



## ANLAGE D LEISTUNGSVERZEICHNIS

### FÜR DIE DIENSTLEISTUNG SCHULAUSSPEISUNGSDIENST ERLEBNISSCHULE LANGTAUFERS\_2021

Code CIG/Codice CIG | 87536994EF

Code gara | 8151468

## 1\_Gegenstand des Vergabeverfahrens

Gegenstand des Vergabeverfahrens ist die Durchführung des Schulausspeisungsdienstes für die Erlebnisschüler Langtaufers im Zeitraum Juni 2021 bis Oktober 2021

## 2\_Analyse der Ausgangssituation und des Bedarfs

Das Konzept der Erlebnisschule sieht vor, dass die besuchenden Schüler (ca 2300 im Jahr) für mehrere Tage (in der Regel bis zu 3 Tagen) nach Langtaufers kommen. Daher muss eine Rundumversorgung für die besuchenden Schüler und für die entsprechenden Begleitpersonen eingerichtet werden. Der öffentliche Auftraggeber verfügt weder über eigene Strukturen noch über personelle Ressourcen um den Verpflegungsdienst eigenständig anbieten zu können. Das Frühstück wird über die entsprechenden Beherbergungsbetriebe (Bauernhöfen) abgedeckt. Die Bereitstellung der Mittag- und Abendessen sowie der Jausen muss hingegen an Dritte übertragen werden.

Aufgrund des epidemiologischen Ausnahmezustandes, bedingt durch COVID-19 konnten an der Erlebnisschule Langtaufers im Zeitraum 01/2021 – 05/2021 leider keine Schulklassen aufgenommen werden. Dieser Umstand bewirkt die Überarbeitung der Gesamtplanung der benötigten Beschaffung (Vergabebekanntmachung vom 18.12.2020\_Sektion Transparente Verwaltung)

*Sowohl die geplanten Zeiträume als auch die Anzahl der geplanten zu verabreichenden Mittagessen, Abendessen und Jausen sind aufgrund der nicht vorhersehbaren Entwicklung von COVID-19 daher mit Vorbehalt zu verstehen und können zeitlich, anteilmäßig und demnach in monetärer Hinsicht Abweichungen unterliegen.*

### Begründung:

- a) Aussetzung der Durchführung der Ferienbetreuung aufgrund COVID-19
- b) Aussetzung der Durchführung von mehrtägigen Lehrfahrten/schulbegleitenden Veranstaltungen aufgrund COVID-19
- c) Abweichungen von der geplanten Anzahl an besuchenden Klassen im Frühjahr 2021/Herbst 2021, da das Buchungsverhalten der Schulen aufgrund der unvorhersehbaren Entwicklung von COVID-19 nach dem Vorsichtsprinzip durch die jeweilige Schule erfolgen könnte.

Diese Umstände werden als „höhere Gewalt“ eingestuft und können im Hinblick auf relevante Abweichungen der abgeschlossenen Vergabeverträge von den zukünftigen Auftragsnehmern der Vergabestelle nicht angelastet werden.

### 3\_Laufzeit der Dienstleistung

geplante gesamte Laufzeit	Phasen		
	Zeitraum	voraussichtliche Durchführung des Dienstes	Aussetzung des Dienstes
03.06.2021 – 29.10.2021	Frühjahr	02.06.2021 – 16.06.2021	17.06.2021 – 26.06.2021
	Sommer	27.06.2021 – 20.08.2021	21.08.2021 – 12.09.2021
	Herbst	13.09.2021 – 29.10.2021	

Die Dauer des Vertrags kann nach Ermessen der Vergabestelle um höchstens weitere 6 Monate, als unbedingt erforderlichen Zeitraum bis zum Abschluss des Verfahrens zur Ermittlung des neuen Vertragspartners im Sinne von Art. 106, Abs. 11 des GVD 50/2016 verlängert werden. In diesem Fall ist der Vertragspartner verpflichtet, die Leistungen, welche Gegenstand des Vertrages sind, zu den selben - oder für die Auftraggebende Körperschaft günstigeren - Preisen, Vereinbarungen und Bedingungen auszuführen.

