SCHULAUSSSPEISUNGS-DIENST 2025/26

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2025/26

VERDINGUNGSORDNUNG

CAPITOLATO ONERI

PFLICHTEN UND LEISTUNGEN DES DIENSTLEISTUNGSERBRINGERS

OBBLIGHI E ONERI DEL PRESTATORE DEL SERVIZIO

Innichen, 27.03.2025

San Candido, 27.03.2025

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

INHALTVERZEICHNIS

Art. 1 Einleitung
Art. 2 Gegenstand der Ausschreibung - Zielsetzung
Art. 3 Geschätzter Betrag
Art. 4 Ort, an welchen der Dienst durchgeführt wird
Art. 5 Anzahl und Menge der Essen
Art. 6 Gegenstand des Dienstes
Art. 7 Allgemeine Richtlinien
Art. 8 Zubereitung der Speisen - Einkauf
Art. 9 Transport der Speisen
Art. 10 Verabreichung der Speisen
Art. 11 Deckung der Tische, Abwasch des Geschirrs und Bestecks, sowie Reinigung der Struktur
Art. 12 Essenszeiten
Art. 13 Personal
Art. 14 Kosten
Art. 15 Weitervergabe
Art. 16 Vertragsdauer
Art. 17 Vergütung - Preisrevision
Art. 18 Ordentliche und außerordentliche Instandhaltung
Art. 19 Freier Zutritt und Kontrollen
Art. 20 Haftung
Art. 21 Sanktionen
Art. 22 Auflösung des Vertrages aufgrund von Verschulden des Auftragnehmers
Art. 23 Vertragsmäßiger Rücktritt
Art. 24 Endgültige Kaution
Art. 25 Domizil
Art. 26 Streitigkeiten
Art. 27 Verweis
Art. 28 Bearbeitung personenbezogener Daten
Art. 29 Vertragsabschluss

SOMMARIO

Art. 1 Introduzione
Art. 2 Oggetto dell'affidatamento – finalità
Art. 3 Importo stimato
Art. 4 Luogo in cui il servizio viene svolto
Art. 5 Numero e quantità dei pasti
Art. 6 Oggetto del servizio
Art. 7 Criteri generali
Art. 8 Preparazione dei pasti - acquisto
Art. 9 Transporto dei pasti
Art. 10 Distribuzione dei pasti
Art. 11 L'apparecchiare dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e delle posate, nonché la pulizia della struttura
Art. 12 Orario dei pasti
Art. 13 Personale
Art. 14 Costi
Art. 15 Subaffidatamento
Art. 16 Durata del contratto
Art. 17 Compenso – revisione prezzi
Art. 18 Manutenzione ordinaria e straordinaria
Art. 19 Libero accesso e controlli
Art. 20 Responsabilità
Art. 21 Sanzioni
Art. 22 Risoluzione del contratto per colpa dell'affidatario esterno
Art. 23 Recesso dal contratto
Art. 24 Cauzione definitiva
Art. 25 Domicilio
Art. 26 Controversie
Art. 27 Richiamo
Art. 28 Trattamento dei dati personali
Art. 29 Stipula del contratto

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

Art. 1 **Einleitung**	**Art. 1** **Introduzione**
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.	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.
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.	La responsabilità di tutto il personale della refezione scolastica, dell'affidatario 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 impedite.
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.	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'affidatario 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'affidatario 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.
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.	Un'istituzione pubblica è obbligata ad intraprendere tutti i passi che garantiscano un sano sviluppo psicofisico dei bambini, nonché di offrire ai genitori sostegno nell'orientamento verso una nutrizione sana. L'affidatario esterno non solo dovrebbe avere la padronanza dell'arte culinaria, bensì dovrebbe essere a conoscenza anche dei rudimenti di un'alimentazione sana.
Art. 2 **Gegenstand der Ausschreibung – Zielsetzung**	**Art. 2** **Oggetto dell'affidatamento – Finalità**
Gegenstand der Ausschreibung ist die Führung des Schulausspeisungsdienstes der Gemeinde Innichen während des Schuljahres 2025/26 an den zwei Wo-	L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica del comune di San Candido durante l'anno scolastico 2025/26 nei due giorni

