti prodotti: Ketchup di pomodoro, prodotti già pronti ad essere serviti qualora riscaldati, condimenti preconfezionati per insalate, polvere per purè di patate, ecc.

**Dessert già pronti:** dessert già pronti ad essere serviti (p.es. budini confezionati) e bevande (0,2 l Tetra-Pak) non vengono impiegati.

**Verdure:** vengono preferite verdure fresche e stagionali. Sono idonee tutte le varietà di verdura fresca, a seconda della stagione, o verdure congelate. Escludere la verdura in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati ed eventualmente dei semi di mais.

**Frutta:** sono idonei tutti i tipi di frutta matura e fresca, a seconda della stagione. Essa può essere consumata cruda o cotta o sotto forma di spremuta. Escludere tutta la frutta in scatola.

**Carne:** per l'impiego della carne, ossia di prodotti di carne, viene posta l'attenzione a prodotti di alta qualità. Deve essere scelta carne magra, fresca o congelata. Impiegare raramente ed esclusivamente carne magra di maiale. Deve essere preferita carne proveniente da allevamenti ecologici.

**Insaccati e prodotti di carne conservati:** sono idonei: prosciutto cotto magro possibilmente senza polifosfati, prosciutto crudo senza grasso, prosciutto di bovino o di tacchino.

Escludere tutti i prodotti insaccati come salame ungherese, mortadella, speck fresco ed affumi-

Bauchspeck, Schinkenwurst, Coppa und fetten Speck. Würstel (z. B. Frankfurter) können gelegentlich serviert werden (1 x monatlich), weil sie eine Lieblingsspeise der Kinder sind.

**Fisch:** Wählen Sie frischen oder tiefgekühlten Fisch: Seezunge, Seehecht, Dorsch, Zahnbrasse, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Forellenfilet, Meerkalb, Krake, Tintenfisch, Kabeljau usw.

**Vermeiden Sie** gesalzene oder konservierte Fische, Ausnahme naturbelassener Thunfisch.

**Käse:** Geeignet sind die Frischkäsesorten: Stracchino, Certosino, Fior di latte, Mozzarella, Scamorza, Robiola, Taleggio, Fontina, BelPaese, Edamer, magere einheimische Käsesorten, frischer Topfen. Gereifte Käsesorten: Parmesan, Grana.

Vermeiden Sie fette, geräucherte oder gegorene Käsesorten wie Emmenthaler, Provola, Schafskäse, Gorgonzola. Vermeiden Sie polyphosphatreiche Schmelzkäsesorten wie Streichkäse und „Sottiletten“.

**Milch:** Zu empfehlen ist frische Vollmilch; teilentrahmte Milch kann eventuell bei der Zubereitung von Püree, Béchamelsoße oder anderen Soßen verwendet werden. Geeignet sind auch Buttermilch, Naturjoghurt oder Joghurt mit frischem Obst.

**Eier:** 1x wöchentlich können Eierspeisen verabreicht werden. Die HACCP-Richtlinien sind dabei zu beachten.

**Öle:** Zum Kochen kaltgepresstes Olivenöl verwenden. Eventuell mit Rapsöl oder Erdnußöl ersetzen. Kein Öl aus Samenmischungen verwenden.

**Fette:** Die Butter kann, wenn im Rezept vorgesehen, in kleinen Mengen, roh oder zerlassen verwendet werden. Butter nie braten oder braun werden lassen. Vermeiden Sie andere Fette tierischen Ursprungs wie Schmalz, Schweinefett. Vermeiden Sie Margarine.

**Frittierte Speisen:** Hinsichtlich der Zubereitungsformen sind frittierte Speisen, wie Pommes frites aufgrund ihres hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren nicht geeignet. Gleiches gilt für panierte Speisen. Diese sollten entsprechend wenig angeboten werden.

**Sahne:** Nur frische pasteurisierte Sahne verwenden.

**Getränke:** Zu empfehlen sind Naturwasser oder teeinfreier Früchtetee, eventuell mit Zusatz von leicht gesüßtem Zucker oder Honig, Zitronen- oder Orangensaft. Ungeeignet sind alle kohlen-säurehaltigen Getränke z. B. Orangen- und Zitronenlimonade, Cola, Spuma. Ungeeignet ist auch SIRUP wie Himbeer-, Pfefferminz-, Mandarinen- und Orangensirup usw. **Auszuschließen sind alkoholische Getränke, auch bei der Zubereitung von Gerichten. Auszuschließen sind auch Kaffee und schwarzer Tee.**

Es werden keine Light-Produkte verwendet. Nicht verwendet werden Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe.

cato, salame cotto, coppa e speck grasso. I Würstel (per esempio Frankfurter) possono essere occasionalmente serviti (1 volta al mese), perché sono uno dei piatti preferiti dai bambini.