## 4\_Beschreibung der durchzuführenden Schulausspeisungsdienste

Kurzübersicht		Nutzer
Mehrtägige Schüleraufenthalte	Jausen (Lieferung nach Grub)	Hauptnutzer des Dienstes sind minderjährige Kinder/Jugendliche mit entsprechenden Begleitpersonen
	Mittagessen (in der Nähe der Erlebnisschule)	
	Lunchpakete (bei Bedarf)	
	Abendessen (in der Nähe der Erlebnisschule)	
Erlebnistage	Mittagessen (in der Nähe der Erlebnisschule)	
	Jausen (Lieferung nach Grub)	

# Menueplan

Angeboten werden sollte *typische traditionelle und regionale Küche*. Den Schülern und Lehrpersonen werden die Speisen unter Berücksichtigung der unten genannten beispielhaften Menüpläne angeboten. Der zukünftige Auftragnehmer sollte eigene Varianten erstellen, die auf jeden Fall so zu stellen sind, dass Schüler und Lehrpersonen mit den Mahlzeiten gut versorgt sind. Industriell gefertigte Produkt sind auf das Notwendigste zu reduzieren. Die Menuepläne werden dem Koordinator rechtzeitig übergeben, damit diese den Nutzern über die Erlebnisschule rechtzeitig zur Kenntnis gebracht werden können.

Mittagessen (reduziertes Menue mit Hauptspeise)			
Jahreszeiten	Tagesteller (Menuevorschläge für 1 Woche je nach Jahreszeit)		
	Planungszyklus	Eigenschaften Lebensmittel	Beispielhafter Tagesteller
Frühjahr/Sommer	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p><i>- Hauptspeise</i></p> <p>Knödeltris mit frischem, gemischtem Salat und Getränk (Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee).</p>
Herbst	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p><i>- Nachtisch</i></p> <p>Strauben, Apfelküchel, Brotküchel, Obst</p> <p><i>Getränk</i></p> <p>(Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee)</p>

Bei Wanderungen ist den Erlebnisschülern/Begleitpersonen ein ausreichend bepacktes Lunchpaket mit Getränk auf jeden Fall mit gleichwertiger Kalorienversorgung bereitzustellen und an die Erlebnisschule in Grub/Langtaufers zu liefern.

Abendessen (vollständiges Menue)			
Jahreszeiten	Menue (Menuevorschläge für 1 Woche je nach Jahreszeit)Menue		
	Planungszyklus	Eigenschaften Lebensmittel	Beispielhaftes Menue
Frühjahr/Sommer	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p><i>Vorspeise</i></p> <p>Nudelgericht oder Suppe (Gemüsesuppe mit frischem Gemüse oder hausgemachten Einlagen)</p> <p><i>Hauptspeise</i></p> <p>Gulasch mit Reis oder Polenta mit gemischtem frischen Salat oder Siedfleisch mit Kartoffeln in der Schale und gemischtem frischen Salat oder Schnitzel mit Beilage und gemischtem frischen Salat</p>
Herbst	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p><i>Nachtisch</i></p> <p>Kaiserschmarrn, Joghurt, Karottenkuchen, Obst,</p> <p><i>Getränk</i></p> <p>(Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee)</p>

Spezialkost/Berücksichtigung von besonderen Erfordernissen
<p>Der Auftragnehmer ist verpflichtet, für zöliakiekrankte Nutzer oder Nutzer mit anderen Krankheiten wie Diabetes, die ein fachärztliches Zeugnis vorweisen können, eine geeignete Kost anzubieten.</p>
<p>Auf Antrag werden in folgenden Situationen Alternativen angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alternativspeisen bei Schülern mit Beeinträchtigungen (z.B. Schwierigkeiten feste Nahrung einzunehmen)</li> <li>b) Alternativspeisen für Vegetarier</li> <li>c) Alternativspeisen aus religiösen Gründen</li> </ul>
<p>Die Erhebung der besonderen Erfordernisse/Bedürfnisse erfolgt schriftlich über den Koordinator der Erlebnisschule Langtaufers direkt bei den Nutzern und leitet die Erhebung rechtzeitig an den Wirtschaftsteilnehmer weiter. Es werden keine vegane Mahlzeiten angeboten. Zur Vermeidung von Zubereitung von nicht eingenommenen Mahlzeiten, erhält der Betrieb rechtzeitig vor Antritt des Schulausspeisungsdienstes, die genaue Schüleranzahl und Anzahl der Begleitpersonen.</p>