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

chentagen mit Nachmittagsunterricht, Dienstag und Donnerstag, für die Schüler der Grundschule Innichen (6–10 Jahre), der Mittelschule Innichen (11-14 Jahre), der Wirtschaftsfachoberschule Bruneck - Innichen (15-19 Jahre) und der jeweiligen Aufsichtspersonen (Erwachsene).	settimanali con lezioni pomeridiane, martedì e giovedì, per gli alunni della Scuola Elementare di San Candido (6–10 anni), della Scuola Media di San Candido (11-14 anni), dell'Istituto tecnico economico Brunico - San Candido (15-19 anni) e dei rispettivi supervisori (adulti)
Das Hauptziel bei der Führung der Schulausspeisung ist die Verabreichung eines gesunden, ausgewogenen, abwechslungsreichen und schmackhaften Mittagessens an die Schüler. Das Mittagessen besteht aus einer Vorspeise oder Hauptspeise mit Beilagen und Nachspeise und ist gemäß dem beiliegenden Menüplan zuzubereiten und zu verabreichen. Der Menüplan kann von der Gemeinde mit schriftlicher Vorankündigung von drei Tagen jederzeit abgeändert werden.	Il fine principale nella gestione della refezione scolastica è la distribuzione di un pranzo sano, equilibrato, vario e gustoso. agli scolari. Il pranzo è composto da un primo o secondo con contorni e dessert e viene preparato e distribuito secondo l'allegato piano dei menu. Il piano dei menu può essere modificato in ogni momento dal comune con un preavviso scritto di tre giorni.
Art. 3 **Geschätzter Betrag**	**Art. 3** **Importo stimato**
Die Gesamtanzahl der geschätzten Essen beträgt 14.800, davon 8.600 an den Dienstagen und 6.200 an den Donnerstagen. Der geschätzte Betrag des Auftrages beläuft sich somit auf € 122.840,00 (14.800 Essen x 8,30 €/Essen). Die Vergütung wird aufgrund der effektiv fakturierten Essen berechnet.	Il totale stimato dei pasti è pari a 15.000, di cui 8.600 nei martedì e 6.200 nei giovedì. L'importo stimato dell'affidamento ammonta conseguentemente a € 122.840,00 (14.800 pasti x 8,30 €/pasto). Il corrispettivo verrà calcolato in base ai pasti effettivamente fatturati.
Art. 4 **Ort, an welchem der Dienst durchgeführt wird**	**Art. 4** **Luogo in cui il servizio viene svolto**
Der Dienst wird mit Ausnahme der Zubereitung der Speisen, welche außerhalb der Schulausspeisung zu erfolgen hat, in den Kellergeschossen der Grundschule von Innichen und des Josef-Resch-Hauses durchgeführt. Die entsprechenden Räumlichkeiten, einschließlich der Einrichtung, des Geschirrs und des Bestecks, sowie der Gerätschaften für die Raumpflege werden dem Auftragnehmer von der Gemeinde Innichen unentgeltlich zu Verfügung gestellt.	Il servizio, ad eccezione della preparazione dei pasti, la quale deve avvenire al di fuori della refezione scolastica, si svolge nei piani interrati presso la Scuola elementare di San Candido e del Centro Josef Resch. I relativi locali, inclusi l'arredamento, le stoviglie e posate, nonché gli attrezzi per la pulizia dei locali, vengono messi a disposizione dell'affidatario a titolo gratuito da parte del comune.
Art. 5 **Anzahl und Menge der Essen**	**Art. 5** **Numero e quantità dei pasti**
Die Gemeinde Innichen gewährleistet weder eine Höchst- noch eine Mindestanzahl an Essen. Die geschätzte Zahl von 14.800 Essen ist als Orientierungswert anzusehen. Sie bezieht sich auf die im Schuljahr 2024/25 verabreichte Anzahl an Essen.	Il Comune di San Candido non garantisce né un numero massimo né un numero minimo di pasti. Il numero stimato di pasti dii 14.800 deve essere considerato come valore orientativo. Esso si riferisce al numero dei pasti distribuiti nell'anno scolastico 2024/25.
Das geforderte Grammgewicht der Speisen, roh und gekocht, muss mindestens den in der beiliegenden Tabelle enthaltenen Werten entsprechen.	La grammatura richiesta dei pasti a crudo e a cotto, deve corrispondere almeno ai valori contenuti nell'allegata tabella.
Die Gemeinde bzw. die Schulen teilen dem Auftragnehmer innerhalb 09.00 Uhr des Bezugstages die	Il comune ossia le scuole entro le ore 09.00 del giorno di riferimento, comunicano all'affidatario il numero

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

Anzahl der zuzubereitenden und zu liefernden Essen mit.	dei pasti che devono essere preparati e forniti.
Art. 6 **Gegenstand des Dienstes**	**Art. 6** **Oggetto del servizio**
Gegenstand des Dienstes: a) die Zubereitung der Speisen außerhalb der Schulausspeisung; b) die Lieferung der Speisen zur Schulausspeisung; c) die Verabreichung der Speisen an die Schüler; d) die Deckung der Tische, der Abwasch des Geschirrs und Bestecks sowie die Reinigung der Struktur;	Oggetto del servizio è: a) la preparazione dei pasti al di fuori della refezione scolastica; b) il trasporto dei pasti alla refezione scolastica; c) la distribuzione dei pasti agli scolari; d) l'apparecchiare dei tavoli, la pulizia delle stoviglie e delle posate, nonché la pulizia della struttura.
e) die Vorbereitung der Speisen für den Transport zu den Grundschulen von Vierschach und Winnebach (jeweils rund 25 Portionen).	e) La preparazione dei pasti per il trasporto alle scuole elementari di Versciaco e Prato alla Drava (rispettivamente circa 25 porzioni).
Art. 7 **Allgemeine Richtlinien**	**Art. 7** **Criteri generali**
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 Transportwege möglichst kurz sind. Es sollten Mehrwegverpackungen bevorzugt sowie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien verwendet werden.	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 possibilmente breve. Dovrebbero essere preferite le confezioni riciclabili e dovrebbe essere utilizzato materiale di confezionamento riutilizzabile.
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 1,5 Stunden betragen.	2. Attraverso un'elevata attrattività dell'offerta di vitto viene raggiunta un'ampia accettanza. 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 1,5 ore.
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.	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. 8 **Zubereitung der Speisen – Einkauf**	**Art. 8** **Preparazione dei pasti – Acquisto**
Beim Einkauf und Bezug der Produkte ist folgendes zu beachten:	Al momento dell'acquisto e ritiro dei prodotti deve essere posta particolare attenzione ai seguenti punti:
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: Tomaten-	**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

