



Bekanntmachung einer Markterhebung

im Sinne des Art. 29, Absatz

1 des Gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 50/2016 in 1 del decreto legislativo n. geltender Fassung

Avviso di indagine di mercato

ai sensi dell'art. 29, comma 1 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Beschluss des Schulrates des Sozialwissenschaftlichen Gymnasiums und der Fachoberschule für Tourismus Bozen vom 11. April 2018, Nr. 2

Delibera del consiglio d'istituto del liceo delle scienze umane e l'istituto tecnico per il turismo di Bolzano dell' 11 aprile 2018, n. 2

Markterhebung zur Ermittlung von Wirtschaftsteilnehmern für die Einladung mittels Verhandlungsverfahren über die Vergabe des folgenden Auftrags/Vertrags:

Indagine di mercato per l'individuazione di soggetti da invitare per l'affidamento mediante procedura negoziata del seguente incarico/contratto:

Dienstleistungskonzession für die Führung des schulinternen Bar- und Restaurationsdienstes am Sozialwissenschaftlichen Gymnasium und der Fachoberschule für Tourismus in deutscher Sprache, Roenstr. 12 - 39100 Bozen

Concessione di servizi per la gestione del servizio bar/ristoro scolastico interno presso il liceo delle scienze umane e l'istituto tecnico per il turismo in lingua tedesca, via Roen 12 - 39100 Bolzano

NACH EINSICHTNAHME in den Artikel 36 Abs. 2 Buchst. b), 95 des Gv.D. vom 18 April 2016 Nr. 50, i.g.F. (in der Folge auch „Kodex“) und Art. 26 und 33 des L.G. Nr. 16/2015, i.g.F.

VISTO gli artt. 36 comma 2 lett. b), 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. (nel prosieguo anche “Codice”) ed artt. 26 e 33 L.P. n. 16/2015 e ss.mm.ii.

FESTGESTELLT, dass die Notwendigkeit besteht, den im Gegenstand angeführten Vertrag abzuschließen

RILEVATA la necessità di assegnare il contratto d'appalto come indicato in oggetto

ALS NOTWENDIG ERACHTET, mittels geeigneten Formen der Veröffentlichung, unter Einhaltung der Prinzipien der Transparenz, Rotation und Gleichbehandlung, eine ergründende Markterhebung durchzuführen mit dem Zwecke, anschließend

RITENUTO opportuno eseguire un'indagine di mercato, a scopo esplorativo. Attraverso idonee forme di pubblicità, nel rispetto dei principi di trasparenza e rotazione a parità di trattamento, al fine di procedere in seguito alla procedura negoziata attraverso il portale telematico



Verhandlungsverfahren mittels des (www.banditoaltoadige.it), alla quale elektronischen Portals (www.ausschreibungen-suedtirol.it) verranno invitati almeno cinque soggetti individuati con la presente indagine, se fortzufahren, bei welchem mindestens fünf sussistono in tale numero soggetti idonei Wirtschaftsteilnehmer eingeladen werden, rispetto alla presente indagine; die durch die gegenständliche Erhebung ermittelt werden, falls es in dieser Anzahl geeignete Subjekte gibt, die durch die gegenständliche Erhebung ermittelt werden;

wird bekannt gegeben

si rende noto

dass das Sozialwissenschaftliche Gymnasium und die Fachoberschule für Tourismus Bozen eine Markterhebung durchführt, mit dem Zweck der Ermittlung von Wirtschaftsteilnehmern, die im Besitz der unten genannten Teilnahmevoraussetzungen sind und ihr Interesse bekunden, am Verhandlungsverfahren gemäß Artikel 36 Abs. 2 Buchst. b), 95 des Gv.D. vom 18 April 2016 Nr. 50, i.g.F. und Art. 26 und 33 des L.G. Nr. 16/2015, i.g.F., für die Abwicklung der gegenständlichen Leistung, teilzunehmen.

che il liceo delle scienze umane e l'istituto tecnico per il turismo di Bolzano intende effettuare un'indagine di mercato finalizzata all'individuazione degli operatori economici che, in possesso dei requisiti di partecipazione di seguito indicati, siano interessati a partecipare alla procedura negoziata ai sensi degli artt. 36 comma 2 lett. b), 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. e artt. 26 e 33 L.P. n. 16/2015 e ss.mm.ii.," riguardante la prestazione di cui in oggetto.

1. AUFTRAGGEBER

Sozialwissenschaftliches Gymnasium und Fachoberschule für Tourismus Bozen
Roestraße 12
39100 Bozen
PEC:
sogym-fotourismus@pec.prov.bz.it
E-Mail:
sogym-fotourismus@schule.suedtirol.it
Telefon:
0471 272490
Internetadressen:
www.sogym.bz.it
www.fotourismus.bz.it
Verfahrensverantwortliche:

1. STAZIONE APPALTANTE

liceo delle scienze umane e istituto tecnico per il turismo di Bolzano
Via Roen 12
39100 Bolzano
PEC:
sogym-fotourismus@pec.prov.bz.it
e-mail:
sogym-fotourismus@schule.suedtirol.it
Telefono:
0471 272490
Indirizzi internet:
www.sogym.bz.it
www.fotourismus.bz.it
Responsabile per il procedimento:



Schulführungskraft Dr. Maria Brigitte Dirigente scolastica Dr. Maria Brigitte
Meraner Meraner

2. GEGENSTAND DER 2. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO E BEAUFTRAGUNG UND ORT DER LUOGO DI ESECUZIONE AUSFÜHRUNG

Führung des schulinternen Bar- und Gestione del servizio bar/ristoro scolastico
Restaurationsdienstes am interno presso il liceo delle scienze umane
Sozialwissenschaftlichen Gymnasium und e l’istituto tecnico per il turismo in lingua
der Fachoberschule für Tourismus in tedesca a Bolzano
deutscher Sprache in Bozen

Der Dienst muss von der Firma, die den Il servizio dovrà essere espletato dalla
Zuschlag erhalten hat am ditta aggiudicataria presso il liceo delle
Sozialwissenschaftlichen Gymnasium und scienze umane e l’istituto tecnico per il
der Fachoberschule für Tourismus, Roenstr. turismo, via Roen 12 - 39100 Bolzano.
12 - 39100 Bozen durchgeführt werden.

In den zum Gebrauch überlassenen In den zum Gebrauch überlassenen
Räumlichkeiten dürfen ausschließlich die in Räumlichkeiten dürfen ausschließlich die
den gegenständlichen Vertragsbedingungen in den gegenständlichen
vorgesehenen Tätigkeiten ausgeführt Vertragsbedingungen vorgesehenen
werden und es wird ausdrücklich jede Tätigkeiten ausgeführt werden und es wird
Änderung der Bestimmung und der Struktur ausdrücklich jede Änderung der
verboten, wobei solche Änderungen die Bestimmung und der Struktur verboten,
Auflösung des Vertrages bewirken. wobei solche Änderungen die Auflösung
des Vertrages bewirken.

Eine Untervergabe der Konzession ist Non è ammessa la subconcessione.
verboten.

Vorlage der Jahresbilanz

Der Zuschlagsempfänger muss binnen 15. (fünfzehnten) April eines jeden Jahres eine beglaubigte Kopie der Jahresbilanz oder, in Ermangelung, die entsprechenden Buchhaltungsunterlagen, aus denen jedenfalls die Einnahmen des Geschäftsjahres hervorgehen, vorlegen.

Kaution

Als Garantie für die Erfüllung sämtlicher Vertragsverpflichtungen, für die Zahlung aller aus jedwelchem Titel geschuldeter Entgelte innerhalb der vereinbarten Fristen und für die Wiedergutmachung der Schäden, die auf die Nichteinhaltung derselben Verpflichtungen zurückzuführen

Presentazione del bilancio di esercizio

L'affidatario dovrà presentare, entro il 15 (quindici) aprile di ciascun anno, copia autentica del bilancio di esercizio o, in mancanza, la documentazione contabile relativa, che, comunque, sia idonea a porre in rilievo gli introiti dell’esercizio.

Cauzione

A garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del pagamento dei corrispettivi dovuti a qualsivoglia titolo nei termini stabiliti e del risarcimento dei danni derivanti dall’inadempimento delle medesime, l'affidatario dovrà corrispondere, a



sind, muss der Zuschlagsempfänger, auf einfache Aufforderung durch die öffentliche Verwaltung und entsprechend deren Anweisungen, eine Kautions in der Höhe von 30 % der fixen jährlichen Quote des Pachtzinses entrichten.

Sollte die Kautions, auch nur teilweise und unabhängig von den vorgetragenen Begründungen, abhanden kommen, so muss der Zuschlagsempfänger diese innerhalb der Frist von spätestens 30 (dreißig) Tagen wieder vervollständigen.

Die Kautions muss mittels Bank- oder Versicherungsbürgschaft oder mittels Bürgschaft einer Finanzvermittlungsgesellschaft (eingetragene im Sonderverzeichnis laut Artikel 107 des gesetzesvertretenden Dekrets vom 01.09.1993, Nr. 385 und mit einer vom Ministerium für Wirtschaft und Finanzen erteilten Zulassung für die Ausübung dieser Tätigkeit) erbracht werden, die vorsehen muss:

dass auf die Begünstigung der vorherigen Betreibung beim Hauptschuldner verzichtet wird;

dass die Sicherheit auf einfaches schriftliches Anfordern der Verwaltung innerhalb von 15 Tagen in Anspruch genommen werden kann;

dass auf die Einwendung laut Artikel 1957, Absatz 2 des Zivilgesetzbuches verzichtet wird;

sie muss im Original abgegeben werden und eine Geltungsdauer von mindestens 180 Tagen ab dem Tag der Angebotsabgaben; jede gegenteilige Klausel ist nichtig.

Die Nichterbringung dieser Garantie bewirkt den Widerruf des Zuschlages.

Versicherungen

Der Zuschlagsempfänger muss, mit unmittelbarer Laufzeit ab dem Zuschlag, eine angemessene Versicherungspolizze für die Deckung aller Schäden, die Sachen und/oder Personen, die aufgrund der

richiesta e secondo le modalità indicate dalla Pubblica Amministrazione, una cauzione nella misura del 30 % della quota fissa annua del canone aggiudicata.

Qualora la cauzione dovesse venir meno, anche parzialmente, a prescindere dalle ragioni addotte, l'affidatario è obbligato a reintegrarla entro e non oltre il termine di 30 (trenta) giorni.

La cauzione deve essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o di intermediario finanziario (iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. del 01/09/1993, n. 385 e in possesso di apposita autorizzazione rilasciata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze) che deve prevedere espressamente:

la rinuncia al beneficio della preventiva esclusione dal debitore principale;

la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta iscritta da parte dell'amministrazione;

la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile;

deve essere consegnata in originale e avere validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

ogni clausola contraria è nulla

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'aggiudicazione.

Assicurazioni

L'affidatario dovrà stipulare con decorrenza immediata dall'aggiudicazione un'adeguata polizza assicurativa per la copertura di tutti i danni che dovessero derivare a cose e/o persone a causa del



eigenen Maschinen entstehen könnten, abschließen. Diese Versicherungspolizze muss, gemäß Artikel 1917, 2. Absatz Z.G.B., die direkte Zahlung der Schadenssumme an den geschädigten Dritten vorsehen und den ausdrücklichen Verzicht der Versicherungsgesellschaft auf das Eintrittsrecht gegenüber der öffentlichen Verwaltung, so wie vom Artikel 1916 Z.G.B. vorgesehen, beinhalten. Eine Abschrift dieser Polizze muss dem Sozialwissenschaftlichen Gymnasium und der Fachoberschule für Tourismus ausgehändigt werden.