## Zeitpläne

Uhrzeiten	Mittag-/bzw. Abendessen
18.15 Uhr – 20.00 Uhr	Abendessen
11.30 Uhr – 14.00 Uhr	Mittagessen

- a) die Anzahl der täglichen anfallenden Essen werden vom Koordinator der Erlebnisschule mitgeteilt  
 b) die Bereitschaft an Flexibilität muss wie folgt gegeben sein:

- kurzfristige Ankündigung von unvorhersehbaren Essen
- kurzfristige Abänderung der Zeitpläne mit rechtzeitiger Vorankündigung durch den Koordinator der Erlebnisschule

## Lieferung der Jausen

Ort	Wochentage	Einheiten	Beschreibung Jause
Erlebnisschule Langtaufers Grub	Sonntag bis Freitag	1 Backblech je Klasse/Gruppe	selbstgebackene Kuchen

## strukturelle Eignung

Aufent- halte	Anzahl Klassen/Woche		Anzahl Personen	Speisesäle		Eingang für Schüler	Personen mit Beeinträchtigung	Erreichbarkeit
				Anzahl	Anmerkung			
Mehrtägigen Schüleraufenthalte	bis zu 3 KL	So - Sa	bis zu 20 Schüler + 2 BP je Klasse	2 Speisesäle zu versetzten Essenszeiten	Die Klassenkonstellation sollte (20 Jugendliche und 2 Begleitpersonen) nicht getrennt werden, damit die Klassengemeinschaft gemeinsam die Mittag- und Abendessen einnehmen kann.	Eigenen Eingang zum Betrieb für Schüler	Barrierefreier Zugang für Personen mit motorischen Beeinträchtigungen	Die Mittag- und Abendessen sollten in unmittelbarer Nähe der Erlebnisschule in Grub verabreicht werden und von den Jugendlichen mit Begleitpersonen zu Fuß erreichbar sein. (Komfort für die SchülerInnen und Vermeidung von Zusatzkosten für Schülertransportdienste)
Erlebnistage	2 Klassen	Mo - Fr	bis zu 20 Schüler + 2 BP je Klasse	2 Speisesäle				