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

ketchup, Fertiggerichte die nach Wärmezufuhr servierfähig sind, Salatdressing, Kartoffelpureepulver usw.	già pronti ad essere serviti qualora riscaldati, condimenti preconfezionati per insalate, polvere per purè di patate, ecc.
Fertigdesserts: Essensverpackte Fertigdesserts (z. B. Pudding in Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pak) werden grundsätzlich nicht eingesetzt	**Dessert già pronti:** dessert già pronti ad essere serviti (p.es. budini confezionati) e bevande (0,2 l Tetra-Pak), in linea di massima, non vengono impiegati.
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 Bohnen, geschälten Tomaten und eventuell Maiskörnern.	**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 fagioli, dei pomodori pelati ed eventualmente dei semi di mais.
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.	**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.
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.	**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.
Wurstwaren und konservierte Fleischwaren: Es eignen sich: gekochter Magerschinken, möglichst ohne Polyphosphate, Rohschinken ohne Fett, Rinder- und Truthahnschinken. Vermeiden Sie alle Wurstwaren wie Bratwürste, Grillwürste, ungarische Salami, Mortadella, frischen und geräucherten Bauchspeck, Schinkenwurst, Coppa und fetten Speck. Würstel (z. B. Frankfurter) können gelegentlich serviert werden (1 x monatlich), weil sie eine Lieblingsspeise der Kinder sind.	**Insaccati e prodotti di carne conservati:** sono idonei: prosciutto cotto magro possibilmente senza polifosfati, prosciutto crudo senza grasso, prosciuto di bovino o di tacchino. Escludere tutti i prodotti insaccati come per esempio salsicce arrostite o alla griglia, salame ungherese, mortadella, speck fresco ed affumicato, 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.
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 mit Ausnahme von naturbelassenem Thunfisch.	**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.
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".	**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".
Milch: Zu empfehlen ist frische Vollmilch; teilentrahmte Milch kann eventuell bei der Zubereitung von Püree, Bèchamelsauce oder anderen Soßen verwendet werden. Geeignet sind auch Buttermilch, Naturjoghurt oder Joghurt mit frischem Obst.	**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 jogurt naturale o lo jogurt con frutta fresca.
Eier: 1x wöchentlich können Eierspeisen verabreicht werden. Die HACCP-Richtlinien sind dabei zu be-	**Uova:** una volta alla settimana possono essere serviti pasti con uova. Devono essere rispettate nel

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

achten.	direttive HACCP.
Öle: Zum Kochen kaltgepresstes Olivenöl verwenden. Eventuell mit Rapsöl oder Erdnussöl ersetzen. Kein Öl aus Samenmischungen verwenden.	**Olio:** impiegare per cucinare olio d'oliva spremiuto a freddo. Eventualmente sostituire con olio di colza o con olio d'arachidi. Escludere l'impiego di olio di semi vari.
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.	**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.
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.	**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.
Sahne: Nur frische pasteurisierte Sahne verwenden.	**Panna:** Impiegare esclusivamente panna fresca pastorizzata.
Getränke: Zu empfehlen sind Naturwasser oder teeinfreier Früchtetee, eventuell mit Zusatz von leicht gesüßtem Zucker oder Honig, Zitronen- oder Orangensaft. Ungeeignet sind alle kohlensäurehaltigen 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**.	**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 alcoolico, anche durante la preparazione dei cibi. Escludere anche il caffè ed il tè nero.**
Es werden **keine Light-Produkte** verwendet.	**Escludere l'impiego di prodotti-Light**
Nicht verwendet werden Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe.	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.	**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.**
Auf Anfrage und zu Gunsten von Personen, welche an **Lebensmittelunverträglichkeiten**, **Allergien**, Zöliakie oder anderen Störungen, welche einer besonderen Ernährung bedürfen, leiden, werden ohne zusätzliches Entgelt gesonderte Mahlzeiten als Ersatz für die vom Menüplan vorgesehenen Speisen verabreicht. Das entsprechende Menü wird von der Verwaltung festgelegt.	Lo stesso servizio dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto nella tabella dietetica, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta affetti da **intolleranza** o **allergia** alimentare o celiachia o da altri disturbi che comportino un'alimentazione specifica. Il relativo menu viene definito dall'amministrazione.
Art. 9 **Transport der Speisen**	**Art. 9** **Trasporto dei pasti**
Die Standzeiten der Mahlzeiten dürfen **drei Stunden nicht übersteigen.** Die Speisen müssen in isolierten oder beheizbaren Behältnissen zur Schulausspeisung transportiert werden. In aller Regel werden die	I tempi di sosta delle pietanze **non devono superare le tre ore**. I cibi devono essere trasportati alla refezione scolastica in contenitori isolati o riscaldabili. Di norma i cibi devono essere mantenuti caldi