Demzufolge verpflichtet sich der Zuschlagsempfänger, für die Dauer des Vertrages mit führenden Versicherungsgesellschaften eine angemessene Versicherung gegen Schäden (einheitliche Schadensgrenze von nicht weniger als 700.000,00 €) abzuschließen, die der Zuschlagsempfänger dem Auftraggeber oder sich selbst, den Benutzern oder Dritten zufügt (Personen, Sachen oder Tieren, für die er laut Gesetz oder aufgrund dieses Leistungsverzeichnisses haftet).

Der Versicherungsschutz muss alle Schäden decken, die mit den in diesem Auflagenverzeichnis beschriebenen Tätigkeiten zusammenhängen und besonders jene, die mit der Aufbewahrung und Verabreichung von Nahrungsmitteln zusammenhängen.

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, dem Sozialwissenschaftlichen Gymnasium und der Fachoberschule für Tourismus Bozen bei Vertragsabschluss eine Kopie der Versicherungspolizze zu übergeben.

Zulassungen und Bewilligungen

Der Zuschlagsempfänger hat die Pflicht, sich alle Zulassungen, Genehmigungen und Ermächtigungen zu verschaffen, die zur ordnungsgemäßen Abwicklung der im vorliegenden Vertrag genannten Tätigkeit

proprio operato o di quello dei propri dipendenti, nonché dai propri macchinari. Tale polizza assicurativa dovrà prevedere, ai sensi dell'art. 1917, 2. comma, C.C., il pagamento diretto a favore del terzo danneggiato dell'indennità dovuta e dovrà contenere esplicita rinuncia della Compagnia assicuratrice al diritto di surrogazione, previsto dall'art. 1916 C.C., nei confronti della Pubblica Amministrazione. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata al liceo delle scienze umane e all'istituto tecnico per il turismo.

Di conseguenza l'affidatario incaricato si impegna per la durata del contratto a stipulare e a mantenere con una società assicurativa leader nel settore un'adeguata assicurazione per danni che l'affidatario dovesse arrecare al committente con un massimale unico non inferiore a 700.000,00 €, a se stesso, agli utenti o a terzi (persone, cose o animali per i quali egli risponde in base alla legge o in base al presente elenco di servizi).

La copertura assicurativa deve coprire tutti i danni collegati alle attività descritte in questo elenco dei servizi e in particolare quelli collegati alla conservazione e somministrazione degli alimenti.

Il mandatario si impegna a dare al liceo delle scienze umane e all'istituto tecnico per il turismo una copia della polizza assicurativa alla firma del contratto.

Autorizzazioni e licenze

L'affidatario ha il dovere di procurarsi tutte le licenze, i permessi e le autorizzazioni necessari per il regolare espletamento dell'attività citata nel presente contratto



erforderlich sind.

Untermiete, Gebrauch und Instandhaltung der Räumlichkeiten

Der Zuschlagsempfänger darf die ihm von der öffentlichen Verwaltung zum Gebrauch überlassenen Räumlichkeiten, nicht abtreten oder verpachten, auch nicht teilweise. Das gleiche gilt für die dort ausgeübten Tätigkeiten und die von der öffentlichen Verwaltung zum Gebrauch überlassenen Einrichtungsgegenstände.

Es ist untersagt, irgendwelche Abänderungen oder Neuerungen an den Räumlichkeiten und Ausstattungen vorzunehmen, ohne vorher die schriftliche Genehmigung von der öffentlichen Verwaltung eingeholt zu haben.

Der Zuschlagsempfänger muss die Räumlichkeiten in dem Zustand erhalten, in dem diese ihm übergeben worden sind, wobei Beschädigungen zu vermeiden und die Zweckdienlichkeit zu gewährleisten sind. Er muss auf eigene Kosten die ordentlichen Instandhaltungsmaßnahmen und all jene Arbeiten, die notwendig sind, um die Effizienz der Dienstleistung zu gewährleisten, durchführen. Das gleiche gilt für die oben genannten Einrichtungsgegenstände.

Im Fall der Nichteinhaltung fordert die öffentliche Verwaltung den Zuschlagsempfänger auf, die notwendigen Arbeiten innerhalb einer bestimmten Frist auszuführen, wobei nach Ablauf der Frist die öffentliche Verwaltung direkt die notwendigen Arbeiten ausführen lässt und die anfallenden Kosten zuzüglich 10% dem Zuschlagsempfänger anlastet, bei eventuellem Rückgriff auf die erbrachten Garantien.

Die außerordentliche Instandhaltung der Räumlichkeiten obliegt der öffentlichen Verwaltung und der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, den entsprechenden Arbeiten zuzustimmen.

Subaffitto, uso e manutenzione dei locali

L'affidatario non può cedere né affittare, neanche parzialmente, i locali concessigli in uso dalla Pubblica Amministrazione. Lo stesso vale per le attività ivi svolte e per gli arredi concessi in uso dalla Pubblica Amministrazione.

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

L'affidatario deve mantenere i locali nello stato in cui gli sono stati consegnati, evitandone il deterioramento e garantendone la funzionalità. Dovrà all'uopo provvedere a proprie spese alle opere di ordinaria manutenzione ed ad ogni altra opera che si renda necessaria per garantire l'efficienza dei servizi. Lo stesso vale per gli arredi sopraccitati

In caso di inadempimento, la Pubblica Amministrazione diffiderà l'affidatario ad eseguire i lavori necessari entro un determinato termine, trascorso il quale la stessa provvederà direttamente con addebito dei relativi costi maggiorati del 10% e con eventuale rivalsa sulle garanzie prestate.

La manutenzione straordinaria dei locali è a carico della Pubblica Amministrazione e l'affidatario si obbliga a consentire l'esecuzione di essa.



Der Zuschlagsempfänger ist für die Schäden, die an den Räumlichkeiten und den darin befindlichen Anlagen und Personen entstehen, verantwortlich, die auf die Nichteinhaltung der, in den gegenständlichen Vertragsbedingungen beinhalteten Vorschriften sowie auf mangelnde Sorgfalt oder Verspätung und/oder Unterlassung von ordentlichen Instandhaltungsarbeiten zurückzuführen sind. Er haftet weiters für die Schäden, die auf außerordentliche Instandhaltungsarbeiten zurückzuführen sind, wenn er es unterlassen hat, die Notwendigkeit dieser Eingriffe rechtzeitig anzuzeigen.

Firmenschild

Es ist dem Zuschlagsempfänger ausdrücklich untersagt, sei es außen an der Schule noch innen, ein wie immer geartetes Firmenschild anzubringen

Verpflichtung und Haftung des Zuschlagsempfängers

Der Zuschlagsempfänger muss weiters, persönlich oder mittels qualifiziertem Personal, für ein gutes Betriebsklima in angemessenster und anstandsvollster Art und Weise Sorge tragen, wobei er alle einschlägigen Rechtsvorschriften hinsichtlich Sicherheit, Schadensvorbeugung, Brandschutz, Hygiene und alle weiteren Bestimmungen betreffend die Nutzung und Verwahrung der Räumlichkeiten berücksichtigen muss. Er ist auch verpflichtet, auf eigene Kosten und mittels eigener Sorgfalt allen Auflagen, die diesbezüglich von Behörden erlassen werden, nachzukommen, so dass die öffentliche Verwaltung von jeder Verantwortung und/oder Forderungen Dritter entbunden ist.

Antrag auf Preisänderung

Die genehmigten und ordnungsgemäß in der Schulbar und im Speiseraum ausgehängten

L'affidatario è responsabile dei danni ai locali ed agli impianti in essi collocati ed alle persone conseguenti all'inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato, per incuria o per ritardi e/o omissioni dei lavori di manutenzione ordinaria. Egli risponde altresì dei danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria, qualora l'affidatario non abbia segnalato tempestivamente gli interventi di manutenzione necessari.

Insegne

È fatto espresso divieto all'affidatario di esporre sia all'esterno sia all'interno della scuola insegne di qualsivoglia genere.

Obblighi e responsabilità dell'affidatario

L'affidatario dovrà inoltre provvedere, personalmente o con personale qualificato, al buon funzionamento degli esercizi in maniera adeguata e decorosa, osservando e facendo osservare ogni disposizione vigente in materia di sicurezza, prevenzione di danni, incendi, igiene, sanità e quant'altro attenga all'uso ed alla conservazione dei locali, impegnandosi ad ottemperare, a proprie spese e cura, a tutte le prescrizioni comunque impartite al riguardo dalle pubbliche autorità, esonerando la pubblica Amministrazione da ogni responsabilità e/o pretese di terzi.

Revisione prezzi

I prezzi approvati e regolarmente esposti nel bar e nella sala da pranzo dovranno



Preise bleiben jeweils bis zum Ende des Schuljahres gültig. Die allfällige Angleichung der Preise erfolgt aufgrund eines schriftlichen Antrages des Zuschlagsempfängers an die verwahrende Direktorin (innerhalb 30. Juni) und muss von dieser anhand der vom ASTAT erteilten entsprechenden Informationen genehmigt werden. Die neuen Preise gelten ab dem ersten Tag des neuen Schuljahres (also ab 01.09.).

Definition der Benutzer der Dienstleistung

Den Bar- und Restaurationsdienst können die Schüler/innen und das schulinterne Personal - Direktor/in, Lehrpersonen und Schulverwaltungspersonal - sowie die von der Schule eingeladenen Gäste beanspruchen. Das gilt auch für jegliche Veranstaltungen, die in der Schule abgehalten werden. Zudem ist es allen Schülern untersagt, den Bar- und Restaurationsdienst während des Unterrichtes in Anspruch zu nehmen. Die Benutzung des Bar- und Restaurationsdienstes von anderen außenstehenden Personen ist nicht gestattet.

Art und Umfang der Dienstleistungen

Im einzelnen handelt es sich um folgende Leistungen, die vom Zuschlagsempfänger auf eigene Kosten und mit eigenem Personal zu erbringen sind

- die Beschaffung der Lebensmittel und der sonstigen zur Ausführung des Auftrages erforderlichen Güter;
- die Zubereitung der Getränke, der belegten Brote, Obst, Gebäck und der kalten und warmen Vor- und Hauptspeisen, Salate und Desserts, so wie dies in den nachstehenden Artikeln bestimmt wird; wobei die Einrichtung der Küche, die von der Schule zur Verfügung gestellt wird, nur dafür geeignet ist, warme Vor- und

Definizione degli utenti del servizio

Del servizio bar/ristoro possono usufruire gli studenti, il personale scolastico interno - preside, il personale docente ed amministrativo scolastico - nonché gli ospiti invitati dalla scuola stessa. Ciò vale per tutti i tipi di manifestazioni che saranno svolte nella scuola. Inoltre, non è consentito a nessuno studente della scuola, di frequentare bar e ristorante durante le lezioni.

L'uso del servizio bar/ristoro interno non è consentito ad altre persone esterne.