# Plan Lehrbetrieb\_tabellarische Übersicht der geplanten Lehraufenthalte im FJ 2021

Juni 2021				Juli 2021				August 2021				September 2021					Oktober 2021																																			
So	30			So	4	Sprachencamp 1		So	1	Erlebniswoche 03	Erlebniswoche 04	So	29				So	26	H07	H08	H09																															
Mo	31			Mo	5		Erlebnistage 03	Erlebnistage 04	Mo			2	Erlebniswoche 05	Erlebniswoche 06	Mo	30							Mo	27	H10	H11	H12																									
Di	1			Di	6				Erlebnistag 05			Erlebnistag 06			Di	3	Erlebniswoche 07	Erlebniswoche 08				Di	31							Di	28	H13	H14	H15																		
Mi	2	F1		Mi	7										Erlebnistag 07	Erlebnistag 08			Mi	4	Erlebniswoche 09	Erlebniswoche 10	Mi	1							Mi				29	H16	H17	H18														
Do	3				Do														8	Erlebnistag 07			Erlebnistag 08	Do				5	Erlebniswoche 11	Erlebniswoche 12	Do				2							Do	30	H19	H20	H21						
Fr	4			Fr	9														Erlebnistag 07					Erlebnistag 08				Fr			6				Erlebniswoche 13				Erlebniswoche 14	Fr	3							Fr	1	H20	H21	H22
Sa	5			Sa	10																							Erlebnistag 07			Erlebnistag 08									Sa	7	Erlebniswoche 15	Erlebniswoche 16				Sa	4				
So	6			So	11	Sprachencamp 2		So	8	Erlebniswoche 17	Erlebniswoche 18	So	5				So	3	H22	H23	H24																															
Mo	7	F2		Mo	12		Erlebnistage 09	Erlebnistage 10	Mo			9	Erlebniswoche 19	Erlebniswoche 20	Mo	6							Mo	4	H23	H24	H25																									
Di	8				Di				13			Erlebnistage 09			Erlebnistage 10	Di	10	Erlebniswoche 21				Erlebniswoche 22	Di	7							Di	5	H24	H25	H26																	
Mi	9	F3		Mi	14				Erlebnistage 09							Erlebnistage 10	Mi						11	Erlebniswoche 23				Erlebniswoche 24	Mi	8							Mi	6	H25	H26	H27											
Do	10				Do												15						Erlebnistage 09						Erlebnistage 10	Do	12	Erlebniswoche 25				Erlebniswoche 26	Do	9							Do	7	H26	H27	H28			
Fr	11				Fr												16													Erlebnistage 09	Erlebnistage 10						Fr	13				Erlebniswoche 27	Erlebniswoche 28	Fr	10							Fr
Sa	12			Sa	17	Erlebnistage 09	Erlebnistage 10	Sa	14	Erlebniswoche 29	Erlebniswoche 30	Sa	11				Sa	9	H28	H29	H30																															
So	13			So	18			Sprachencamp 3				So	15	Erlebniswoche 31	Erlebniswoche 32	So	12							So	10	H29	H30	H31																								
Mo	14	F4		Mo	19	Erlebnistage 11	Erlebnistage 12		Mo	16	Erlebniswoche 33	Erlebniswoche 34	Mo			13	T1	T2	T3	T4	Mo	11	H30	H31	H32																											
Di	15				Di				20	Erlebnistage 11			Erlebnistage 12			Di	17	Erlebniswoche 35	Erlebniswoche 36	Di	14	T5							T6	T7	T8	Di	12	H31	H32	H33																
Mi	16				Mi				21							Erlebnistage 11	Erlebnistage 12			Mi	18	Erlebniswoche 37							Erlebniswoche 38	Mi	15	T9	T10				T11	T12	Mi	13	H32	H33	H34									



## 5\_Bedarfserhebung

Zeiträume		Anzahl ME	Anzahl AE	Anzahl Jausen
02.06.2021 - 16.06.2021	mehrtägige Lehrfahrten	260	180	26
27.06.2021 - 20.08.2021	Erlebniswochen	1.494	970	154
13.09.2021 - 29.10.2021	mehrtägige Lehrfahrten	2.800	1.720	240
		4.554	2.870	420

## 6\_Leistungsverzeichnis

### Titel I ALLGEMEINE INFORMATIONEN

#### Artikel 1\_Gegenstand

Dieses Leistungsverzeichnis hat die Durchführung des Schülerspeisungsdienstes für die Erlebnisschule Langtaufers zum Gegenstand.

Auftraggeber ist der Deutschsprachige Schulsprengel Graun, in der Folge kurz „SSP Graun“ genannt.

#### Artikel 2\_Grundelemente des Dienstes und Standorte des Dienstes

Die Durchführung des Schulausspeisungsdienstes, der vom Auftragnehmer, in der Folge „Unternehmen“ genannt, erfolgt auf eigenes Risiko und mit eigener, selbstständiger Organisationsstruktur und umfasst:

- a) die Zubereitung, das Kochen und das Servieren von Mittag- und Abendessen im eigenen Gastbetrieb in unmittelbarer Nähe der Erlebnisschule Langtaufers in 39027 Grub/Graun i.V.;
- b) die Zubereitung, das Kochen und das Servieren von Mittagessen im Ochsenberg in 39027 Langtaufers/Gemeinde Graun i.V. (nur im Winter);
- c) die Lieferung von Jausen an die Erlebnisschule Langtaufers in 39027 Grub/Langtaufers;
- d) die Lieferung von Jausen in den Ochsenberg in 39027 Langtaufers/Gemeinde Graun i.V.; (nur im Winter)

#### Artikel 3\_Nutzer

Recht auf Zutritt zur Mensa haben alle Schüler/innen, der Erlebnisschule Langtaufers mit entsprechenden Begleitpersonen.