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

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.	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.
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 Warmhaltedauer 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 warmgehalten. Um einen noch stärkeren Qualitätsverlust zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Speisen bei max. 80° C warm zu halten.	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 percento 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. 10 **Verabreichung der Speisen**	**Art. 10** **Distribuzione dei pasti**
Die Speisen werden an die Mittelschüler und die Schüler der Lehranstalt für Wirtschaft und Tourismus durch Übergabe des Tellers verabreicht, während sie den Schülern der ersten Klasse der Grundschule von Innichen direkt am Tisch serviert werden.	I pasti vengono distribuiti agli scolari della Scuola media e dell'Istituto per il commercio ed il turismo, servendo il piatto, mentre vengono distribuiti agli scolari della prima classe della Scuola elementare di San Candido direttamente al tavolo.
Art. 11 **Deckung der Tische, Abwasch des Geschirrs und Bestecks, sowie Reinigung der Struktur**	**Art. 11** **L'apparecchiare dei tavoli,** **il lavaggio delle stoviglie e delle posate, nonchè la pulizia della struttura**
Der Auftragnehmer sorgt mittels eigenem Personal für die Deckung der Tische, den Abwasch des Geschirrs und Bestecks sowie die Reinigung der Schulausspeisung, wobei er sich verpflichtet, vorwiegend leicht abbaubare und umweltfreundliche Reinigungs- und Pflegemittel zu verwenden. Das Arbeitsgerät wird von der Gemeinde zur Verfügung gestellt.	L'affidatario esterno provvede attraverso personale proprio ad apparecchiare i tavoli, al lavaggio delle stoviglie e delle posate, nonché alla pulizia della refezione scolastica e si obbliga ad utilizzare prevalentemente prodotti detergenti biodegradabili ed ecologici. L'attrezzatura da lavoro viene messa a disposizione da parte del comune.
Art. 12 **Essenszeiten**	**Art. 12** **Orario dei pasti**
Der Auftragnehmer muss einen einwandfreien und pünktlichen Dienst gewährleisten.	L'affidatario esterno dovrà assicurare un regolare e tempestivo adempimento del servizio.
Mit der Ausgabe der Essen muss begonnen werden: Mittelschüler: 12:20 Uhr Grundschüler von Innichen: 13:00 Uhr Schüler der Wirtschaftsfachoberschule: 13:20 Uhr	Alla distribuzione dei pasti deve essere dato inizio: Scolari della Scuola Media: ore 12:20 Alunni della Scuola Elementare: ore 13:00 Scolari dell'Istituto tecnico economico: ore 13:20