Modalità e dimensioni del servizio

In particolare si tratta dei seguenti servizi che l'affidatario deve offrire a proprie spese e con il proprio personale:

- l'acquisto di generi alimentari ed altri beni necessari all'adempimento dell'incarico;
- la preparazione di bevande, panini farciti, frutta, brioche, paste varie e pasticcini, dei primi piatti nonché dei secondi freddi o caldi, insalate e dolci secondo le modalità definite negli articoli seguenti; considerando che l'arredamento della cucina messa a disposizione dalla scuola, è idonea solamente per tenere caldi i primi e i



- Hauptspeisen, die andernorts vorgekocht wurden, warm zu halten.
- c) die Ausgabe der Getränke, der belegten Brote, des Obstes, des Gebäcks und der kalten und warmen Vor- und Hauptspeisen, Salate und Desserts durch geeignetes Bedienungspersonal;
- d) die sofortige Reinigung des Geschirrs, des Bestecks, der Gläser usw.;
- e) die Reinigung der Räume und Einrichtungen, die dem Bar- und Restaurationsbetrieb dienen, ausgenommen Boden, Wände, Tür- und Fensterwände, Tische und Stühle im Speiseraum, die vom Reinigungspersonal der Schule gereinigt werden, mit besonderer Beachtung der Sanitätsvorschriften. In der Reinigung der Räume und Einrichtungen, die dem Bar- und Restaurationsbetrieb dienen, ist die pflichtmäßige Lieferung der Reinigungsmittel und kleiner Putzwerkzeuge (Besen, Bürsten, Wischtücher usw.) inbegriffen;
- f) den Bar- und Restaurationsbetrieb für die Schüler/innen (nicht während des Unterrichtes) und das schulinterne Personal in den festgelegten Öffnungszeiten zu gewährleisten. Grundsätzlich wird die Konsumation im Barbetrieb mit den Konsumenten direkt abgerechnet, für den Restaurationsbetrieb muss neben der Barzahlung zusätzlich eine Bezahlung mit aufladbaren Karten oder Vorauszahlung und den gängigen Essensgutscheinen ermöglicht werden.
- g) der Ausschank von alkoholischen Getränken ist nicht gestattet;
- secondi piatti, che sono stati cucinati altrove.
- c) la distribuzione di bevande, panini farciti, frutta, brioche, paste varie e pasticcini, dei primi piatti nonché dei secondi freddi o caldi, insalate e dolci per mezzo di personale adeguato;
- d) la pulizia immediata delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri ecc.;
- e) la pulizia dei locali e degli arredi utilizzabili per il servizio bar/ristoro, eccetto pavimento, pareti, porte e finestrate, tavoli e sedie nella sala da pranzo, che vengono puliti dal personale addetto della scuola, con particolare attenzione alle norme igienico-sanitarie. Nella pulizia dei locali e degli arredi utilizzabili per il servizio bar/ristoro, è compresa l'obbligatoria fornitura di detersivi e strumenti per la pulizia (scope, spazzole, strofinacci ecc.);
- f) il servizio bar/ristoro per gli studenti (non durante le lezioni) ed il personale interno scolastico durante l'orario di apertura prefissato. In generale la consumazione al bar deve essere pagata direttamente dai consumatori; per il servizio ristoro deve essere reso possibile oltre al pagamento in contanti, anche il pagamento con carte ricaricabili, pagamento anticipato e con i buoni pasto più comuni.
- g) non è consentita la miscita di alcolici;



Räumlichkeiten

Die für den schulinternen Bar- und Restaurationsdienst zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten sind folgende:

- Barbereich (174 m²)
- Abstellraum Bar (23 m²)
- Abstellraum für Aula Magna, nutzbar als Barküche (34 m²)
- Speiseraum (Mensa) (338 m²)
- Küche und Vorraum (72 m²)
- Lager (6,81 m²)

Der Zugang zu den Räumlichkeiten des Bar- und Restaurationsbetriebes muss dem/der mit der Verwahrung beauftragten Direktor/in gewährleistet sein, den von ihm/ihr delegierten Personen und dem Hausmeister der Schule.

Vorhandene Einrichtung

Es wird Folgendes zur Verfügung gestellt:

Im Barbereich:

- 01 Bartheke
- 15 große Stühle
- 06 kleine Stühle
- 05 große Tische
- 03 kleine Tische
- 02 Geschirrspülmaschinen
- 01 Kaffeemaschine
- 01 Kaffeebohnenmixer
- 02 Kühlschränke
- 01 gekühlter Schrank für Küche
- 01 Tiefkühlschrank
- 01 Grill - Tischmodell mit Keramikplatte
- 01 Mikrowellenherd
- 01 Aufschnittmaschine
- 01 Küchenroboter
- 01 Toaster mit 6 Zangen
- 01 Hygiene Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung auf Mauermontage
- 01 durchgehende Tischplatte mit Becken
- 02 Mülleimer
- 01 Küchenabzugshaube
- verschiedene Schränke (10)
- 01 Arbeitstisch für Küche
- 01 Tisch mit Waschbecken
- 01 Küchenschrank mit Arbeitsplatte
- 02 Hängeschrank für Küche

Locali

I locali messi a disposizione per il servizio bar/ristoro scolastico interno sono i seguenti:

- bar (174 m²)
- Ripostiglio bar (23 m²)
- Ripostiglio per aula magna, utilizzabile come cucina bar (34 m²)
- Sala pranzo (mensa) (338 m²)
- cucina e deposito (72 m²)
- magazzino (6,81 m²)

L'accesso ai locali del bar e del ristoro deve essere assicurato in ogni momento al/alla preside consegnatario/a, alle persone da lui/lei delegate ed al custode della scuola.

Arredi disponibili

Vengono messi a disposizione:

Nell'area bar:

- 01 bancone da bar
- 15 sedie grandi
- 06 sedie piccole
- 05 tavoli grandi
- 03 tavoli piccoli
- 02 lavastoviglie
- 01 macchina da caffè
- 01 macchina macina caffè
- 02 frigoriferi
- 01 armadio refrigerato per cucina
- 01 refrigeratore
- 01 grill da tavolo con piatto in ceramica
- 01 forno a microonde
- 01 affettatrice
- 01 robot da cucina
- 01 toaster con 6 pinze
- 01 miscelatore igienico a estrazione montato a muro
- 01 piano di lavoro con lavandino
- 02 secchio per le immondizie
- 01 cappa da cucina
- diversi armadi (10)
- 01 tavolo da lavoro per cucina
- 01 tavolo con lavandino
- 01 armadio da cucina con piano di lavoro
- 02 armadio pensile per cucina



➤ verschiedene Regale

Im Restaurantsbereich:

- 01 Self-Service-Theke mit zwei Vitrinen, zwei mobilen Tellerablagewägen und zwei mobilen Warmhalteeinheiten
- 01 Besteck/Brotbehälter
- 01 Behälter zur Tablett- und Gläserausgabe
- 35 Tische á 4 Sitzplätze
- 131 Stühle
- 01 Schrank mit integriertem Kühlschrank und integriertem Tiefkühlschrank
- 05 durchgehende Tischplatten mit Ablageschränken, Schubladen, kleiner Spülmaschine und Becken
- 01 Küchenblock mittlerer Größe
- 01 Küchenabzugshaube
- 02 viertürige Kästen
- 01 viertürige Vitrine
- verschiedene Regale
- 144 tiefe Teller
- 144 flache Teller Mod. "Roma"
- 100 Wassergläser
- 30 Salatschüsseln
- 144 Gabeln Inox, Mod. "Monaco"
- 120 Löffel Inox, Mod. "Monaco"
- 144 Messer Inox, Mod. "Monaco"
- 138 Tabletts

➤ diversi scaffali

Nell'area ristoro:

- 01 bancone self service con due vetrine, due carelli riscalda-piatti e due unità mobili per mantenere caldi i cibi
- 01 contenitore posate/pane
- 01 contenitore per vassoi e bicchieri
- 35 tavoli a quattro posti
- 131 sedie
- 01 armadio con frigorifero e congelatore integrato
- 05 piani di lavoro con armadi, cassetti, lavastoviglie piccola e lavandino
- 01 blocco da cucina di dimensione media
- 01 cappa da cucina
- 02 armadi a quattro ante
- 01 vetrina a quattro ante
- diversi scaffali
- 144 piatti fondi
- 144 piatti piani Mod. "Roma"
- 100 bicchieri d'acqua
- 30 insalatiere
- 144 forchette Inox, Mod. "Monaco"
- 120 cucchiaini Inox, Mod. "Monaco"
- 144 coltelli Inox, Mod. "Monaco"
- 138 vasi

Der Zuschlagsempfänger muss die nicht vorhandenen Gegenstände, die für die Durchführung der Dienstleistungen benötigt werden, mitbringen.

Telefonspesen

Die Telefonspesen gehen zu Lasten des Zuschlagsempfängers.

Gas, Strom, Wasser und Müllabfuhrgebühren

Gas, Strom und Wasser werden für den Bar- und Restaurationsbetrieb zur Verfügung gestellt und sind im Pachtzins enthalten. Letzteres gilt auch für die Müllabfuhrgebühren.

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, sich dem Müllkonzept des Hauses und der Gemeinde anzuschließen.

Anfallende Strafmandate, die aufgrund

L'affidatario deve fornire gli oggetti mancanti necessari per il servizio.

Spese telefoniche

Le spese telefoniche sono a carico dell'affidatario.

Gas, corrente elettrica, acqua e tassa di smaltimento rifiuti

Gas, corrente elettrica ed acqua per il servizio bar/ristoro, sono messi a disposizione perché compresi nel canone. Lo stesso vale anche per la tassa di smaltimento rifiuti.

L'affidatario dovrà attenersi alle regole relative allo smaltimento dei rifiuti dell'edificio e del Comune.

Eventuali multe dimostrate causate dal



nachweislicher Urheberschaft des comportamento da parte dell'affidatario Zuschlagsempfängers ausgestellt werden, sono a carico del medesimo. werden von demselben beglichen.

Service

Die Ausgabe der Lebensmittel hat mit herkömmlichem Geschirr und Besteck zu erfolgen; der Gebrauch von Geschirr aus synthetischem Material ist untersagt.

Anzahl und Auswahl des Personals

Der Zuschlagsempfänger muss immer über ausreichend viele Arbeitskräfte verfügen, um den Anforderungen des Betriebes und der Kundschaft zu genügen und um die andauernde Erbringung einer effizienten Dienstleistung zu gewährleisten.

Das Unternehmen muss einen oder mehrere Verantwortliche ernennen, die befähigt sind, jede Maßnahme zur Einhaltung der Vertragsbedingungen und des Leistungsverzeichnisses, insbesondere der Qualitätsstandards gemäß Artikel 39 dieses Auflagenverzeichnisses anzuordnen.

Während des gesamten Zeitraumes, in dem der Dienst geleistet wird, muss die Anwesenheit von mindestens einem davon gewährleistet werden.

Das mit dem Dienst beauftragte Personal des Zuschlagsempfängers muss stets in angemessener Zahl vertreten sein, um die Tätigkeiten, welche im gegenständlichen Vertrag vorgesehen sind, rechtzeitig, ordnungsgemäß und einwandfrei auszuüben. Der Dienst muss auch im Falle von Abwesenheit aus Gesundheitsgründen durch Ersatzpersonal gewährleistet werden.

Das Servicepersonal muss die deutsche und italienische Sprache gut beherrschen; es muss zudem die ihm zugewiesenen Tätigkeiten beherrschen und über eine nachweisbare Berufsausbildung verfügen, so dass das Niveau der Dienstleistungen zu Gunsten der Kundschaft gewährleistet ist und der Ruf der Schule und der öffentlichen Verwaltung geschützt sind.

Servizio

La distribuzione dei generi alimentari deve avvenire con stoviglie e posate tradizionali; non è consentito l'utilizzo di stoviglie di materiale sintetico.

Numero e scelta del personale

L'affidatario dovrà disporre sempre di un numero sufficiente di personale per soddisfare le esigenze dell'esercizio e della clientela e per garantire la fornitura continuativa di un servizio efficiente.

L'impresa dovrà nominare uno o più responsabili abilitati dalla stessa ad assumere ogni e qualsiasi provvedimento per rispettare gli obblighi contrattuali e di capitolato, particolarmente gli standard di qualità secondo il articolo 39 del presente regolamento d'esecuzione.