Titel II  
ORGANISATION DES DIENSTES

Artikel 4  
technischer Plan des Dienstes

Ansprechpartner für die Organisation des Dienstes ist der Koordinator der Erlebnisschule Langtaufers. Die Anzahl der vorzubereitenden Mahlzeiten einschl. jener, welchen den speziellen gesundheitlichen Erfordernissen entsprechen müssen, werden dem Betrieb über den Koordinator der Erlebnisschule rechtzeitig mitgeteilt.

## strukturelle Eignung

Aufent- halte	Anzahl Klassen/Woche		Anzahl Personen	Speisesäle		Eingang für Schüler	Personen mit Beeinträchtigung	Erreichbarkeit
				Anzahl	Anmerkung			
Mehrtägigen Schüleraufenthalte	bis zu 3 KL	So - Sa	bis zu 20 Schüler + 2 BP je Klasse	2 Speisesäle zu	Die Klassenkonstellation sollte (20 Jugendliche und 2 Begleitpersonen) nicht getrennt werden, damit die Klassengemeinschaft gemeinsam die Mittag- und Abendessen einnehmen kann.	Eigenen Eingang zum Betrieb für Schüler	Barrierefreier Zugang für Personen mit motorischen Beeinträchtigungen	Die Mittag- und Abendessen sollten in unmittelbarer Nähe der Erlebnisschule in Grub verabreicht werden und von den Jugendlichen mit Begleitpersonen zu Fuß erreichbar sein. (Komfort für die SchülerInnen und Vermeidung von Zusatzkosten für Schülertransportdienste)
				versetzten Essenszeiten				
Erlebnistage	2 Klassen	Mo - Fr	bis zu 20 Schüler + 2 BP je Klasse	2 Speisesäle				

Die Möglichkeit in mindestens 2 Speisesälen die Mahlzeiten einzunehmen sind Garant für Komfort und Lärmreduzierung während des Schulausspeisungsdienstes.

## Menueplan und Vielfalt der Speisen

Angeboten werden sollte *typische traditionelle und regionale Küche*. Den Schülern und Lehrpersonen werden die Speisen unter Berücksichtigung der unten genannten beispielhaften Menüpläne angeboten. Der zukünftige Auftragnehmer sollte eigene Varianten erstellen, die auf jeden Fall so zu stellen sind, dass Schüler und Lehrpersonen mit den Mahlzeiten gut versorgt sind. Industriell gefertigte Produkte sind auf das Notwendigste zu reduzieren. Die Menüpläne werden dem Koordinator rechtzeitig übergeben, damit diese den Nutzern über die Erlebnisschule rechtzeitig zur Kenntnis gebracht werden können.

Mittagessen (reduziertes Menue mit Hauptspeise)			
Jahreszeiten	Tagesteller (Menuevorschläge für 1 Woche je nach Jahreszeit)		
	Planungszyklus	Eigenschaften Lebensmittel	Beispielhafter Tagesteller
Frühjahr/Sommer	Tägliche Rotation für je Lehraufenthalt	saisonal	<p>- <i>Hauptspeise</i></p> <p>Knödeltris mit frischem, gemischtem Salat und Getränk (Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee).</p>
Herbst	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p>- <i>Nachtisch</i></p> <p>Strauben, Apfelküchel, Brotküchel, Obst</p> <p><i>Getränk</i></p> <p>(Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee)</p>

Bei Wanderungen ist den Erlebnisschülern/Begleitpersonen ein ausreichend bepacktes Lunchpaket mit Getränk auf jeden Fall mit gleichwertiger Kalorienversorgung bereitzustellen und an die Erlebnisschule in Grub/Langtaufers zu liefern.