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

Die Essen für die Grundschulen von Vierschach und Winnebach müssen um 11:10 Uhr für den Abtransport bereitstehen.	I pasti per le scuole elementari di Versciaco e Prato alla Drava devono essere pronti per l'asporto alle ore 11:10.
Die genannten Zeiten können Änderungen erfahren, die dem Auftragnehmer mindestens drei Tage vorher von der Gemeinde schriftlich mitgeteilt werden müssen. Grund dieser Änderungen kann unter anderem auch die Änderung des Schulkalenders sein.	I menzionati orari possono essere oggetto di modifiche, le quali devono essere comunicate all'affidatario esterno con almeno tre giorni di anticipo. Motivo per la modifica può essere anche il cambiamento del calendario scolastico.
Art. 13 **Personal**	**Art. 13** **Personale**
Um die Beschäftigungsstabilität unter Wahrung der Grundsätze der Europäischen Union zu fördern, und unbeschadet der erforderlichen Harmonisierung mit der Organisation des eintretenden Wirtschaftsteilnehmers und den vom neuen Vertrag vorgesehenen technisch-organisatorischen Erfordernissen sowie jenen an Arbeitskräften, ist der Auftragnehmer verpflichtet, in den eigenen Stellenplan vorrangig das Personal aufzunehmen, das bereits beim ausscheidenden Zuschlagsempfänger beschäftigt war, wie vom Art. 57 des GvD Nr. 36/2023 vorgesehen, wobei die Anwendung der gesamtstaatlichen Arbeitskollektivverträge des Bereichs laut Art. 51 des GvD vom 15.06.2015, Nr. 81, garantiert wird.	Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economi-co subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previ-ste nel nuovo contratto, l'affidatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'affidatario uscente, come previsto dall'articolo 57 D.Lgs. n. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15.06.2015, n. 81.
Der Auftragnehmer hat eine ausreichende Anzahl von Personal zu stellen, damit eine reibungslose Abwicklung des Dienstes gewährleistet ist.	L'affidatario esterno deve mettere a disposizione un numero sufficiente di personale, affinchè sia garantito un regolare adempimento del servizio.
Das Personal, muss im Besitz aller Voraussetzungen für eine einwandfreie und geregelte Arbeitsleistung sein und beide Landessprachen beherrschen.	Il personale deve essere in possesso di tutti i requisiti per una prestazione di servizio a regola d'arte e regolare e deve essere padrone di entrambe le lingue della provincia.
Der Auftragnehmer verpflichtet sich, bei allen Arbeitern, mit inbegriffen die Arbeiter, die außerhalb der Provinz aufgenommen werden, die für die Autonome Provinz Bozen gültige Zusatzvereinbarung zu beachten sowie die Abgaben, die von den nationalen und lokalen Verträgen vorgesehen und auf Landesebene gültig sind, zu entrichten.	L'affidatario si obbliga all'osservanza per tutto il personale, compreso quello assunto fuori provincia, del contratto integrativo provinciale vigente per la provincia di Bolzano, nonché al versamento dei contributi previsti dai contratti ed accordi nazionali e territoriali in vigore per la provincia di Bolzano.
Im Sinne der Vorschriften über die Arbeitssicherheit übernimmt der Auftragnehmer mit dem Dienst die Verantwortung für das eingesetzte Personal nach den Bestimmungen des gesetzesvertretenden Dekretes Nr. 81/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.	Ai sensi delle norme sulla sicurezza del lavoro, con l'affidamento del servizio l'affidatario esterno si assume la responsabilità per il personale impiegato, in conformità alle disposizioni del Decreto legislativo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Art. 14 **Kosten**	**Art. 14** **Costi**
Der Auftragnehmer übernimmt sämtliche Kosten, welche mit dem Betrieb der Schulausspeisung zusammenhängen: Personalkosten, Kosten für Lebensmittel, Reinigungs- und Pflegemittel, usw., mit Ausnahme der Spesen für Strom, Heizung, Wasser, Müllabfuhr, Gas, Telefon, Versicherung der Struktur.	L'affidatario si assume tutti i costi, collegati alla gestione della refezione scolastica: costi del personale, costi per l'acquisto di alimentari, di prodotti detergenti, ecc., ad eccezione dei costi per l'energia elettrica, il riscaldamento, l'acqua potabile, lo smaltimento dei rifiuti, il gas, il telefono, l'assicurazione della struttu-

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

	ra.
Art. 15 **Weitervergabe**	**Art. 15** **Subaffidatamento**
Die Vergabe von Unteraufträgen in Höhe des gesamten Auftragswerts ist gemäß Art. 119, Abs. 1 des GvD Nr. 36/2023 nicht zulässig.	Il subaffidatamento dell'importo complessivo del contratto non è ammissibile ai sensi dell'art. 119, co. 1, del D.Lgs. n. 36/2023.
Art. 16 **Vertragsdauer**	**Art. 16** **Durata del contratto**
Der Vertragsdauer entspricht der Dauer des Schuljahres 2025/26. Er beginnt am 9. September 2025 und endet am 11. Juni 2026. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Schulausspeisung vor Schulbeginn betriebsfertig und nach Schulende sommerfest zu machen.	La durata del contratto corrispondete alla durata dell'anno scolastico 2025/26. Esso inizia il 9 settembre 2025 e termina l'11 giugno 2026. L'affidatario si obbliga però a rendere operativa la refezione scolastica prima dell'inizio della scuola ed a preparare la medesima per l'estate dopo la fine della scuola.
Art. 17 **Vergütung - Preisrevision**	**Art. 17** **Compenso – revisione dei prezzi**
Der Preis pro Essen entspricht dem angebotenen Preis.	Il prezzo per pasto corrisponde al prezzo offerto.
Die Preise werden aufgrund der folgenden vom ISTAT erstellten synthetischen Indexe angepasst, entweder nach oben oder unten: Für Dienstleistungs- und Lieferverträge gelten die Verbraucherpreisindexe, die Industrie- und Dienstleistungsproduktionspreisindexe sowie die Indexe der stündlichen Tariflohnsätze. Die Preisanpassung erfolgt, wenn die festgestellten Änderungen mehr als 5 Prozent des Gesamt-betrags betragen, und sie erfolgt zu 80 Prozent des tatsächlichen Änderungsbetrags in Bezug auf die auszuführenden Leistungen. Die Preisanpassung kann nur einmal beantragt werden.	] i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base ai seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta.
Die Rechnungen müssen mit dem CIG-Kodex versehen sein und monatlich in elektronischer Form an die Gemeinde versandt werden. Der hierfür vorgesehene eindeutige Ämterkodex lautet: UFZ0AQ. Die Zahlung wird innerhalb von 30 Tagen vom Datum des Eingangs der Rechnung vorgenommen.	Le fatture devono essere corredate del codice CIG e inviate mensilmente al Comune in forma elettronica. Il Codice ente specifico all'uopo previsto è: UFZ0AQ. Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura.
Art. 18 **Ordentliche und außerordentliche Instandhaltung**	**Art. 18** **Manutenzione ordinaria e straordinaria**
Die ordentliche Instandhaltung, ausgenommen die Raumpflege, und die außerordentliche Instandhaltung der Räumlichkeiten, sowie die Reparatur der Anlagen, Geräte und Maschinen gehen zu Lasten der Gemeinde, unabhängig von deren Ausmaß und Wichtigkeit.	La manutenzione ordinaria, ad eccezione della pulizia, e la 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. 19	**Art. 19**