**Pesce:** impiegare pesce fresco o congelato: sogliole, nasello, merluzzo, branzino, pesce persico, orata, filetto di trota, vitello di mare, ronzino, seppia, merluzzo bianco, ecc.

**Escludere** pesce sotto sale o conservato, ad eccezione del tonno in scatola al naturale.

**Formaggio:** idonee sono le varietà di formaggio fresco: stracchino, certosino, fior di latte, mozzarella, scamorza, robiola, taleggio, fontina, belpaese, edamer, varietà di formaggio magro locale, ricotta fresca. Formaggi congelati: parmigiano, grana.

Escludere varietà di formaggio grasse o fermentate come emmenthaler, provola, formaggio caprino, gorgonzola. Escludere varietà di formaggio fondente contenenti polifosfati come formaggi spalmabili e "sottilette".

**Latte:** consigliabile è l'impiego di latte fresco intero; latte parzialmente scremato può essere adoperato eventualmente in occasione della preparazione di purè, besciamella o di altri sughi. Idonei sono anche i latticini, lo yogurt naturale o lo yogurt con frutta fresca.

**Uova:** una volta alla settimana possono essere serviti pasti con uova. Devono essere rispettate nei direttive HACCP.

**Olio:** impiegare per cucinare olio d'oliva spremuto a freddo. Eventualmente sostituire con olio di colza o con olio d'arachidi. Escludere l'impiego di olio di semi vari.

**Grassi:** il burro, qualora previsto dalla ricetta, può essere impiegato in piccola quantità, solido o fuso. Il burro non deve mai essere fritto o fatto imbrunire. Escludere tutti gli altri grassi di origine animale come lo strutto ed il grasso di maiale. Escludere la margarina.

**Cibi fritti:** viste le forme di preparazione, i cibi fritti, come i pommes frites, non sono idonei, considerato il loro elevato contenuto di acidi grassi saturi. Lo stesso vale per i cibi impanati. Questi dovrebbero quindi essere serviti raramente.

**Panna:** Impiegare esclusivamente panna fresca pastorizzata.

**Bevande:** sono consigliabili l'acqua naturale o il tè di frutti senza teina, eventualmente con l'aggiunta di poco zucchero o miele, il succo di limone o d'arancia. Non idonee sono tutte le bevande contenenti anidride carbonica come p. es. aranciate o limonate, cola, spuma, non idonei sono anche i SCIROPPI come lo sciroppo di lampone, alla menta, al mandarino ed all'arancia, ecc. **Escludere bevande con contenuto alcolico, anche durante la preparazione dei cibi. Escludere anche il caffè ed il tè nero.**

Escludere l'impiego di prodotti-Light Non impiegare agenti di esaltazione del sapore, coloranti artificiali, nonché agenti di conservazione sintetici.

**Wichtig ist, dass alle Lebensmittel bzw. Nährstoffe, die die Kinder brauchen, frisch und von guter Qualität sind. Achten Sie auf das Markenzeichen z. B. die Südtiroler Schutzmarke für Qualitätserzeugnisse, die auf vielen unserer einheimischen Produkte angebracht ist.**

#### **Art. 8**

##### **Transport der Speisen**

Die Standzeiten der Mahlzeiten dürfen **zwei Stunden nicht übersteigen**. Die Speisen müssen in isolierten oder beheizbaren Behältnissen zur Schulausspeisung transportiert werden. In aller Regel werden die Speisen während des Transportes warmgehalten und müssen in der Schulausspeisung nur portioniert und ausgegeben werden. Zu lange Warmhaltezeiten wirken sich negativ auf die sensorische Qualität aus. **Idealerweise beträgt die Warmhaltezeit nicht mehr als 30 Minuten.**

Neben den sensorischen Qualitätsverlusten haben Warmhaltezeiten bei allen Verpflegungssystemen auch Einfluss auf den Nährstoffgehalt der Speisen. So beträgt der Vitamin-C-Verlust einer Speise pro Stunde durchschnittlich acht Prozent. Auch der Gehalt an anderen Vitaminen nimmt deutlich ab. Aus diesem Grund darf der Zeitpunkt des Abfüllens in den Transportbehälter bis zur Ausgabe der Speisen vor Ort nicht länger als drei Stunden betragen. Eine Warmhaldedauer von mehr als drei Stunden verringert neben der Nährstoffdichte auch den Genusswert der Speisen erheblich. Aus hygienischen Gründen müssen **die Speisen eine Verzehrtemperatur von mindestens 65° C aufweisen**. Um die empfohlene Verzehrtemperatur einzuhalten, werden Speisen häufig bei 80° C abgefüllt und warm gehalten. Um einen noch stärkeren Qualitätsverlust zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Speisen bei max. 80° C warm zu halten.