Abendessen (vollständiges Menue)			
Jahreszeiten	Menue (Menuevorschläge für 1 Woche je nach Jahreszeit)Menue		
	Planungszyklus	Eigenschaften Lebensmittel	Beispielhaftes Menue
Frühjahr/Sommer	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p><i>Vorspeise</i></p> <p>Nudelgericht oder Suppe (Gemüsesuppe mit frischem Gemüse oder hausgemachten Einlagen)</p> <p><i>Hauptspeise</i></p> <p>Gulasch mit Reis oder Polenta mit gemischtem frischen Salat oder Siedfleisch mit Kartoffeln in der Schale und gemischtem frischen Salat oder Schnitzel mit Beilage und gemischtem frischen Salat</p>
Herbst	Tägliche Rotation je Lehraufenthalt	saisonal	<p><i>Nachtisch</i></p> <p>Kaiserschmarrn, Joghurt, Karottenkuchen, Obst,</p> <p><i>Getränk</i></p> <p>(Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee)</p>

Informationen an die Nutzer über territoriale Herkunft der Lebensmittel, saisonale Verfügbarkeit der Lebensmittel sowie die Rezeptur einer traditionellen regionalen Küche vor Verabreichung der Mahlzeiten gelten als Qualitätskriterium.

Die Anzahl der erklärten Menuevorschläge mit ausschließlich typisch traditionellen, regionalen Angeboten gelten als Qualitätskriterium.  
Die Menuevorschläge werden vor Beginn der Ausführung des Dienstes vom Bieter vorgelegt.

## Spezialkost/Berücksichtigung von besonderen Erfordernissen

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, für zöliakiekranke Nutzer oder Nutzer mit anderen Krankheiten wie Diabetes, die ein fachärztliches Zeugnis vorweisen können, eine geeignete Kost anzubieten.

Auf Antrag werden in folgenden Situationen Alternativen angeboten

- a) Alternativspeisen bei Schülern mit Beeinträchtigungen (z.B. Schwierigkeiten feste Nahrung einzunehmen)
- b) Alternativspeisen für Vegetarier
- c) Alternativspeisen aus religiösen Gründen

Die Erhebung der besonderen Erfordernisse/Bedürfnisse erfolgt schriftlich über den Koordinator der Erlebnisschule Langtaufers direkt bei den Nutzern und leitet die Erhebung rechtzeitig an den Wirtschaftsteilnehmer weiter. Es werden keine vegane Mahlzeiten angeboten. Zur Vermeidung von Zubereitung von nicht eingenommenen Mahlzeiten, erhält der Betrieb rechtzeitig vor Antritt des Schulausspeisungsdienstes, die genaue Schüleranzahl und Anzahl der Begleitpersonen.

## Zeitpläne

Uhrzeiten	Mittag-/bzw. Abendessen
18.15 Uhr – 20.00 Uhr	Abendessen
11.30 Uhr – 14.00 Uhr	Mittagessen

- a) die Anzahl der täglichen anfallenden Essen werden vom Koordinator der Erlebnisschule mitgeteilt
- b) die Bereitschaft an Flexibilität muss wie folgt gegeben sein:

- kurzfristige Ankündigung von unvorhersehbaren Essen
- kurzfristige Abänderung der Zeitpläne mit rechtzeitiger Vorankündigung durch den Koordinator der Erlebnisschule

Die Möglichkeit der kurzfristigen Ankündigung von unvorhersehbaren Essen und der kurzfristigen Abänderung der Zeitpläne werden als Qualitätskriterium bewertet.



## Mittagessen im Ochsenberg

Nur im Winter vorgesehen.

### Lieferung der Jausen

Ort	Wochentage	Einheiten	Beschreibung Jause
Erlebnisschule Langtaufers Grub	Sonntag bis Freitag	1 Backblech je Klasse/Gruppe	selbstgebackene Kuchen

#### Artikel 5

##### Vorgesehenes Personal

Um eine ordnungsmäßige Ausübung des Schulausspeisungsdienstes zu gewährleisten, ist folgende Mindestanzahl von Personal nötig:

- ein/e Chefkoch/köchin
- ein Hilfskoch
- bis zu drei Mitarbeiter im Service

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

Das Personal muss gute Deutsch- und Italienischkenntnisse besitzen.

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

Die Berufserfahrung des eingeteilten Personals entsprechend dem Einsatzbereich stellt eine Gewähr für eine qualitative Durchführung des Schulausspeisungsdienstes.

Je Mitarbeiter werden ab dem 2. Jahr Berufserfahrung Punkte zugewiesen.