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

Freier Zutritt und Kontrollen	Libero accesso e controlli
Die Vertreter der Gemeinde, der Schulen und die dazu beauftragten Personen haben jederzeit und ohne Vorankündigung freien Zutritt zur Schulausspeisung, um Kontrollen durchzuführen.	I rappresentanti del comune, delle scuole e i funzionari e le persone incaricate dall'amministrazione possono in ogni momento, e senza preavviso, accedere alla refezione scolastica per eventuali controlli.
Art. 20 Haftung	**Art. 20 Responsabilità**
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.	L'affidatario 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.
Während der Anwesenheit der Schüler wird der Aufsichtsdienst in der Schulausspeisung durch Vertreter der Grund- und Mittelschule gewährleistet.	Durante la presenza degli scolari, il servizio di vigilanza nella refezione scolastica viene garantito da rappresentati della scuola elementare e dalla scuola media.
Art. 21 Sanktionen	**Art. 21 Sanzioni**
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.	Per l'inosservanza delle condizioni stabilite dal presente capitolato, l'affidatario 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.
Im Wiederholungsfalle werden die Vergehen mit der Verdoppelung der Strafgebühr oder mit noch strengeren Maßnahmen geahndet.	In caso di recidiva le infrazioni comporteranno il pagamento di penale doppia o l'adozione di più severe misure.
Einzige einzuhaltende Formvorschrift für die Verhängung der Strafe ist die Vorhaltung des Vergehens mittels Zustellung durch den Gemeindediener oder mittels eingeschriebenem Brief mit Rückantwort oder PEC-Mail und der Einräumung einer Frist von 15 (fünfzehn) Tagen, innerhalb welcher der Auftragnehmer Gegenäußerungen zu seiner Rechtfertigung vorbringen kann.	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 oppure tramite PEC e l'assegnazione di un termine di giorni 15 (quindici), entro i quali l'affidatario esterno ha facoltà di presentare eventuali controdeduzioni a propria discolpa.

Art. 22 Auflösung des Vertrages aufgrund von Verschulden des Auftragnehmers	Art. 22 Risoluzione del contratto per colpa dell'affidatario esterno
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.	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'affidatario esterno risponde nei confronti del comune dei danni che ne derivano.
Der Vertrag wird auf jeden Fall aufgelöst: a) bei Entzug, aus welchem Grunde auch immer, der Lizenzen, Genehmigungen und Ermächtigun-	Il contratto viene in ogni caso risolto in caso di: a) ritiro, per qualsiasi motivo, di licenze, autorizzazioni o permessi;