#### **Art. 9**

##### **Vergütung**

Der durchschnittliche Preis pro Essen beträgt (*siehe Angebot*) und ist bis zum Vertragsende gebunden.

Die Vergütung wird monatlich innerhalb von 30 Tagen vom Datum der Vorlage der Rechnung ausbezahlt.

#### **Art. 10**

##### **Weitervergabe**

Die - auch teilweise - Weitervergabe des Dienstes ist nicht gestattet, es sei denn, die Gemeinde erteilt dafür ausdrücklich die schriftliche Genehmigung. Die Nichteinhaltung dieser Bestimmung hat die Auflösung des Vertrages zur Folge, wobei die Gemeinde die Kautions einbehält.

**Importante è che tutti i cibi, ossia tutte le sostanze nutritive, necessitati dai bambini, siano freschi e di buona qualità. Porre particolare attenzione ai marchi di qualità, p.es. il marchio di tutela "Sud-Tirolo" per prodotti di qualità, apposto su numerosi prodotti locali.**

#### **Art. 8**

##### **Trasporto dei pasti**

I tempi di sosta delle pietanze **non devono superare le due ore**. I cibi devono essere trasportati alla refezione scolastica in contenitori isolati o riscaldabili. Di norma i cibi devono essere mantenuti caldi durante il loro trasporto e devono essere solo porzionati e distribuiti presso la refezione scolastica. Periodi troppo prolungati di riscaldamento dei cibi si ripercuotono negativamente sulle qualità organolettiche. **Nel caso ideale il periodo di riscaldamento non supera i 30 minuti.**

Accanto alla perdita delle qualità organolettiche, in tutti i sistemi di somministrazione, i periodi di riscaldamento dei cibi influiscono anche negativamente sui contenuti delle sostanze nutritive. Così la perdita di vitamina C di un pasto ammonta a mediamente otto per cento in un'ora. Anche il contenuto di altre vitamine diminuisce chiaramente. Per questo motivo, dal momento del confezionamento nei contenitori per il trasporto, fino alla distribuzione dei pasti in loco non devono trascorrere più di tre ore. Un periodo di riscaldamento superiore alle tre ore diminuisce notevolmente, accanto alle sostanze nutritive, anche il gusto dei cibi. Per ragioni di igiene **i cibi devono avere una temperatura di somministrazione di almeno 65° C**. Spesso, per rispettare la temperatura di somministrazione consigliata, i cibi vengono confezionati a 80° C e mantenuti caldi. Per evitare una perdita di qualità ancora maggiore è consigliabile mantenere i cibi ad una temperatura di 80° C.

#### **Art. 9**

##### **Compenso**

Il prezzo medio per pasto ammonta a (*vedi offerta*) a pasto ed è vincolante fino alla scadenza del contratto.

Il compenso viene pagato mensilmente entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura.

#### **Art. 10**

##### **Subappalto**

Il subappalto - anche parziale - del servizio non è consentito, salvo previa approvazione scritta da parte del comune. La mancata osservanza di questa disposizione ha per conseguenza la risoluzione del contratto ed il comune trattiene la cauzione.

#### **Art. 11**

##### **Ordentliche und außerordentliche Instandhaltung**

Die ordentliche Instandhaltung, ausgenommen die Raumpflege, und außerordentliche Instandhaltung der Räumlichkeiten sowie die Reparatur der Anlagen, Geräte und Maschinen gehen zu Lasten der Gemeinde, unabhängig von deren Ausmaß und Wichtigkeit.

#### **Art. 12**

##### **Freier Zutritt und Kontrollen**

Die Vertreter der Gemeinde und die dazu beauftragten Personen haben jederzeit und ohne Vorankündigung freien Zutritt zur Schulausspeisung, um Kontrollen durchzuführen.

#### **Art. 13**

##### **Haftung**

Der Auftragnehmer übernimmt die volle Verantwortung für alle mit dem Betrieb zusammenhängenden Tätigkeiten und haftet für alle Schäden an Dritten, im besonderen gegenüber der Gemeinde.

Während der Anwesenheit der Schüler wird der Aufsichtsdienst in der Schulausspeisung durch die Schulen gewährleistet.

#### **Art. 14**

##### **Sanktionen**

Im Falle der Nichteinhaltung der Bestimmungen dieses Auflagenheftes durch den Auftragnehmer wird zu Lasten desselben eine Strafgebühr angewandt, deren Höhe vom Bürgermeister nach Anhören des Gemeindeausschusses je nach Schwere der Übertretung festgesetzt wird, und zwar im Mindestausmaß von Euro 250,00 und im Höchstausmaß von Euro 1.000,00.

Im Wiederholungsfalle werden die Vergehen mit der Verdoppelung der Strafgebühr oder mit noch strengeren Maßnahmen geahndet.

Einzig einzuhaltende Formvorschrift für die Verhängung der Strafe ist die Vorhaltung des Vergehens mittels Zustellung durch den Gemeindediener oder mittels eingeschriebenem Brief mit Rückantwort und der Einräumung einer Frist von 15 (fünfzehn) Tagen, innerhalb welcher der Auftragnehmer Gegenäußerungen zu seiner Rechtfertigung vorbringen kann.

#### **Art. 15**

##### **Auflösung des Vertrages aufgrund von Verschulden des Auftragnehmers**

Im Wiederholungsfalle oder wenn sich die Verletzung der Bestimmungen dieses Auflagenheftes häufen, kann die Gemeindeverwaltung unter Einhaltung einer einmonatigen Kündigungsfrist den Vertrag auflösen, wobei der Auftragnehmer der Gemeinde gegenüber für alle daraus entstehenden Schäden haftet.

Der Vertrag wird auf jeden Fall aufgelöst:

#### **Art. 11**

##### **Manutenzione ordinaria e straordinaria**

La manutenzione ordinaria, ad eccezione della pulizia e della manutenzione straordinaria dei locali, nonché la riparazione degli impianti, degli attrezzi e delle macchine sono a completo carico del comune, qualunque sia la loro entità ed importanza.

#### **Art. 12**

##### **Libero accesso e controlli**

I rappresentanti del comune, i funzionari e le persone incaricate dall'amministrazione possono in ogni momento, e senza preavviso, accedere alla refezione scolastica per eventuali controlli.

#### **Art. 13**

##### **Responsabilità**

L'appaltatore esterno assume la piena responsabilità per tutte le attività inerenti alla gestione del servizio ed è responsabile anche per eventuali danni a terzi, in particolare per danni al comune.

Durante la presenza degli scolari, il servizio di vigilanza nella refezione scolastica viene garantito dalle scuole.

#### **Art. 14**

##### **Sanzioni**

Per l'inosservanza delle condizioni stabilite dal presente capitolato, l'appaltatore esterno sarà passabile di una pena pecuniaria da stabilirsi discrezionalmente dal Sindaco, sentita la Giunta comunale, determinata a seconda dei casi dall'importanza del fatto contravvenzionale, ossia da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 1.000,00.

In caso di recidiva le infrazioni comporteranno il pagamento di penale doppia o l'adozione di più severe misure.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa a mezzo lettera notificata dal messo comunale o inviata tramite raccomandata con ricevuta di ritorno e l'assegnazione di un termine di giorni 15 (quindici), entro i quali l'appaltatore esterno ha facoltà di presentare eventuali controdeduzioni a propria discolpa.

#### **Art. 15**

##### **Risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore esterno**

In caso di recidiva o di frequente ed abituale inosservanza delle presenti norme capitolari, l'amministrazione comunale, con rispetto del termine di disdetta di un mese, potrà risolvere il contratto. In tal caso l'appaltatore esterno risponde nei confronti del comune dei danni che ne derivano.

Il contratto viene in ogni caso risolto in caso di:

- a) bei Entzug, aus welchem Grunde auch immer, der Lizenzen, Genehmigungen und Ermächtigungen;
- b) bei Konkurs des Auftragnehmers;
- c) bei Betrug oder grober Fahrlässigkeit;
- d) bei wiederholter Verspätung;
- e) in jedem anderen von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Fall.

Die Auflösung des Vertrages wird mittels Einschreibebrief mit Rückantwort zugestellt, in dem auch das Datum der Einstellung des Dienstes mitgeteilt wird. Dem Auftragnehmer wird ein Termin von nicht weniger als 15 (fünfzehn) Tagen eingeräumt, innerhalb welchem er seine Gegenäußerungen vorbringen kann.

In allen Fällen der Auflösung des Vertrages aus Verschulden des Auftragnehmers wird die Kautions gemäß nachfolgendem Artikel 22 zugunsten der Gemeinde einbehalten.

Bei Ablauf des Vertrages oder mangelnder Erneuerung desselben ist der Auftragnehmer verpflichtet, den Dienst so lange, keinesfalls aber länger als sechs Monate, fortzusetzen, bis ein neuer Vertrag abgeschlossen werden kann. Für diese Zeit bleiben sämtliche Bedingungen dieses Auftragsheftes wirksam.

#### **Art. 16 Kautions**

Als Garantie für die vollständige Einhaltung aller übernommenen Verpflichtungen hinterlegt der Auftragnehmer eine Kautions im gesetzlichen Ausmaß.

#### **Art. 17 Domizil**

Für die Auswirkungen dieses Vertrages wählt der Auftragnehmer sein Domizil im Rathaus der Gemeinde Welsberg-Taisten.

#### **Art. 18 Streitigkeiten**

Sämtliche Streitfragen, die im Zusammenhang mit der Vertragserfüllung entstehen, einschließlich jener, die sich aus dem ergebnislosen Versuch einer gütlichen Streitbeilegung ergeben, können vor einem ordentlichen Gericht anhängig gemacht oder einem Schiedsgericht übertragen werden, das sich aus drei Schiedsrichtern zusammensetzt.

Das Schiedsgericht ist folgt zusammengesetzt:

- a) aus dem Bürgermeister oder dem zuständigen Gemeindeferenten;
- b) aus einem Vertreter des Auftragnehmers;
- c) aus dem Vorsitzenden, der einvernehmlich von den zwei Schiedsrichtern ernannt wird, die von den Parteien bestellt worden sind. Bei Uneinigkeit wird die Bestellung vom Präsidenten des Landesgerichts gemäß Art 810 Zivilprozessordnung vorgenommen.

- a) ritiro, per qualsiasi motivo, di licenze, autorizzazioni o permessi;
- b) fallimento dell'appaltatore esterno;
- c) frode e negligenze gravi;
- d) ripetuti ritardi;
- f) in ogni altro caso previsto dalle disposizioni vigenti.

La risoluzione del contratto viene notificata a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, nella quale viene comunicata anche la data per la cessazione del servizio. All'appaltatore esterno viene assegnato un termine, non inferiore a giorni 15 (quindici), per la presentazione di eventuali controdeduzioni a propria discolorpa.

In tutti i casi di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore esterno, lo stesso incorrerà nella perdita della cauzione di cui al seguente articolo 22.

Cessando i rapporti con l'amministrazione per scadenza o mancato rinnovo della concessione, l'appaltatore esterno è tenuto a continuare il servizio per tutto il tempo necessario per la stipulazione di una nuova concessione, fino al limite temporale massimo di mesi 6 (sei) a decorrere dalla data della scadenza stessa. Per questo periodo restano valide tutte le condizioni del presente disciplinare.

#### **Art. 16 Cauzione**

A garanzia della completa osservanza degli obblighi assunti l'appaltatore esterno presta una cauzione nella misura di legge.

#### **Art. 17 Domicilio**

L'appaltatore esterno elegge, a tutti gli effetti, il proprio domicilio presso il Municipio della Borgata di Monguelfo-Tesido.

#### **Art. 18 Controversie**

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario, possono essere sottoposte al giudizio del giudice ordinario o essere deferite al giudizio di un collegio arbitrale, composto da tre membri, se previsto dal contratto.

Il collegio arbitrale è così composto:

- a) dal Sindaco o dall'Assessore comunale competente;
- b) da un membro, nominato dall'appaltatore;
- c) da un presidente, nominato di comune accordo dai due arbitri nominati dalle parti. In caso di mancato accordo la nomina spetta al presidente del tribunale a norma dell'articolo 810 del codice di procedura civile.

Das Schiedsgericht entscheidet auch über die Aufteilung der Schiedsgerichtsspesen.

**Art. 19**  
**Verweis**

Für alles, was nicht ausdrücklich in diesem Leistungsverzeichnis zur Regelung des Rechtsverhältnisses enthalten ist, gelten die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des Staates und der Autonomen Provinz Bozen, insbesondere jene für Hygiene und Arbeitssicherheit.

La decisione degli arbitri si estende anche alle spese di giudizio.

**Art. 19**  
**Richiamo**

Per quanto non espressamente contenuto nel presente capitolato per la regolazione del rapporto contrattuale, valgono le norme di legge statali e della Provincia Autonoma di Bolzano vigenti in materia, in particolare quelle sull'igiene e sulla sicurezza del lavoro.