## Artikel 6

### Zweckbestimmung der nicht ausgegebenen Speisen

Jede Art von Wiederverwertung der Speisen für den Schulausspeisungsdienst absolut verboten.

## Artikel 7

### Definition der Arten von Mahlzeiten und deren Zusammensetzung

Die täglich angebotenen Speisen müssen hinsichtlich Lebensmittelkategorie, Qualität der in der zugehörige *Anlage B* enthaltenen Angaben entsprechen.

Es sind drei Arten von Mahlzeiten vorgesehen:

Standard-Menü (vollständiges Menü\_Abendessen)

Vorspeise, Hauptspeise, eine Beilage, Brot, Obst oder Dessert, Getränke

Reduziertes Menü mit Hauptspeise (Mittagessen)

Hauptspeise, eine Beilage, Brot, Obst oder Dessert, Getränke

Jausen:

Anlässlich der Wanderung in den Ochsenberg 1 belegtes Brot mit warmem Tee (nur im Winter). Bei Anwesenheit der Schüler an der Erlebnisschule in Grub\_1 Backbleck mit selbstgebackenem Kuchen mit saisonalem Obst je Klasse.

Die Menüs müssen dem saisonalen Obst- und Gemüseangebot gemäß Vorgaben der *Anlage B2 „Saisonabhängigkeit der Produkte“* dieses Leistungsverzeichnisses entsprechen. Unter Produkten der Saison verstehen sich die Produkte im Feldanbau.

## Artikel 8

### Spezialkost

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, für zöliakiekranke Nutzer oder Nutzer mit anderen Krankheiten wie Diabetes, die ein fachärztliches Zeugnis vorweisen können, eine geeignete Kost anzubieten.

## Artikel 9

### Organoleptische Eigenschaften

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

Dabei ist zu berücksichtigen, dass der Konzessionsnehmer bei der Zubereitung der Mahlzeiten das „Cook-and-Serve „bzw. Cook-and-Hold“-Verfahren („Kochen und Servieren“ bzw. „Kochen und Warmhalten“) zu beachten hat.

Die zubereiteten Speisen müssen zur Zufriedenheit des Großteils der Nutzer ausfallen. Hierzu kann die Provinz ein Verfahren zur Bewertung des Mensadienstes von Seiten der Nutzer aktivieren.

## TITEL III - EIGENSCHAFTEN DER LEBENSMITTEL

### Artikel 10

#### Eigenschaften der Lebensmittel

Die Lebensmittel und Getränke müssen den Anforderungen entsprechen, die von den einschlägigen Gesetzen (auf die hier in ihrer Vollständigkeit verwiesen wird) und den eventuellen Bestimmungen des betrieblichen Eigenkontrollplans, den der Betrieb im Sinne des Legislativdekrets 193/2007 im Sinne des vorliegenden Leistungsverzeichnisses eingeführt hat, vorgesehen sind.

Der Betrieb übernimmt die ausschließlich von ihm selbst zu erfüllende Aufgabe der Beschaffung der nötigen Lebensmittel für die Zubereitung der auszugebenden Mahlzeiten und jedenfalls für die von der Körperschaft dargelegten Anforderungen; ebenfalls übernimmt er die Aufgabe deren Lagerung und das Risiko des natürlichen Verderbs bis zu ihrer Verwendung.

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

### Artikel 11

#### Technische Spezifikationen zur Lebensmittelhygiene

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

## TITEL IV

### HYGIENE BEI DER SPEISENZUBEREITUNG

### Artikel 12

#### Hygiene bei der Speisenzubereitung

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

Die Prozesslinien müssen so ausgelegt sein, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden.

Wiederholte Abkühlungen und Erwärmungen der bereits gegarten Produkte sind absolut verboten.

### Artikel 13

#### Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel muss nach den von der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Standards erfolgen.

## Art. 14

### Arbeitsschutzbestimmungen

Der Auftragnehmer hat die geltenden Vorschriften zum Gesundheitsschutz und zur Sicherheit am Arbeitsplatz gemäß Lgs.D. 81/08 in geltender Fassung einzuhalten.