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

gen; 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.	b) fallimento dell'affidatario esterno; c) frode e negligenze gravi; d) ripetuti ritardi; f) in ogni altro caso previsto dalle disposizioni vigenti.
Die Auflösung des Vertrages wird mittels eingeschriebenem Brief mit Rückantwort oder PEC-Mail 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.	La risoluzione del contratto viene notificata a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno oppure tramite PEC, nella quale viene comunicata anche la data per la cessazione del servizio. All'affidatario viene assegnato un termine, non inferiore a giorni 15 (quindici), per la presentazione di eventuali controdeduzioni a propria discolpa.
In allen Fällen der Auflösung des Vertrages aus Verschulden des Auftragnehmers wird die Kaution gemäß nachfolgendem Artikel 24 zugunsten der Gemeinde einbehalten.	In tutti i casi di risoluzione del contratto per colpa dell'affidatario esterno, lo stesso incorrerà nella perdita della cauzione di cui al seguente articolo 24.
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 Auflagenheftes wirksam.	Cessando i rapporti con l'amministrazione per scadenza o mancato rinnovo della concessione, l'affidatario 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. 23 **Vertragsmäßiger Rücktritt**	**Art. 23** **Recesso dal contratto**
Die auftraggebende Körperschaft kann vom Vertrag jederzeit bis zum Abschluss der Vertragsleistung gemäß dem Verfahren, wie vom Artikel 123 des GvD Nr. 36/2023 und Artikel 11 der Anlage II.14 des GvD Nr. 36/2023 vorgesehen, zurücktreten. Dieses Recht wird schriftlich mittels Einschreibebrief oder zertifizierter elektronischer Post, die beim Auftragnehmer zumindest zwanzig Tage vor dem Rücktritt einlangen müssen, ausgeübt.	L'ente committente può recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino al termine della prestazione, secondo la procedura prevista dall'articolo 123 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'articolo 11 dell'Allegato II.14 del D.Lgs. n. 36/2023. Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante comunicazione a mezzo raccomandata o mediante PEC (posta elettronica certificata), che dovrà pervenire all'affidatario almeno venti giorni prima del recesso.
Art. 24 **Endgültige Kaution**	**Art. 24** **Cauzione definitiva**
Als Garantie für die vollständige Einhaltung aller übernommenen Verpflichtungen hinterlegt der Auftragnehmer eine endgültige Kaution in Höhe von zwei Prozent.	A garanzia della completa osservanza degli obblighi assunti l'affidatario esterno presta una cauzione nella misura del due percento
Art. 25 **Domizil**	**Art. 25** **Domicilio**
Für die Auswirkungen dieses Vertrages wählt der Auftragnehmer sein Domizil beim Unternehmersitz (wenn das Unternehmen seinen „Sitz" in der Gemeinde Innichen hat) oder im Rathaus der Gemeinde Innichen (wenn das Unternehmen seinen „Sitz" nicht in der Gemeinde Innichen hat).	A tutti gli effetti del contratto l'affidatario elegge domicilio presso la sede dell'impresa (se l'impresa ha "sede" nel Comune di San Candido) oppure presso il Municipio del Comune di San Candido (se l'impresa ha "sede" nel Comune di San Candido).

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

Art. 26 **Streitigkeiten**	**Art. 26** **Controversie**
Unbeschadet der Anwendung der Verfahren des Vergleichs und der gütlichen Streitbeilegung im Sinne der Artikel 210 und 212 des GvD Nr. 36/2023, ist der Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten zwischen der auftraggebenden Körperschaft und dem Auftragnehmer Bozen. Es wird somit eine schiedsgerichtliche Zuständigkeit gemäß Artikel 213 und 214 des GvD Nr. 36/2023 ausgeschlossen.	Fatta salva l'applicazione delle procedure di transazione e di accordo bonario previste dagli articoli 210 e 212 del D.Lgs. Nr. 36/2023, tutte le controversie tra l'ente committente e l'affidatario derivanti dall'esecuzione del contratto saranno deferite al Foro di Bolzano. È esclusa, pertanto, la competenza arbitrale di cui agli articoli 213 e 214 del D.Lgs. n. 36/2023.
Art. 27 **Verweis**	**Art. 27** **Richiamo**
Was nicht vom Vertrag und den Unterlagen, auf die im Vertrag Bezug genommen wird, vorgesehen ist, wird ausdrücklich auf die Bestimmungen des GvD Nr. 36/2023 und dessen Anlagen, des L.G. Nr. 16/2015, der besonderen Vertragsbedingungen, soweit anwendbar, sowie auf alle Gesetze und Verordnungen im Bereich der Ausführung öffentlicher Dienstleistungen/Lieferungen verwiesen.	Per quanto non previsto o non richiamato nel contratto e dalla richiamata documentazione si fa espresso riferimento alle disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023 e suoi allegati, della L.P. n. 16/2015, del capitolato speciale d'appalto, in quanto applicabile, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia di esecuzione di servizi/forniture.
Art. 28 **Bearbeitung personenbezogener Daten**	**Art. 28** **Trattamento dei dati personali**
Für die Zwecke des Vertrages müssen die Parteien erklären, dass sie sich gegenseitig über die Verarbeitung personenbezogener Daten gemäß Artikel 12, 13 und 14 der EU-Verordnung Nr. 679/2016 informiert haben.	Ai fini del contratto, le parti devono dichiarare di essersi reciprocamente informate sul trattamento dei dati personali ai sensi degli articoli 12, 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016.
Art. 29 **Vertragsabschluss**	**Art. 29** **Stipula del contratto**
Der Vertrag wird im Sinne des Art. 18 des GvD. Nr. 36/2023 in elektronischer Form mittels Korrespondenz gemäß den im Handel geltenden Gebräuchen in Form eines Briefwechsels abgeschlossen.	Il contratto viene stipulato in forma elettronica mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023.

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

TABELLE: GEWICHT DER SPEISEN ROH UND GEKOCHT

	roh					gekocht			
Speisen	**3-5 Jahre**	**6-10 Jahre**	**11-14 Jahre**	**15-19 Jahre**		**3-5 Jahre**	**6-10 Jahre**	**11-14 Jahre**	**15-19 Jahre**
	Gramm	**Gramm**	**Gramm**	**Gramm**		**Gramm**	**Gramm**	**Gramm**	**Gramm**
Vorspeisen:									
Nudel	60	70-80	80-90	90-100		120	140-160	160-180	180-200
Reis	60	70-80	80-90	90-100		150	180-210	210-230	230-260
Kartoffelnocken ("Strangolapreti", Spätzle, Knödel, Römisch)	200	220	240	260		250	270	290	310
Suppennudel	30	35	40	40		60	70	80	80
Reis für Suppe	30	35	40	40		70	80	100	100
Gerste für Suppe	30	35	40	40		70	80	100	100
Maismehl (Polenta)	60	70-80	80-90	90-100		280	320	360	400
Hauptspeisen:									
Fleisch	40-50	60-80	60-80	80-100		30-40	50-70	50-70	70-90
Fisch	70	90	100	100-120		60	75	85	85-100
Käse gereift	30	35	40	50		/	/	/	/
Frischkäse	40	50	70	80		/	/	/	/
Schinken roh/gekocht	30	50	50	60		/	/	/	/
Ei	1	1	1	1		/	/	/	/
Würstel	40	50	60	80		40	50	60	80
getrocknete Hülsenfrüchte als Tellergericht	35	50	60	60		90	120	140	140
Beilagen:									
Gemüse roh/gekocht	150	200	200	200		/	/	/	/
Kartoffeln	80	120	130	150		70	105	110	130
Reis	25	30	35	40		65	80	90	100
Tellergericht:									
Pizza	200	250	300	350		/	/	/	/
Lasagne	250	300	350	400		/	/	/	/
Brot	40	50	50	80		/	/	/	/
Olivenöl extra vergine	15	20	25	25		/	/	/	/
Parmesan	5	5	5	5		/	/	/	/
Dessert:									
Obst	100	150	150	150		/	/	/	/
Joghurt	125	125	125	125		/	/	/	/

Kombinationsmöglichkeiten:
Vorspeise+Hauptspeise+Beilage+Brot+Dessert
Tellergericht+Beilage+Brot+Dessert

Ausgearbeitet von Monika Unterholzner
Datum: 27/07/2010

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219

TABELLA: GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI A CRUDO E A COTTO

	crudo					cotto			
Alimenti	**3-5 anni**	**6-10 anni**	**11-14 anni**	**15-19 anni**		**3-5 anni**	**6-10 anni**	**11-14 anni**	**15-19 anni**
	grammi	**grammi**	**grammi**	**grammi**		**grammi**	**grammi**	**grammi**	**grammi**
Primi:									
Pasta	60	70-80	80-90	90-100		120	140-160	160-180	180-200
Riso	60	70-80	80-90	90-100		150	180-210	210-230	230-260
Gnocchi (strangolapreti, spatzle, canederli, alla romana)	200	220	240	260		250	270	290	310
Pastina per minestra	30	35	40	40		60	70	80	80
Riso per minestra	30	35	40	40		70	80	100	100
Orzetto per minestra	30	35	40	40		70	80	100	100
Farina di mais (polenta)	60	70-80	80-90	90-100		280	320	360	400
Secondi:									
Carne	40-50	60-80	60-80	80-100		30-40	50-70	50-70	70-90
Pesce	70	90	100	100-120		60	75	85	85-100
Formaggio stagionato	30	35	40	50		/	/	/	/
Formaggio fresco	40	50	70	80		/	/	/	/
Prosciutto cotto/crudo	30	50	50	60		/	/	/	/
Uova	1	1	1	1		/	/	/	/
Wurstel	40	50	60	80		40	50	60	80
Legumi secchi da cuocere per piatto unico	35	50	60	60		90	120	140	140
Contorni:									
Verdura cruda e cotta	150	200	200	200		/	/	/	/
Patate	80	120	130	150		70	105	110	130
Riso	25	30	35	40		65	80	90	100
Piatti unici:									
Pizza (piatto unico)	200	250	300	350		/	/	/	/
Pasticcio, lasagne (piatto unico)	250	300	350	400		/	/	/	/
Pane	40	50	50	80		/	/	/	/
Olio	15	20	25	25		/	/	/	/
Parmigiano	5	5	5	5		/	/	/	/
Dessert:									
Frutta	100	150	150	150		/	/	/	/
Yogurt	125	125	125	125		/	/	/	/

Abbinamenti:
Primo piatto + secondo piatto + contorno + pane + dessert
Piatto unico + contorno + pane + dessert

Elaborato da dietista Monika Unterholzner
Data: 27/07/2010

I-39038 Innichen (BZ) - Pflegplatz 2
info@innichen.eu - www.innichen.eu
zertifizierte E-Mail-Adresse: innichen.sancandido@legalmail.it
Steuerkodex: 81006750210 - MwSt.-Nr.: 00496810219

I-39038 San Candido (BZ) - Piazza del Magistrato, 2
info@sancandido.eu - www.sancandido.eu
posta elettronica certificata: innichen.sancandido@legalmail.it
Codice fiscale: 81006750210 - Part. IVA: 00496810219