Durante l'intero arco di tempo in cui si svolge il servizio dovrà essere garantita la presenza di almeno uno di questi responsabili nominati.

Il personale dell'affidatario, incaricato del servizio, dovrà essere costantemente in numero adeguato per un tempestivo, regolare e perfetto espletamento delle attività previste nel presente capitolato. Il servizio dovrà essere assicurato anche in caso di assenze per motivi di malattia con personale supplente.

Da parte del personale di servizio si esige la buona padronanza nell'uso della lingua italiana e tedesca; deve essere inoltre idoneo alle mansioni assegnategli e disporre di un'accertata qualificazione professionale, cosicché il livello del servizio a beneficio del cliente e la buona reputazione della scuola e della pubblica amministrazione siano assicurati.



Der Zuschlagsempfänger verfügt für seine Mitarbeiter/innen über ein umfassendes Schulungskonzept, das die folgenden Inhalte abdeckt:

Lebensmittelsicherheit und Hygiene
Kommunikations-
Informationsmanagement

Gesunde, ausgewogene Ernährung
Lebensmittelkunde und -zubereitung
Gesundheits- und Arbeitsschutzaspekte

Mindestens einmal jährlich muss jeder Mitarbeitende an einer Schulung teilnehmen. Über die Teilnehmenden und den Inhalt der Schulung sollte der Zuschlagsempfänger eine Schulungsdokumentation führen, die er der Schule auf Anfrage zur Verfügung stellen muss.

Das vom Zuschlagsempfänger für die Tätigkeiten herangezogene Personal muss den Vorstellungen der Schule entsprechen.

Die Schule kann unanfechtbar, jedoch mit Angabe von Gründen Personaländerungen verlangen, wenn sie es im eigenen Interesse für richtig hält.

Im Falle von außerordentlichen Vorkommnissen, Streiks, usw. muss der Zuschlagsempfänger einen Notdienst aufrecht halten.

Beachtung der Rechtsvorschriften auf dem Gebiet der Arbeit und Pflichtversicherungen

Zu ausschließlichen Lasten des Zuschlagsempfängers gehen sämtliche Aufwendungen die das für die Ausübung der Dienstleistung angestellte Personal anbelangen sowie die gesamte Verantwortung für dessen Verhalten während der Verrichtung der Dienstleistungen.

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, die beschäftigten Arbeiter gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften

L'affidatario dispone di un completo concetto di formazione per i suoi dipendenti, che copre i seguenti contenuti:

Sicurezza alimentare ed igiene
Management di comunicazione ed informazione

Sana ed equilibrata nutrizione
Conoscenza e preparazione di cibi
Salute e sicurezza sul lavoro

Il personale deve prendere parte ad almeno un corso di formazione all'anno.

L'affidatario dovrebbe tenere un registro con la documentazione del personale partecipante ai corsi e della formazione offerta ai corsi, che, su richiesta da parte della scuola, deve essere messa a disposizione della medesima.

Il personale, impiegato dall'affidatario nell'espletamento del servizio, deve corrispondere alle aspettative della scuola.

Quest'ultima può chiedere, a suo giudizio insindacabile, ma con l'indicazione dei motivi, delle sostituzioni del personale qualora lo reputi rispondente al suo interesse.

In caso di eventi eccezionali, scioperi, ecc., l'affidatario dovrà garantire un servizio d'emergenza.

Osservanza della normativa in materia di lavoro e di assicurazioni obbligatorie

Sono a carico esclusivo dell'affidatario tutti gli oneri relativi al personale assunto per la conduzione dei servizi e tutte le responsabilità per il comportamento di quest'ultimo durante lo svolgimento dei servizi medesimi.

L'affidatario è tenuto ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni normative e retributive non



anzustellen und entsprechend den für die jeweiligen Tätigkeiten vorgesehenen und mit den Fachgewerkschaften vereinbarten Kollektivverträgen zu entlohnen.

Der Zuschlagsempfänger unterliegt gegenüber den eigenen Angestellten allen Pflichten, die sich aus den einschlägigen Rechtsvorschriften der Arbeits- und Sozialversicherung ergeben und muss alle sich daraus ergebenden Kosten übernehmen.

Für den Fall der Nichteinhaltung der genannten Verpflichtungen, und nachdem diese von den zuständigen Ämtern der öffentlichen Verwaltung angezeigt wurden, zieht letztere von der Kautionsumme einen der Nichteinhaltung entsprechenden Betrag als Sicherheit für die Nichteinhaltung ab. Der Zuschlagsempfänger muss die eventuelle Kautionsumme binnen 30 (dreißig) Tagen ab Erhalt der Mitteilung über den erfolgten Abzug vervollständigen.

Außerdem haftet das Unternehmen für Schäden, die vom eigenen Personal bei der Durchführung des Dienstes verursacht werden.

Arbeitssicherheit

Der Zuschlagsempfänger ist für die Anwendung aller einschlägigen Rechtsvorschriften über Schutz- und Unfallverhütung für das eigene Personal verantwortlich.

Er hat die Verpflichtung und die Verantwortung, unter Beachtung der vom gesetzvertretenden Dekret vom 9. April 2008, Nr. 81 und vom gesetzvertretenden Dekret vom 3. August 2009, Nr. 106 festgesetzten Vorschriften, sich an die Rechtsvorschriften, welche auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit vorgesehen sind, auch was die Ausrüstung, die Materialien und die Anlagen betrifft, welche dieselbe in Gebrauch haben wird, zu halten und das eigene Personal zur Einhaltung zu bringen.

inferiori a quelle indicate dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi sindacali di categoria in vigore.

L'affidatario è sottoposto a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inadempimento dei suddetti obblighi, denunciato alla Pubblica Amministrazione dai competenti uffici, quest'ultima effettuerà una trattenuta dalla eventuale cauzione pari all'importo per il quale l'affidatario risulti inadempiente, destinando tale somma a garanzia dell'inadempienza stessa. L'affidatario dovrà reintegrare la cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla comunicazione dell'avvenuta trattenuta di cui sopra.

L'Impresa è inoltre responsabile dei danni causati dal proprio personale durante l'espletamento del servizio.

Sicurezza sul lavoro

L'affidatario risponde per il proprio personale dell'applicazione di tutte le norme vigenti sulla protezione e prevenzione degli infortuni.

Egli avrà l'obbligo e la responsabilità di attenersi e di far attenersi il proprio personale alle disposizioni di legge previste in materia di sicurezza sul lavoro, anche per quanto concerne gli attrezzi, materiali e gli impianti che la stessa avrà in uso, nel pieno rispetto delle norme stabilite dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e dal Decreto legislativo 3 agosto 2009, n. 106.



Der Zuschlagsempfänger muss individuelle Mittel zum Schutz des Personals vor Unglücksfällen liefern, um zu verhindern, dass das Personal Unfälle erleidet, die den mit den geforderten Leistungen verbundenen spezifischen Gefahren zugeschrieben werden können.

Reinigung und Hygienebestimmungen

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, die Hygiene- und Arbeitsnormen im Sinne der einschlägigen Rechtsvorschriften zu beachten und einzuhalten. Insbesondere muss der Zuschlagsempfänger garantieren, dass:

- alle auf dem Gebiet der Aufbewahrung, Verarbeitung und Verteilung von Lebensmitteln einschlägigen Rechtsvorschriften gewissenhaft eingehalten werden;
- regelmäßig Kontrollen über die Rohstoffe und die zubereiteten Speisen durchgeführt werden;
- außer der täglichen, auch die Reinigung und die periodische Desinfektion vor Insekten jeglicher Spezies und Art, in den zur Verfügung gestellten Räumen durchgeführt wird;
- das gesamte Personal, welches dazu bestimmt wird, Nahrungsmittel und Getränke vor- und zuzubereiten, mit einem auf den neuesten Stand gebrachten Sanitätsbuch ausgestattet wird, welches den Vertretern des Auftraggebers zugänglich ist.

Öffnungszeiten

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, den Barbetrieb von Montag bis einschließlich Freitag und den Restaurationsbetrieb am Dienstag und Donnerstag zu gewährleisten.

Der Bar- und Restaurationsdienst erfolgt während folgender Zeiten:

Öffnungszeiten Bar:

von Montag bis Freitag (ausgenommen

L'affidatario dovrà fornire mezzi di protezione individuali atti ad evitare al personale infortuni imputabili ai rischi specifici delle prestazioni richieste.

Pulizia e norme d'igiene

L'affidatario s'impegna ad osservare e rispettare le norme dell'igiene e del lavoro secondo le disposizioni vigenti in materia. In particolare l'affidatario deve garantire:

- di attenersi a tutte le norme vigenti in materia sulla conservazione, lavorazione e somministrazione di generi alimentari;
- l'esecuzione di controlli regolari sulle materie prime usate e sul cibo preparato;
- oltre a quella quotidiana, la pulizia e la periodica disinfestazione da insetti di qualsiasi specie e genere, nei locali messi a disposizione;
- che tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di alimenti e bevande, sia munito di libretto sanitario aggiornato e accessibile ai rappresentanti del committente.

Orario di apertura

L'affidatario deve assicurare il servizio bar da Lunedì a Venerdì e il servizio ristoro almeno il Martedì, Mercoledì e Giovedì.

Il servizio di bar/ristoro sarà effettuato rispettando il seguente orario:

orario di apertura del bar:

da lunedì a venerdì (esclusi giorni festivi e



Feiertage und Schulferien):
07:15 Uhr bis 14:30 Uhr

ferie scolastiche):
dalle ore 07:15 alle ore 14:30

Öffnungszeiten Self-Service-Restaurant:

Dienstag/Donnerstag:
12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

orario di apertura ristorante self service:

martedì/giovedì:
dalle ore 12:00 alle ore 14:00

zusätzliche Öffnungszeiten nach Bedarf/Absprache mit der Direktion und für andere und außerschulische Veranstaltungen.

Während der Mittagspause der Schule bleibt die Bar geöffnet.

Während der Schulferien kann der Bar- und Restaurationsbetrieb nach Absprache mit der Direktion geschlossen bleiben.

Die Öffnungszeiten der Schulbar richten sich nach dem Schulkalender.

Der Verwahrer (Direktor/in) der Schule kann den Bardienst aus verschiedenen Anlässen wie Weiterbildungskurse, Tagungen, Veranstaltungen, sportliche Treffen usw. zu verschiedenen Zeiten verlangen.

Außerhalb der Öffnungszeiten stellt der Konzessionsinhaber eine Automatenverpflegung zu marktüblichen Preisen sicher.

altre aperture in concordanza con la direzione della scuola e per altre manifestazioni e manifestazioni extra-scolastiche.

Durante la pausa pranzo della scuola il bar rimane aperto.

Durante le ferie scolastiche il servizio bar/ristoro può rimanere chiuso in concordanza con la direzione scolastica.

L'apertura del servizio bar deve rispettare il calendario scolastico.

Il/La preside consegnataria della scuola potrà richiedere il servizio bar in occasione di attività varie quali corsi di aggiornamento, convegni, manifestazioni, incontri sportivi, ecc. anche in orari diversi.

Al di fuori degli orari di apertura, il titolare della concessione mette a disposizione dei distributori automatici di bevande e vivande a comuni prezzi di mercato.

Sicherzustellende Qualitätsstandards

Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, folgende Qualitätsstandards einzuhalten:

Die Förderung der Gesundheit der Verpflegungsteilnehmenden ist als Leitidee im Angebot und der Führung von Bar-Restaurationsbetrieb deutlich erkennbar.

Das Verpflegungsangebot ist ernährungsphysiologisch ausgewogen und die Menüplanung ist abwechslungsreich, d.h. es werden ein Sommer- und Winterspeiseplan praktiziert, die sich durch die spezifische Auswahl von saisonalen Lebensmitteln unterscheiden.

Gesundheitsfördernde Alternativen müssen

Standard di qualità da garantire

Si esigono i seguenti standard di qualità da parte dell'affidatario:

La promozione della sana nutrizione verso i fruitori è l'obiettivo principale nell'offerta e nella gestione del servizio Bar/Ristoro.

L'offerta dei cibi è sana ed equilibrata e la pianificazione del menù deve essere varia; in particolare sarà praticata un'offerta estiva ed invernale che si basa sulla scelta specifica di prodotti stagionali.

Alternative sane devono rappresentare parte integrante dell'offerta e tale offerta



als fester Bestandteil in das Angebot integriert sein, wobei die Preise so zu gestalten sind, dass diese Angebote nicht immer die teuersten sind.

Mindestens 15 % der eingesetzten Lebensmittel sind saisonale und/oder regional hergestellte Produkte, d.h. Produkte, die in einem Umkreis von 150 km um die Schule produziert werden.

Verpflegungsteilnehmende, die aufgrund einer Allergie oder einer anderen medizinischen Indikation wie Diabetes oder Zöliakie eine spezielle Kost benötigen, müssen sich - auf Anfrage - verpflegen können. Bei Bedarf muss Auskunft über die Rezeptur oder die Zutaten der Speisekomponenten gegeben werden. Den betroffenen Verpflegungsteilnehmenden muss, wenn nötig, ermöglicht werden, ihre Speisen selbst zuzubereiten.

Den Konsumierenden muss auf Verlangen über die Herkunft (Produktionsland), die Sachbezeichnung und die Zusammensetzung (Zutaten) der Lebensmittel Auskunft gegeben werden.

Informationen über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen im Moment der Auswahl einer Speise auf Anfrage der Betroffenen verfügbar sein.

Eine Ausgabetemperatur von mindestens 65°C bei warmen Speisen und maximal 5°C bei kalten, leicht verderblichen Speisen muss sichergestellt werden.

Den Verpflegungsteilnehmenden muss die Möglichkeit gegeben werden, die Portionsgröße zu verändern.

Die Mahlzeiten werden nur zurückhaltend gesalzen. Salzhaltige Streu- und Flüssigwürzmittel werden

Verpflegungsteilnehmenden auf Nachfrage zur Verfügung gestellt.

Zu jeder Mahlzeit im Self-Service-Restaurant steht für die Verpflegungsteilnehmenden kostenlos

non deve essere sempre la piú cara.

Almeno il 15 % dei prodotti alimentari usati sono stagionali e/o regionali e cioè prodotti entro un raggio di 150 Km dalla scuola.

I fruitori che a causa di un'allergia o altra patologia medica come diabete o celiachia - e che necessitano di una speciale alimentazione, devono poter usufruire del servizio mensa, su richiesta.

Al bisogno devono essere informati sulle ricette e gli ingredienti dei cibi.

I sopraddetti fruitori devono essere messi - se necessario - nella condizione di prepararsi i cibi da sé.

Il consegnatario deve, su richiesta, fornire al fruitore tutte le informazioni sulla provenienza (paese) denominazione e la composizione (ingredienti) dei cibi.

Devono essere date informazioni su ingredienti che possono causare allergie o altre reazioni indesiderate, nel momento della scelta del prodotto.

Deve essere garantita una temperatura di servizio di almeno 65° per i cibi caldi e massimo 5° per i cibi freddi facilmente deperibili.

Ai fruitori deve essere garantita la possibilità di variare la dose dei cibi.

I cibi devono essere poco salati. Su richiesta del fruitore deve essere fornita saliera e liquidi di condimento.

Ad ogni pasto nel ristorante self-service deve essere disponibile acqua naturale gratuita o acqua minerale naturale a basso



Leitungswasser oder vergünstigt natürliches preis.

Mineralwasser zur Verfügung.

Öle und Streichfette werden sparsam eingesetzt; zur Zubereitung werden pro Mahlzeit und Person nicht mehr als 10 g verwendet.

Pro Woche werden maximal zwei stark fetthaltige Speisen (die mehr als 10% Fett enthalten) angeboten (z.B. Fleisch- und Fischspeisen sowie Gemüsegerichte mit Rahm, Bratwurst, Aufschnitt, Pasteten, Frittiertes, Käsespeisen, Zubereitungen mit Mayonnaise oder Rahmsaucen, Süßspeisen mit viel Butter und/oder Rahm, Gerichte mit Blätterteig, Mürbteig, Rahmtorten, Krapfen, Strudel, Tiramisú usw.).

Süßigkeiten, Patisserie und Confiserie, salzige Knabbereien und Getränke wie Softdrinks, Energy Drinks und Eistee machen nicht mehr als 15 % des Gesamtsortiments aus.

Es wird stets auf eine fettarme und nährstoffschonende Vor- und Zubereitung der Lebensmittel und Speisen geachtet, insbesondere wird Frittieren als Garmethode auf ein Minimum beschränkt und bei der Zubereitung von Gemüse werden Dünsten und Dämpfen als Garmethode bevorzugt.

Für die Speisen darf eine Warmhaltezeit von 3 Stunden nicht überschritten werden.

Es wird zudem auf eine farblich abwechslungsreiche Zusammenstellung und eine ansprechende Präsentation der Speisen geachtet.

Zu jeder Hauptmahlzeit wird eine kohlenhydratreiche Komponente (z.B. Kartoffeln, Getreide, Reis, Mais, Bohnen, Erbsen, Linsen usw.) angeboten.

Eine bis zwei Portionen Gemüse werden zur warmen Hauptmahlzeit angeboten.

Täglich wird ein vegetarisches Gericht oder eine vegetarische Beilage angeboten.

Der Turnus des Speiseplans beträgt

Oli e grassi devono essere usati con parsimonia; nella preparazione dei cibi non devono essere superati i 10 g per piatto e persona.

Ogni settimana vengono offerti al massimo due pasti grassi (con contenuto maggiore del 10% di grassi) ad esempio : carne e pesce e preparati di verdura con panna, salsiccia, affettati, paté, fritti, cibi con formaggio, prodotti con maionese e salse di panna, dolci con molto burro e/o panna, prodotti con pasta sfoglia, paste frolle, torte con panna, Krapfen, Strudel, Tiramisú ecc.

Dolci, pasticceria e pasticcini, snack e bibite come softdrinks, Energydrinks e te freddo non devono superare il 15 % dell'assortimento dell'offerta.

Sarà posta attenzione ad una preparazione di cibi con pochi grassi e salvaguardando le proprietà alimentari dei cibi; in modo particolare si limita la frittura e per la preparazione della verdura si favorisce la preparazione in padella e la cottura a vapore.

I prodotti non possono essere conservati caldi per un periodo superiore alle 3 ore.

Si presta attenzione anche ad una composizione colorata e variata dei cibi ed a una loro invitante presentazione.

Per ogni pasto principale deve essere offerta una componente ricca di carboidrati (ad esempio patate, frumento, riso, mais, fagioli, piselli, lenticchie ecc..)

Insieme al pasto principale caldo devono essere offerte da una a due porzioni di verdura.

Giornalmente deve esser offerto un pasto o un contorno vegetariano.

Il turno del piano dei menù deve valere



mindestens vier Wochen.

Tiefkühlkost wird nur in Ausnahmefällen verwendet. Es werden keine tiefgekühlten Mikrowellenprodukte zubereitet.

Für die Zubereitung der Speisen werden keinerlei als genveränderte deklarierte Lebensmittel verwendet.

Im Restaurationsbereich wird auf Sauberkeit geachtet:

Die Mitarbeitenden treten gepflegt und freundlich auf. Ihre Arbeitskleidung ist sauber. Die Räumlichkeiten und die Einrichtung werden stets sauber gehalten. Das benutzte Geschirr wird kontinuierlich aus dem Sichtbereich entfernt.

Der Zuschlagsempfänger ernennt für den Ernährungsbeirat der Schule, falls ein solcher eingerichtet ist, eine/n Verantwortliche/n, der/die befähigt ist, jede Maßnahme zur Einhaltung der Vertragsbedingungen und des Leistungsverzeichnisses anzuordnen.

Der Ernährungsbeirat kann vom auftraggebenden Direktor/der auftraggebenden Direktorin ernannt werden. In ihm sind außerdem noch die Verpflegungsteilnehmenden und die Schulverwaltung vertreten. Es können regelmäßige Treffen abgehalten werden

Der Ernährungsbeirat erfasst die Wünsche und Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmenden, hat ein Mitspracherecht bei der Planung eines optimalen Verpflegungsangebots, unterbreitet Vorschläge für Lösungsstrategien bei auftretenden Problemen und überwacht die Einhaltung der Qualitätsstandards. Zu diesem Zweck können jederzeit Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, wobei damit auch interne und/oder externe Fachleute beauftragt werden dürfen.

Der Zuschlagsempfänger erkennt diese Funktion des Ernährungsbeirats ausdrücklich

almeno per 4 settimane.

I surgelati vengono usati solo in casi eccezionali e non vengono preparati prodotti surgelati per il forno a microonde.

Per la preparazione dei cibi non vengono usati alimenti dichiarati geneticamente modificati.

Nell'ambito del ristorante viene posta attenzione alla pulizia:

I collaboratori si presentano in modo curato e con gentilezza. Il loro vestiario è pulito. I locali e l'arredamento sono sempre tenuti puliti. Le stoviglie usate vengono prontamente ritirate.

In caso di esistenza di un consiglio di alimentazione della scuola, il consegnatario nomina un/a responsabile, che può prendere ogni provvedimento al fine di far rispettare le condizioni contrattuali e del relativo regolamento di esecuzione.

Il consiglio di alimentazione può essere nominato dal/la preside consegnatario/a. Del consiglio fanno parte gli affidatari e l'amministrazione della scuola. Possono essere regolarmente previsti degli incontri.

Il consiglio di alimentazione sente i desideri ed i bisogni dell'affidatario, ha diritto di essere consultato nella programmazione di un'offerta ottimale dei cibi, propone strategie per la soluzione di eventuali problemi e controlla il rispetto degli standard di qualità.

A questo scopo può in ogni momento essere effettuato un controllo da parte degli esperti interni od esterni.

L'affidatario riconosce queste funzioni del consiglio di alimentazione.



an.

Er ist offen für Feedbacks und nimmt die Bedürfnisse und Erwartungen von Verpflegungsteilnehmenden und Schulverwaltung ernst.

Der Zuschlagsempfänger muss für die gesamte Auftragsdauer beständige und wirksame Zusammenarbeit und Kontakte mit der Verwaltung zusichern. Der Auftraggeber erwartet sich, dass der Zuschlagsempfänger dazu beiträgt, dass in der Schulbar und im Speiseraum ein angenehmes Arbeitsklima entsteht, so dass die Benutzer das Umfeld als angenehm empfinden können.

Im Einvernehmen mit dem mit der Verwahrung beauftragten Direktor der Schule können beim Angebot der Lebensmittel zusätzlich auch besondere Wünsche der Schule oder der Gastveranstalter berücksichtigt werden, wofür marktgerechte Preise, die im Einvernehmen schriftlich festgelegt werden, berechnet werden können.

Angebot im Self-Service-Restaurant

Im Self-Service-Restaurant wird ein Mittagsmenu angeboten, das aus mindestens zwei Gerichten besteht.

Eines der beiden Gerichte kann - auch täglich - ein Nudelgericht sein.

Der Zuschlagsempfänger verpflichtet sich, die Speisen, die im Self-Service-Restaurant angeboten werden, vor Ort zu finalisieren.

Der Zuschlagsempfänger erstellt auf dem Muster für das „technische Angebot“ gemäß Art. 3, Buchstabe b) ein Konzept für ein Mittagessen unter Angabe folgender Punkte:

- mehrwöchiger Speiseplan/Angabe aller angebotenen Speisen
- täglich angebotene Speisen
- das gewählte Verpflegungssystem und die Zubereitungsarten
- detaillierte Beschreibung der Zahlungsmöglichkeiten

Egli è aperto ad un feedback e prende sul serio i bisogni e le aspettative dei membri, dei fruitori e dell'amministratore.

L'affidatario deve assicurare per l'intera durata dell'incarico una collaborazione continuativa ed efficace, nonché contatti con l'amministrazione scolastica stessa. Il committente auspica che l'affidatario contribuisca a creare un clima di lavoro piacevole all'interno del bar scolastico e della sala da pranzo, così da garantire agli utenti un ambiente accogliente.

In accordo con il/la preside consegnatario/a della scuola, possono essere inoltre inserite nell'offerta dei generi alimentari richieste particolari da parte della scuola o di altre istituzioni ospiti. Per queste richieste possono essere applicati prezzi adeguati di mercato, che vengono fissati fra le parti in modo scritto.

Offerta nel ristorante self-service

Nel ristorante self-service viene offerto un menù di mezzogiorno, formato da almeno due piatti.

Uno dei due piatti può consistere - anche giornalmente - in una pastasciutta.

L'affidatario si obbliga di finalizzare i cibi offerti nel ristorante self-service sul posto.

L'affidatario propone sul fac-simile di "modulo dell'offerta tecnica" di cui all'articolo 3, lettera b) un concetto per un pranzo con i seguenti punti:

- piano dei menù plurisettimanale/indicazione di tutti i cibi offerti
- cibi offerti giornalmente
- il sistema di distribuzione dei pasti scelto e i metodi di preparazione
- descrizione dettagliata delle possibilità di pagamento



Bei der Essens- und Getränkeausgabe muss vom Zuschlagsempfänger jederzeit ausreichend Personal vorgesehen werden, um Warteschlangen zu vermeiden.

Angebot in der Schulbar

In der Schulbar werden zumindest jene warmen und kalten Getränke sowie Imbisse angeboten, die auf dem Muster für das „wirtschaftliche Angebot“ gemäß Art. 3, Buchstabe c) in der Preisliste für die Schulbar angeführt sind.

Während der großen Pause am Vormittag müssen mindestens zwei verschiedene belegte Brote in ausreichender Anzahl angeboten werden.

Die belegten Brote werden mit Brot wie „Semmeln“ oder anderen Brotsorten von 60 Gramm angefertigt, während der Schinken und die Salami nicht weniger als 30 Gramm und der Käse nicht weniger als 40 Gramm wiegen.

Mittags werden in der Bar warme und kalte Imbisse angeboten, wobei keinerlei Mikrowellenprodukte ausgegeben werden dürfen.

Bei der Essens- und Getränkeausgabe muss vom Zuschlagsempfänger jederzeit ausreichend Personal vorgesehen werden, um Warteschlangen zu vermeiden.

Der Zuschlagsempfänger gibt auf dem Muster für das „wirtschaftliche Angebot“ gemäß Art. 3, Buchstabe c) die Preise für alle angeführten Produkte an. Zudem steht es ihm frei, eventuelle weitere Angebote mit Angabe der Preise anzuführen, die im Zuge der Bewertung des technischen Angebots laut Art. 16, Buchstabe b1) berücksichtigt werden können.

Per la distribuzione di bevande e cibi deve essere messo a disposizione un numero sufficiente di personale per evitare code d'attesa.

Offerta nel bar scolastico

Nel bar della scuola vengono offerte almeno le bibite calde e fredde e gli spuntini elencati nel listino prezzi sul fac-simile di “modulo dell’offerta economica” di cui all’art. 3, lettera c).

Durante la pausa principale della mattina devono essere offerti almeno due tipi diversi di panini farciti in sufficiente quantità.

I panini saranno fatti con pane tipo “rosetta” o altri tipi di pane di 60 grammi, mentre il prosciutto, e il salame peseranno non meno di 30 g. ed il formaggio non meno di 40 g.

A mezzogiorno vengono offerti al bar spuntini caldi e freddi ma non prodotti da forno a microonde.

Per la distribuzione di bevande e cibi deve essere messo a disposizione un numero sufficiente di personale per evitare code d'attesa.

L'affidatario redige nel fac-simile di “modulo dell’offerta economica” di cui all’articolo 3, lettera c) i prezzi per tutti i prodotti elencati. Inoltre può indicare eventuali offerte aggiuntive con l’indicazione del prezzo che possono essere prese in considerazione nella valutazione dell’offerta tecnica di cui all’articolo 16, lettera b1).

3. GESETZLICHE BEZUGNAHME

- Gv.D. vom 18. April 2016, Nr. 50, “Gesetzbuch über öffentliche Aufträge“ (in der Folge auch “Kodex” genannt), i.g.F.;

3. LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. “Codice dei contratti pubblici” (di seguito detto anche „Codice“);



- Gv.D. vom 9. April 2008, Nr. 81 - Vereinheitlichter Text der Arbeitssicherheit betreffend die "Durchführung des Gesetzes in Sachen Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit" in geltender Fassung.
- Gesetzesvertretendes Dekrets vom 3. August 2009, Nr. 106, ergänzende Bestimmungen zum gesetzesvertretenden Dekret vom 9. April 2008, Nr. 81 in Sachen Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz
- D.P.R. vom 5. Oktober 2010, Nr. 207 "Durchführungsverordnung zum Kodex der öffentlichen Verträge bezüglich Arbeiten, Dienstleistungen und Lieferungen", in geltender Fassung
- L.G. vom 22. Oktober 1993, Nr. 17 „Regelung des Verfahrens und des Rechts auf Zugang zu Verwaltungsunterlagen“ in geltender Fassung,
- L.G. vom 17. Dezember 2015, Nr. 16 „Bestimmungen über die öffentliche Auftragsvergabe“ i.g.F.;
- Beschluss der Landesregierung vom 13. Mai 2014, Nr. 542, Schulungsmaßnahmen für die Betriebsangestellten, die mit Lebensmitteln umgehen.
- Dekret des Landeshauptmanns vom 19. Juni 2015, Nr. 17, Verordnung zur Protokollierung und zur digitalen Landesverwaltung
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii. Testo Unico Sicurezza sul Lavoro "Attuazione di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- Decreto legislativo 3 agosto 2009, n. 106, disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
- D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 e ss.mm.ii. „Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture»
- L.P. 22 ottobre 1993, n. 17 e ss.mm.ii. "Disciplina del procedimento amministrativo e del diritto di accesso ai documenti amministrativi";
- L.P. 17 dicembre 2015, n. 16 "Disposizioni sugli appalti pubblici" e ss.mm.ii.;
- Delibera 30 maggio 2014, n. 542, programmi di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti
- Decreto del Presidente della Provincia 19 giugno 2015, n. 17, regolamento sulle procedure di protocollo e l'Amministrazione provinciale digitale

4. DAUER DES VERTRAGS

Die Dauer des Vertrages beträgt 3 Jahre; beginnend mit 1. Juli 2018, mit einer möglichen Verlängerung von weiteren 3 Jahren mittels Einschreiben mit Rückantwort von Seiten der verwahrenden Direktorin des Sozialwissenschaftlichen Gymnasiums und der Fachoberschule für Tourismus Bozen erneuerbar.

4. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una durata di 3 anni, a partire dal 1 luglio 2018, rinnovabile tramite lettera raccomandata da parte della preside consegnataria del liceo delle scienze umane e dell'istituto tecnico per il turismo di Bolzano per ulteriori 3 anni.



5. BETRAG DER LEISTUNG UND MODALITÄTEN DER FINANZIERUNG

Gesamtbetrag der ausgeschriebenen Leistungen einschließlich Kosten für Sicherheit/der Konzessionswert beträgt Euro 84.106,32 (ohne MwSt.) für die sechs Jahre.

Die Konzessionsgebühr/der Pachtzins beträgt Euro 9.000,00 für die sechs Jahre.

5. IMPORTO DELLA PRESTAZIONE E MODALITÀ DI FINANZIAMENTO

Entità complessiva della prestazione in appalto, compresi costi per la sicurezza/valore della concessione ammonta a Euro 84.106,32 (senza IVA) per i sei anni.

La tassa della concessione/il canone ammonta a Euro 9.000,00 per i sei anni.

6. TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

An der gegenständlichen Markterhebung sind jene Wirtschaftsteilnehmer gemäß Art. 45 des Gv.D. Nr. 50/2016 i.g.F. zugelassen, die im Besitz der folgenden Voraussetzungen sind:

1) allgemeine Voraussetzungen nach Gv.D. Nr. 50/2016 i.g.F., Art. 80;

2) berufliche Voraussetzungen nach Gv.D. Nr. 50/2016 i.g.F., Art. 83, Absatz 1, Buchstabe a) (Eintragung im Unternehmensregister der Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer für die im Betreff genannte Tätigkeit).

Die ausländischen Unternehmen, die nicht in Italien ansässig sind, müssen erklären, in einem Register eingetragen zu sein, das dem ob genannten Berufs- oder Handelsregister des Staates entspricht.

3) besondere Voraussetzungen nach Artikel 27, Abs. 9 des L.G. Nr. 16/2015, und nach all'art. 83, Absatz 1, Buchstabe b) und c) des Gv.D. Nr. 50/2016 i.g.F., folgendermaßen verlangt:

a. Technische und berufliche Leistungsfähigkeit:

In den letzten drei Jahren vor der Veröffentlichung der Bekanntmachung, eine der gegenständlichen Ausschreibung identische Dienstleistung (Führung eines

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Saranno pertanto ammessi alla presente indagine di mercato gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., in possesso dei seguenti requisiti:

1) requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii;

2) requisiti di idoneità professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. (Iscrizione, per le prestazioni indicate in oggetto, al Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura).

Le imprese straniere, non residenti in Italia, devono dichiarare l'iscrizione in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza.

3) requisiti di ordine speciale di cui all'art. 27, comma 9, della L.P. n. 16/2015 ed all'art. 83, comma 1, lettere b) e c) D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. richiesti come di seguito:

a. Capacità tecnica e professionale:

aver effettuato negli ultimi tre anni antecedenti la pubblicazione del bando di gara un servizio identico a quello oggetto della gara (gestione di un servizio bar e/o



Barbetriebs und/oder ristoro), per un importo complessivo (al Restaurationsdienstes) in Mindesthöhe der netto di I.V.A.) almeno pari alla metà Hälfte des Ausschreibungsbetrages im d'importo a base d'asta a favore di Auftrag von öffentlichen Verwaltungen oder pubbliche amministrazioni o privati e di Privaten ausgeführt zu haben und in der essere in grado di produrre certificato di Lage zu sein, die Bestätigung über deren regolare esecuzione delle stesse. ordnungsgemäße Ausführung vorzulegen.

Im Falle von Subjekten im Sinne von Artikel Ai sensi dell'art. 83 comma 8 del D.Lgs. n. 45, Absatz 2, Buchstaben d), e), f) und g) 50/2016 e ss.mm.ii., nel caso di soggetti des Gv.D. Nr. 50/2016 i.g.F. muss das di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), auftragnehmende Unternehmen gemäß Art. e), f), e g), l'impresa mandataria dovrà 83 Absatz 8, die Voraussetzungen im possedere i requisiti in misura überwiegenden Ausmaß besitzen. maggioritaria.

Im Falle einer horizontalen In caso di raggruppamento temporaneo Bietergemeinschaft erklärt das orizzontale la capogruppo dichiara di federführende Unternehmen zumindest 60% possedere almeno il 60% dell'importo des vorgesehenen Mindestbetrages und die minimo previsto e le mandanti almeno il Mandantin zumindest 20% des vorgesehenen 20 % dell'importo minimo previsto. Mindestbetrages zu besitzen.

Erfüllt der Wirtschaftsteilnehmer nicht Se l'operatore economico non adempie i diese Voraussetzungen kann er nicht am suddetti requisiti lo stesso non può Verhandlungsverfahren für die Vergabe der partecipare alla seguente procedura gegenständlichen Leistung teilnehmen. negoziata per l'aggiudicazione della prestazione in oggetto.

Die Angebote können in den Sprachen Le lingue utilizzabili per la presentazione Deutsch oder Italienisch abgefasst werden delle offerte sono Tedesco o Italiano.

Die Unterlagen, die von den Unternehmen, La documentazione inviata dalle imprese die an der Vergabeprozedur teilnehmen, partecipanti alla gara d'affidamento resta eingereicht werden, verbleiben in den acquisita agli atti dell'amministrazione e Akten der Verwaltung und werden auch non verrà restituita neanche nicht teilweise zurückerstattet. parzialmente.

Die Verwaltung behält sich das Recht vor, L'Amministrazione si riserva la facoltà di die Ausschreibung nicht vorzunehmen non procedere oppure di modificare la oder den Termin des data di svolgimento della gara senza che Ausschreibungsverfahrens zu i concorrenti possano avanzare alcuna verschieben, ohne dass die Bewerber pretesa al riguardo. Einspruch erheben können.

7. BESTIMMUNG DER 7. INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI WIRTSCHAFTSTEILNEHMER, WELCHE DA INVITARE ALLA PROCEDURA ZUM VERHANDLUNGSVERFAHREN NEGOZIATA EINZULADEN SIND

Nach Eingang der Interessensbekundungen, In esito alla ricezione delle manifestazioni wird die Verwaltung die di interesse, l'Amministrazione procederà



Einladungsschreiben zur Einreichung eines Angebotes und das Auflagenverzeichnis mittels des elektronischen Portals (www.ausschreibungen-suedtirol.it) übermitteln und zwar ausschließlich an jene Wirtschaftsteilnehmer, die ihr Interesse bekundet haben und im Besitz der hier vorgeschriebenen Eigenschaften sind.

Es werden deshalb in der Wettbewerbsphase keine Angebote von Wirtschaftsteilnehmern zugelassen die nicht schon im Vorfeld ihr Interesse gezeigt haben.

NB: Die Registrierung im elektronischen Portal sowie die Eintragung des Wirtschaftsteilnehmers im telematischen Verzeichnis ist notwendig für die Einladung zum Ausschreibungsverfahren über das elektronische Portal. Falls der Wirtschaftsteilnehmer noch nicht registriert oder im Verzeichnis eingetragen ist, muss dies vor Abgabe der Interessenbekundung gemacht werden. Bei fehlender Registrierung oder Eintragung kann der Wirtschaftsteilnehmer nicht eingeladen werden.

8. KRITERIUM ZUR AUSWAHL DES ANGBOTS

Die Bewertung der Angebote erfolgt anhand folgender Kriterien:

a) Wirtschaftliches Angebot bestehend aus Höhe des angebotenen Pachtzinses und Preisgestaltung in Bar- und Restaurationsbereich: maximal 60 Punkte, wie folgt aufgeteilt:

a1) Jährliches Entgelt für die Führung: maximal 5 Punkte - mit folgender Formel zugeteilt:

$$\text{Punktzahl} = \frac{\text{Angebotenes jährliches Entgelt für die Führung}}{\text{maximal angebotene jährliche Entgelt}}$$
 multipliziert mit fünf

a2) Preisgestaltung in der Schulbar:

all'invio delle lettere d'invito a presentare offerta e il disciplinare di concessione attraverso il portale telematico (www.bandialtoadige.it) esclusivamente agli operatori economici che abbiano manifestato il loro interesse e siano in possesso dei prescritti requisiti obbligatori.

Pertanto, non saranno ammesse alla fase di gara, offerte di operatori che non abbiano preventivamente presentato la loro manifestazione d'interesse.

NB: La registrazione al Portale telematico nonché l'iscrizione all'elenco telematico degli operatori economici è necessaria per essere invitati alla procedura di gara tramite il Portale telematico. Qualora l'operatore economico non sia ancora registrata ovvero iscritta all'elenco deve provvedere prima della manifestazione dell'interesse. In caso di mancanza della registrazione o iscrizione l'operatore economico non potrà essere invitato.

8. CRITERI DI SELEZIONE DELL'OFFERTA

La valutazione delle offerte viene effettuata secondo i seguenti criteri:

b) Offerta economica formata da importo del canone d'affitto offerto e listino prezzi per bar e ristoro: massimo 60 punti, così ripartiti:

a1) corresponsivo annuo di gestione: massimo 5 punti, attribuiti sulla base della seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{corresponsivo annuo di gestione offerto}}{\text{corresponsivo annuo di gestione massimo offerto}}$$
 moltiplicato per cinque

a2) Listino prezzi bar: massimo 30 punti,



maximal 30 Punkte - mit folgender Vorgangsweise zugeteilt:

Für jedes Angebot wird die Gesamtsumme der Preise für alle einzelnen Produkte der Preisliste der Bar im wirtschaftlichen Angebot gemäß Art. 3, Buchstabe e) errechnet. Der niedrigsten Gesamtsumme der Preise aller Angebote werden 30 Punkte (100% der maximal zuteilbaren Punkte) zugeteilt. Den höheren Gesamtsummen wird von den maximal 30 zuteilbaren Punkten genau jener Prozentsatz abgezogen, um den die niedrigste Gesamtsumme übertroffen wird (wenn beispielsweise eine Gesamtsumme um 40% über der niedrigsten Gesamtsumme liegt, werden von den maximal 30 zu vergebenden Punkten 40% abgezogen, in diesem Fall 12 Punkte. Das bedeutet, dass dem Angebot für dieses Kriterium 18 Punkte zugeteilt würden).

- a3) Preisgestaltung im Restaurationsbereich: maximal 25 Punkte - mit folgender Vorgangsweise zugeteilt:

Für jedes Angebot wird der durchschnittliche Preis eines Mittagessens laut Preisliste für den Restaurationsbereich, die integrierenden Bestandteil des wirtschaftlichen Angebots gemäß Art. 3, Buchstabe e) darstellt, errechnet. Dem niedrigsten Durchschnittspreis aller Angebote werden 25 Punkte (100% der maximal zuteilbaren Punkte) zugeteilt. Den höheren Durchschnittspreisen wird von den maximal 25 zuteilbaren Punkten genau jener Prozentsatz abgezogen, um den der niedrigste Durchschnittspreis übertroffen wird (wenn beispielsweise ein Durchschnittspreis um 40% über dem niedrigsten Durchschnittspreis liegt, werden von den maximal 25 zu

attribuiti secondo la seguente procedura:

Per ogni offerta viene calcolata la somma totale dei prezzi per tutti i singoli prodotti del listino prezzi del bar, che forma parte integrante dell'offerta economica di cui all'art. 3, lettera e). Alla somma totale dei prezzi più bassa di tutte le offerte verranno attribuiti i 30 punti massimi (100% dei punti attribuibili). Per le somme totali più alte, dai 30 punti massimi attribuibili verrà detratta la percentuale con la quale superano la somma totale più bassa (se per esempio una somma totale supera quella più bassa con una percentuale del 40%, dai 30 punti massimi attribuibili ne verrà tolto il 40%, in questo caso 12 punti. Ciò significa che all'offerta per questa voce verranno attribuiti 18 punti).

- a3) Listino prezzi area ristoro: massimo 25 punti, attribuiti secondo la seguente procedura:

Per ogni offerta viene calcolato il prezzo medio per un pranzo secondo il listino prezzi per il ristoro, che forma parte integrante dell'offerta economica di cui all'art. 3, lettera e). Al prezzo medio più basso di tutte le offerte verranno attribuiti i 25 punti massimi (100% dei punti attribuibili). Per i prezzi medi più alti, dai 25 punti massimi attribuibili verrà detratta la percentuale con la quale superano il prezzo medio più basso (se per esempio un prezzo medio supera quello più basso con una percentuale del 40%, dai 25 punti massimi attribuibili ne verrà tolto il 40%, in questo caso 10 punti. Ciò significa che all'offerta per questa voce verranno attribuiti 15 punti).



vergebenden Punkten 40% abgezogen, in diesem Fall 10 Punkte. Das bedeutet, dass dem Angebot für dieses Kriterium 15 Punkte zugeteilt würden).

- a) Technisches Angebot, bestehend aus Qualität, Typologie und Vielfalt der angebotenen Produkte, Organisation des Betriebes mit Angabe des zuständigen Personals und Qualität des Konzeptes für das Mittagessen im Restaurationsbereich: maximal 40 Punkte, wie folgt aufgeteilt:
- b1) Qualität, Typologie und Vielfalt der angebotenen Produkte: maximal 10 Punkte.
 - b2) Organisation des Betriebes mit Angabe des zuständigen Personals: maximal 15 Punkte.
 - b3) Qualität des Konzeptes für das Mittagessen im Self-Service-Restaurant: maximal 15 Punkte.
- c) Offerta tecnica formata qualità, tipologia e varietà dei prodotti che si intendono offrire, organizzazione del servizio con indicazione del personale addetto e qualità del concetto per il pranzo di mezzogiorno presso l'area ristoro: massimo 40 punti, così ripartiti:
- b1) qualità, tipologia e varietà dei prodotti che si intendono offrire: massimo 10 punti.
 - b2) organizzazione del servizio con indicazione del personale addetto: massimo 15 punti.
 - b3) qualità del concetto per il pranzo di mezzogiorno nel ristorante self-service: massimo 15 punti.

Die Vergabe der Punkte für die einzelnen Parameter des technischen Angebots erfolgt nach folgender Richtlinie:

Entsprechung des Angebots mit den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der ausschreibenden Schule bzw. Gegebensein der Voraussetzungen

- Angebot entspricht den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der Schule vollständig bzw. übertrifft diese bzw. die Voraussetzungen sind vollständig gegeben bzw. werden übertroffen (100% der zur Verfügung stehenden Punkte werden vergeben)
 - Angebot entspricht den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der Schule in hohem Maß bzw. die Voraussetzungen sind in hohem Maß gegeben (80% der zur Verfügung stehenden Punkte werden vergeben)
 - Angebot entspricht den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der Schule einigermaßen bzw. die Voraussetzungen sind einigermaßen
- l'offerta corrisponde ai desideri/aspettative/esigenze della scuola in modo completo ovvero li supera ed i presupposti sono raggiunti completamente ovvero sono superati (vengono assegnati il 100% dei punti disponibili)
 - L'offerta corrisponde ai desideri/aspettative/esigenze della scuola in gran parte ovvero i presupposti sono raggiunti in gran parte (vengono assegnati l'80% dei punti disponibili)
 - L'offerta corrisponde ai desideri/aspettative/esigenze della scuola sufficientemente ovvero i presupposti sono raggiunti

L'assegnazione del punteggio per i singoli parametri dell'offerta tecnica avviene secondo le seguenti linee guida:

Corrispondenza dell'offerta con i desideri/aspettative/esigenze della scuola interessata ovvero la presenza dei presupposti



- | | |
|--|--|
| <p>gegeben (60% der zur Verfügung stehenden Punkte werden vergeben)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angebot entspricht den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der Schule ansatzweise bzw. die Voraussetzungen sind ansatzweise gegeben (40% der zur Verfügung stehenden Punkte werden vergeben) • Angebot entspricht den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der Schule nur in sehr geringem Maß bzw. die Voraussetzungen sind nur in sehr geringem Maß gegeben (20% der zur Verfügung stehenden Punkte werden vergeben) • Angebot entspricht den Vorstellungen/Erwartungen/Bedürfnissen der Schule überhaupt nicht bzw. die Voraussetzungen sind überhaupt nicht gegeben (0% der zur Verfügung stehenden Punkte werden vergeben) | <p>suffizientemente (vengono assegnati il 60% dei punti disponibili)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'offerta corrisponde ai desideri/aspettative/esigenze della scuola saltuariamente ovvero i presupposti sono raggiunti saltuariamente (vengono assegnati il 40% dei punti disponibili) • L'offerta corrisponde ai desideri/aspettative/esigenze della scuola solo in molto piccola parte ovvero i presupposti sono raggiunti solo in molto piccola parte (vengono assegnati il 20% dei punti disponibili) • L'offerta non corrisponde ai desideri/aspettative/esigenze della scuola ovvero i presupposti non sono raggiunti (vengono assegnati il 0% dei punti disponibili) |
|--|--|

Von der Ausschreibung werden jene Teilnehmer ausgeschlossen, bei welchen aufgrund eindeutiger Anhaltspunkte festgestellt wird, dass die betreffenden Angebote auf ein einziges Entscheidungszentrum zurückzuführen sind.

Die Dienstleistungskonzession wird an jene Firma vergeben, deren Angebot insgesamt die höchste Punktezahl aus den Bewertungen gemäß den Buchstaben a) und b) zugewiesen bekommen hat.

Bei mehreren Angeboten mit der gleichen Gesamtpunktezahl wird der Zuschlag durch Los ermittelt.

Saranno esclusi i concorrenti per i quali sarà accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi.

La concessione di servizio verrà affidata alla ditta con l'offerta, alla quale è stato assegnato il totale più alto dei punteggi risultanti dalla valutazioni ai sensi delle lettere a) e b).

In caso di parità di punteggio complessivo, l'autorità di gara, al fine dell'aggiudicazione, procederà mediante sorteggio.

9. EINREICHEFRIST UND MODALITÄTEN DER VORLAGE DES ANTRAGES AUF EINLADUNG

Interessierte Bewerber müssen den Antrag um Einladung zum Verhandlungsverfahren zur Vergabe der gegenständlichen Leistung (siehe fac simile in Anlage), innerhalb der

9. TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI INVITO

I candidati interessati devono fare pervenire la richiesta di invito alla procedura negoziata per l'aggiudicazione della presente prestazione (vedi fac simile

**Verfallsfrist des**

05/05//2018 um 12.00 Uhr per PEC-E-Mail
zukommen lassen.

Der ausgefüllte und unterschriebene Antrag
um Teilnahme am Verhandlungsverfahren
zur Vergabe der gegenständlichen Leistung
ist auf dem beiliegenden Muster abzufassen
(auszufüllen und digital zu unterzeichnen).

Dem Antrag ist eine Kopie des gültigen
Personalausweises des Antragstellers
beizulegen.

Die Anträge sind gültig, sofern sie mittels
PEC übermittelt werden [nur seitens der
PEC - email des Wirtschaftsteilnehmers -
wenn die Nachricht von einer normalen,
nicht zertifizierten e-mail-Adresse erfolgt,
dann wird diese vom System nicht
angenommen] und digital unterzeichnet
sind oder sich der/die gesetzliche
Vertreter/-in mittels Bürgerkarte (CNS),
digitaler Identität Südtirol oder SPID-System
(öffentliches System zur Verwaltung der
digitalen Identität), identifiziert.

in allegato), entro il termine perentorio
del

05/05/2018 alle ore 12:00 tramite PEC-E-
Mail.

La richiesta di invito alla procedura
negoziata per l'aggiudicazione della
presente prestazione è da redigere
sull'allegato modello (compilato e firmato
digitalmente):

Alla richiesta va allegata copia di un
documento d'identità del richiedente in
corso di validità.

Le richieste sono accettate se inviate
tramite PEC-E-Mail [solo da parte della
PEC email dell'operatore economico - se
l'email viene da parte di un indirizzo e-
mail normale (non certificato), l'email non
viene accettato dal sistema] e firmate
digitalmente o se l'identificazione
rappresentante legale avviene a seconda
del livello minimo di sicurezza richiesto
mediante la Carta Nazionale dei Servizi
(CNS), l'Identità Digitale Alto Adige
oppure il Sistema Pubblico per la gestione
dell'Identità Digitale (SPID);

10. PRÜFUNGEN UND KONTROLLEN

Das Sozialwissenschaftliche Gymnasium und
die Fachoberschule für Tourismus behält
sich überdies das Recht vor, sowohl
Stichproben als auch gezielte Kontrollen in
Bezug auf den Wahrheitsgehalt der
Ersatzerklärungen durchzuführen.

Unbeschadet der Bestimmungen gemäß Art.
76 des D.P.R. Nr. 445/2000 i.g.F., sollte aus
den Kontrollen die Unwahrheit der
Erklärungen hervorgehen, verfallen für den
Erklärenden die eventuell erlangten
Begünstigungen, welche auf die
Verwaltungsmaßnahme zurückzuführen
sind, die anhand der unwahren Erklärung
erlassen wurde.

10. VERIFICHE E CONTROLLI

Il liceo delle scienze umane e l'istituto
tecnico per il turismo si riserva inoltre il
diritto di procedere ad effettuare
controlli, sia a campione, che mirati, sulla
veridicità delle dichiarazioni sostitutive.

Fermo restando quanto previsto dall'art.
76 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.,
qualora dal controllo emerga la non
veridicità del contenuto delle
dichiarazioni, il dichiarante decade dai
benefici eventualmente conseguenti al
provvedimento emanato sulla base della
dichiarazione non veritiera.



11. ANFRAGEN FÜR AUSKÜNFTE

Eventuelle Zusatzinformationen und Erläuterungen zum Gegenstand der Ausschreibung, zum Teilnahmeverfahren bzw. zu den vorzulegenden Unterlagen können ausschließlich über folgende E-Mail-Adresse sogym-fotourismus@schule.suedtirol.it, innerhalb dem 3. Tag vor Ablauf der Frist erfragt werden.

12. VERTRAG/AUFTRAG

Der allfällige Vertrag wird in den Formen, welche vom Art. 37 des im Gegenstand genannten L.G. Nr. 16/2015, i.g.F. vorgesehen sind, abgeschlossen. Der Vertrag ist von der Registrierung befreit, bzw. ist nur im Bedarfsfall registrierungspflichtig.

13. ZUSTÄNDIGE GERICHTSBARKEIT

Alle Streitfälle welche von der Bekanntmachung oder vom zukünftigen Vertrag Herkunft haben sind dem Gerichtsstand Bozen übertragen; sie können nicht Schiedsrichtern übertragen werden.

14. DATENSCHUTZ

Die innerhalb des Verfahrens gesammelten Daten, werden im Sinne des Artikels 13 des GVD vom 30. Juni 2003, Nr. 196 "Datenschutzkodex", ausschließlich im Rahmen dieses Verfahrens verarbeitet.

Alle gelieferten Daten werden für die Abwicklung der Ausschreibung gesammelt, registriert, organisiert und aufbewahrt und sowohl auf Papier als auch digital bearbeitet, dies auch nach einem eventuellen Abschluss des Vertrages für die Erfordernisse desselben.

11. RICHIESTE DI INFORMAZIONI

Eventuali informazioni complementari e chiarimenti circa l'oggetto dell'avviso, la procedura di partecipazione all'indagine, ovvero la documentazione da produrre, potranno essere richiesti esclusivamente via e-mail al seguente indirizzo mail sogym-fotourismus@schule.suedtirol.it entro 3 giorni della data di scadenza.

12. CONTRATTO/INCARICO

L'eventuale contratto è stipulato nelle forme prescritte dall'art. 37 della L.P. n. 16/2015, e ss.mm.ii., citata in premessa ed è esente da registrazioni fiscali, salvo il caso d'uso.

13. FORO COMPETENTE

Tutte le controversie nascenti dal presente avviso e futuro contratto sono di competenza del Foro di Bolzano, escludendo pertanto ogni deferimento delle stesse ad arbitri.

14. TRATTAMENTO DEI DATI

I dati raccolti nell'ambito della procedura saranno trattati ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, e ss.mm.ii. recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" esclusivamente nell'ambito della presente procedura.

Tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto



medesimo.

15. VERÖFFENTLICHUNG

Diese Bekanntmachung wird auf der institutionellen Webseite der Stadtgemeinde Bozen im Abschnitt „Transparente Verwaltung“ im Bereich „Ausschreibungen und Verträge“ veröffentlicht und auf dem elektronischen Portal (www.ausschreibungen-suedtirol.it) im Bereich „Besondere Vergabebekanntmachungen“.

15. PUBBLICAZIONE

Il presente avviso viene pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Bolzano nella sezione “Amministrazione trasparente” sottosezione “Bandi di gara e contratti” e sul portale telematico (www.bandialtoadige.it) nella sezione “Bandi e Avvisi Speciali”.

16. ABSCHLIEßENDE ERKLÄRUNGEN

Man stellt klar, dass mit dieser Bekanntmachung kein Vergabeverfahren, Wettbewerbsverfahren angesetzt ist und deshalb keine Rangordnung, Punktezuteilung oder andere Verdienstrangfolgen vorgesehen sind. Die Interessensbekundungen haben den einzigen Zweck; dem Sozialwissenschaftlichen Gymnasium und der Fachoberschule für Tourismus Bozen die Bereitschaft mitzuteilen, um eingeladen zu werden, Angebote einzureichen. Die vorliegende Bekanntmachung stellt keine Einladung dar, ein öffentliches Angebot im Sinne des Art. 1336 des ZGB oder öffentliches Versprechen im Sinne des Art. 1989 des ZGB zu unterbreiten.

Die gegenständliche Bekanntmachung zum Zweck einer Markterhebung ist demzufolge nicht als Antrag für den Abschluss eines Vertrages zu sehen und ist für das Sozialwissenschaftliche Gymnasium und die Fachoberschule für Tourismus in keinsten Weise verbindlich; diese ist frei, andere und verschiedene Verfahren zur Vergabe einzuleiten.

16. DICHIARAZIONI FINALI

Si precisa che con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento, concorsuale e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzioni di punteggi o altre classificazioni di merito. Le manifestazioni di interesse hanno il solo scopo di comunicare al liceo delle scienze umane e all’istituto tecnico per il turismo di Bolzano la disponibilità ad essere invitati a presentare offerte. Il presente avviso non costituisce un invito ad offrire né un’offerta al pubblico ai sensi dell’art. 1336 Codice Civile o promessa al pubblico ai sensi dell’art. 1989 Codice Civile.

Il presente avviso, finalizzato ad un’indagine di mercato, non costituisce pertanto proposta contrattuale e non vincola in alcun modo il liceo delle scienze umane e l’istituto tecnico per il turismo che sarà libero di avviare altre e diverse procedure di affidamento.



Die Verfahrensverantwortliche/La responsabile del procedimento

Dr. Maria Brigitte Meraner
(digital unterzeichnet/firmato digitalmente)

Anlage:

Anlage A -Interessensbekundung für die Teilnahme an der Markterhebung

Allegato:

Allegato A -Manifestazione di interesse a partecipare all'indagine di mercato