## Artikel 15

### Eigenkontrolle gemäß HACCP-System

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

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

Für die Spezialkost (zum Beispiel für Zöliakiekranken) muss die Zurichtung mit dem betrieblichen Eigenkontrollsystem abgewickelt werden; im Eigenkontrolldokument muss dies spezifisch festgehalten werden.

Im Rahmen der für die Kontrolle der kritischen Punkte eingesetzten Überwachungssysteme hat der Auftragnehmer der Provinz dreimonatlich eine Kopie der mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Analysebefunde sowie der Ergebnisse der Suche nach Rückständen von Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmitteln in den verwendeten Rohstoffen einschließlich jener, die unter die Kategorie der „ökologischen-biologischen Erzeugnisse“ und Produkte der „integrierten Schädlingsbekämpfung“ fallen, sowie in der zu Mahlzeit zu liefern.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die von der Verordnung (EG) 852/04 vorgesehenen Bestimmungen zu beachten, die während der gesamten Erbringung des Dienstes angewandt, erhalten und überprüft werden müssen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, das Personal diesbezüglich und in Bezug auf die korrekte Ausführung und Implementierung des HACCP-Eigenkontrollplans spezifisch zu schulen.

Die gesamte verwaltungsrechtliche und strafrechtliche Haftung, die mit der besagten Verordnung sowie mit den anderen Vorschriften im Bereich der Lebensmittelsicherheit zusammenhängt, trägt also der Betrieb.

## TITEL V\_DIENSTQUALITÄTSKONTROLLE

### Artikel 16\_Kontrollbefugnis

Die Dienststelle für Hygiene und öffentliche Gesundheit übernimmt laut gesamtstaatlichen Richtlinien für die Schulausspeisung

- die Überwachung der hygienisch-ernährungstechnischen Eigenschaften der Mahlzeiten, einschließlich der Bewertung der angebotenen Spezialkost.
- die Aufsicht und Kontrolle der Einhaltung der geltenden Bestimmungen
- die Kontrollen (Inspektionen, Prüfungen, audit) zur Bewertung der Risiken in Bezug auf Speisezubereitung
- Überprüfung der Qualitätsstandards des Dienstes auf der Grundlage der hierfür erarbeiteten Checklisten
- Überprüfung der Anwendung des Eigenkontrollplans gemäß HACCP-System;

## 7\_Ermittlung Vorliegen von Risiken durch Interferenzen bei der Vertragsausführung

Man spricht von Interferenz, wenn Personal des Auftraggebers und jenes des Auftragnehmers oder das Personal von verschiedenen Unternehmen, die am selben Arbeitsplatz arbeiten, in «gefährlicher Berührung» kommt. Prinzipiell müssen die Risiken in den Bereichen, in welchen die Arbeit, die Dienstleistung oder Lieferung erfolgen, mit den durch die Umsetzung derselben entstehenden Risiken in Zusammenhang gebracht werden.

Es wurde im Sinne von Art. 26, Abs. 3/bis GvD Nr. 81/2008 keine Bewertung von möglichen Standardrisiken zwischen Personal des Auftraggebers und die Nutzer des Dienstes vorgenommen, da die Dienstleistung nicht in eigenen Strukturen durchgeführt wird.

## 8\_Mindestumweltkriterien

Von der Einhaltung technischer Spezifikationen, Vorzugskriterien und Vertragsklauseln, die von den Mindestumweltkriterien für Verpflegungsdienstleistungen vorgegeben werden, muss jedoch abgesehen werden. Die zusätzlichen Forderungen an Nachhaltigkeit könnten die Sicherung der Dienstleistung gefährden, da die Vergabestelle in der Suche nach geeigneten Bietern den besonderen Marktbedingungen einer strukturschwachen ländlichen Region gegenübersteht.

## 9\_Endgültige Sicherheit

**ENDGÜLTIGE SICHERHEIT** (Art. 36 LG Nr 16/2015): Bei Vergabeverfahren **mit geschätzten Wert ab 40.000 Euro** (ohne MwSt.) und unter 150.000 Euro (ohne MwSt.) muss der Auftragnehmer die endgültige Sicherheit gemäß Art. 36 LG Nr. 16/2015 **in Höhe von 2%** leisten.

Der gesetzliche Vertreter / der bevollmächtigte Vertreter

(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet)