



Abteilung 40
Bildungsförderung

Ripartizione 40
Diritto allo studio

Amt 40.1
Amt für Schulfürsorge

Ufficio 40.1
Ufficio Assistenza Scolastica

WESENTLICHE MERKMALE DER LEISTUNG

BEZÜGLICH FÜHRUNG DES SCHÜLERHEIMS IM BERUFSBILDUNGSZENTRUM BRU- NECK MIT 118 HEIMPLÄTZEN

Prämisse

Die Bestimmungen der wesentlichen Merkmale der Leistung regeln die wesentlichen Elemente der Leistung betreffend die Führung des Schülerheimes in der Schulzone in Bruneck mit 118 Heimplätzen.

Die Bestimmungen der wesentlichen Merkmale der Leistung bilden integrierenden Bestandteil der Vereinbarung über die Führung, die zwischen der Provinz und dem Heimbetreiber abgeschlossen wird.

TEIL I – ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Gegenstand der Vereinbarung

Gegenstand der Vereinbarung ist die Führung des Schülerinnen- und Schülerheimes in der Schulzone in Bruneck, Josef-Ferrari-Str. 42.

Artikel 1 - Gebäude

1. Das Schülerinnen- und Schülerheim besteht aus:

- a) dem Heimtrakt / Gemeinschaftsräumen mit 118 Heimplätzen für Schülerinnen und Schüler;
- b) einer Küche mit Mensa, in der

CARATTERISTICHE ESSENZIALI DELLA PRESTAZIONE

RELATIVO ALLA GESTIONE DEL CONVITTO NELLA ZONA SCOLASTICA A BRUNICO CON 118 POSTI IN CONVITTO

Premessa

Le disposizioni delle caratteristiche essenziali della prestazione disciplinano gli elementi essenziali della prestazione di gestione del convitto nella zona scolastica a Brunico, parte della scuola alberghiera, con 118 posti convittuali.

Le disposizioni delle caratteristiche essenziali della prestazione costituiscono parte integrante della convenzione di gestione che sarà stipulata tra la Provincia e l'impresa aggiudicataria.

PARTE 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Oggetto della Convenzione

Oggetto della convenzione è la gestione del convitto nella zona scolastica a Brunico, Via Josef-Ferrari 42.

Articolo 1 - Edificio

1. Il convitto si compone di:

- a) camere / spazi comuni con 118 posti letto per alunne ed alunni;
- b) una cucina con locale mensa, dove vengono preparati i pasti a pranzo e a cena per coloro che alloggiavano

- sowohl die Heimbewohner mit- tags und abends als auch die Schülerinnen und Schüler, die nicht im Heim untergebracht sind, mittags verköstigt werden
- c) Räumen und Bereiche, die dem Personal des Heimbetreibers zur Verfügung stehen;

2. Die Strukturen werden vollkommen eingerichtet und ausgestattet übergeben.

Artikel 2 – Merkmale der Führung

1. Unter Führung, im Sinne dieser wesentlichen Merkmale der Leistung, versteht man die Gesamtheit der Tätigkeiten, die für die Betreuung des Schülerinnen- und Schülerheimes notwendig sind.

2. Der Heimbetreiber hat folgende Leistungen zu erbringen:

Vollpension für alle Heimschülerinnen und Heimschüler bzw. Halbpension bei Bedarf der Heimschülerinnen und Heimschüler;
die gesamte Zubereitung und Verabreichung aller Mahlzeiten hat in enger Zusammenarbeit mit der Landeshotelfachschule nach dem Konzept „Restaurant Xund“, gemäß Anlage zu erfolgen;
eine qualifizierte pädagogische Begleitung, Hausaufgabenhilfe und jugendgerechte Freizeitgestaltung für die Heimbewohnerinnen und Heimbewohner in der schulfreien Zeit;
die Verwaltung der Einschreibungen für die jeweils darauf folgenden Schuljahre, bzw. Reservierung der Heimplätze für Lehrlinge, welche Blockkurse besuchen; alle Einschreibungen bzw. Reservierungen haben in Abstimmung mit dem Berufsbildungszentrum Bruneck zu erfolgen;
die für das Schuljahr 2016/17 bei der bisherigen Führung aufliegenden

- in convitto e solo a pranzo per le alunne e gli alunni non alloggiati in convitto;
- c) locali e spazi a disposizione del personale del Concessionario

2. Le strutture vengono concesse in uso completamente arredate ed attrezzate.

Articolo 2 - Caratteristiche del servizio di gestione

Per gestione, ai sensi delle caratteristiche essenziali della prestazione, deve intendersi il complesso di attività necessarie alla gestione del convitto

2. Il Gestore deve garantire i seguenti servizi:

pensione completa per tutti i convittori o mezza pensione, a seconda della necessità espressa dei convittori;

tutta la preparazione e somministrazione di tutti i pasti deve avvenire in stretta collaborazione con la scuola provinciale alberghiera secondo il concetto “Ristorante Xund”, così come descritto nell’allegato;
un sostegno pedagogico qualificato e sostegno per i compiti scolastici ed attività ricreative adatte alla età dei convittori;

la gestione delle iscrizioni per i successivi anni scolastici, nonché prenotazione di posti in convitto per gli apprendisti che frequentano corsi di durata limitata; tutte le iscrizioni e prenotazioni devono effettuarsi d’accordo con il Centro di formazione professionale di Brunico;

per l’anno scolastico 2016/17 devono essere prese in considerazione sia le

Listen der Einschreibungen sowie die Wartelisten müssen übernommen werden;
die bei der Einschreibung entrichtete Kautions von Seiten der Heimbewohnerinnen und Heimbewohner müssen dem zukünftigen Betreiber übergeben werden;
ein Informationsaustausch über die persönliche und schulische Entwicklung der Heimbewohnerinnen und Heimbewohner mit den jeweiligen Schulen und dem Elternhaus ist zu garantieren;
eine angemessene Weiterbildung des Personals muss eingeplant werden.

Artikel 3 - Dauer der Vereinbarung

1. Die Führung des Schülerheimes wird für drei Jahre übergeben, beginnend mit 1. September 2016, bzw. ab dem Datum der Unterzeichnung des Vertrages bis zum 31. August 2019.
2. Die Dauer des Vertrages ist für ein Jahr verlängerbar.

TEIL II – ÜBERGABE DER STRUKTUR, GEBÜHREN, INSTANDHALTUNG, RÜCKGABE

Artikel 4 - Übergabe

1. Bei der Übergabe der Räumlichkeiten wird zwischen der Provinz und dem Heimbetreiber ein Übergabeprotokoll verfasst und unterzeichnet, worin auch die detaillierte Beschreibung und der Zustand der übergebenen Räumlichkeiten und der beweglichen Sachen beschrieben werden.
2. Die Provinz stellt dem Heimbetreiber unentgeltlich Lokale, Anlagen, Einrichtungsgegenstände und Ausstattungsgegenstände, wie im vorliegenden Dokument spezifiziert, zur Verfügung. Der Heimbetreiber kann, für eine bessere Ausübung des Dienstes, weitere Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände bereitstellen und beifügen. Even-

liste di iscrizione già eseguite, che le liste d'attesa;

la cauzione prestata al momento dell'iscrizione da parte del convittore deve essere consegnata al futuro gestore;

uno scambio di informazione con le scuole ed i genitori per quanto riguarda l'evoluzione personale e scolastica deve essere garantito;

deve essere prevista un'adeguata formazione del personale

Articolo 3 - Durata della convenzione

1. La gestione del convitto è concesso per tre anni, decorrente dal 1° settembre 2016 o comunque dalla data di sottoscrizione del contratto fino al 31 agosto 2019.
2. La durata del contratto è prorogabile per uno o massimo due anni.

PARTE II – CONSEGNA DELLA STRUTTURA, UTENZE, MANUTENZIONE, RESTITUZIONE

Articolo 4 - Consegna

1. Al momento della consegna dei locali viene redatto e firmato, in contraddittorio tra Provincia e Gestore, un verbale di consistenza ed immissione in possesso recante l'analitica e dettagliata descrizione di tutti i beni, delle relative pertinenze e del loro stato.
2. La Provincia mette a disposizione del Gestore a titolo gratuito locali, impianti, arredi, attrezzature secondo quanto specificato dalle norme del presente elenco. È facoltà del Gestore fornire ed aggiungere, ai fini di una migliore esecuzione del servizio, attrezzature ed arredi complementari. Eventuali modifiche o addizioni successive alla stipulazione di contratto sono discipli-

tuelle Abänderungen und Zusätze nach Vertragsabschluss sind laut nachfolgendem Artikel 9 geregelt.

3. Der Heimbetreiber wird bei der Übergabe der Räumlichkeiten und Unterzeichnung des Übergabeprotokolls, laut Landesgesetz Nr. 2/1987 zum Verwahrer der gesamten Struktur und der beweglichen Güter ernannt, und muss die im Landesgesetz dafür vorgesehenen Rechte und Pflichten einhalten.

4. Mit der Ernennung zum Verwahrer hat der Heimbetreiber die Verantwortung der Aufbewahrung und Verwahrung aller übergebenen Güter, der Immobilie, der Anlagen und Ausstattungsgegenstände für die gesamte Dauer des Vertragsverhältnisses, eingeschlossen die Zeiträume, in denen die Leistung unterbrochen wird. Das Risiko bezüglich Diebstahl, Entziehung, Verlust, Beschädigung ist zu Lasten des Heimbetreibers.

Artikel 5 – Gebühren und Abgaben

1. Die Anschluss- und/oder Umschreibegebühren für Gas, Strom, Wasser, Müllabfuhr usw. für das Schülerheim mit Mensa müssen vom Heimbetreiber durchgeführt werden und gehen unmittelbar zu seinen Lasten. Dieser schließt die entsprechenden Verträge mit den zuständigen Anbietern ab und übermittelt innerhalb des ersten Monats der Führung, oder bei Wechsel des Lieferanten innerhalb eines Monats nach dem Wechsel, dem Land eine entsprechende unterschriebene Kopie des Vertrages. Sollten für Anschlüsse, die gemeinsam mit der Schule angemeldet wurden, für das Heim keine eigenen Zähler vorhanden sind, muss der zukünftige Betreiber den jeweiligen Verbrauch prozentuell an das Land verrichten. Hierzu ist eine Vereinbarung mit der Abteilung Vermögen des Landes notwendig.

2. Alle anderen Abgaben, welche aufgrund der Führung geschuldet werden, sind zu Lasten des Heimbetreibers.

nate nel successivo articolo 9.

3. Il Gestore, al momento della consegna dei locali e della sottoscrizione del relativo verbale, viene nominato, ai sensi della Legge provinciale n. 2/1987, custode della struttura e consegnatario dei beni mobili, e deve rispettare gli obblighi previsti dalla Legge provinciale in relazione a tali qualifiche.

4. Con la nomina a custode il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi in gestione per l'intera durata del rapporto contrattuale, ivi compresi i periodi di sospensione del servizio nei quali deve mantenere la custodia dell'immobile e dei relativi impianti e attrezzature. Il rischio relativo a furti, sottrazioni, perdite, danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario.

Articolo 5 – Utenze e tributi

1. L'allacciamento o la voltura delle utenze relative a gas, corrente elettrica, acqua, smaltimento rifiuti ecc. per il convitto e la mensa devono essere effettuati dal Gestore e sono a carico di quest'ultimo. Questi stipula i relativi contratti ed invia alla Provincia, entro il primo mese di gestione o, in caso di cambio dei fornitori, entro un mese dal cambiamento, copia dei contratti sottoscritti. In caso di allacciamenti che sono stati creati insieme a quelli della scuola, in ragione del fatto che non esistono contatori autonomi per il convitto, il concessionario deve calcolare il consumo percentuale e presentarlo alla provincia. A tale fine è necessaria una convenzione con la ripartizione Amministrazione del patrimonio della Provincia.

2. Rimangono altresì a carico del Gestore tutti gli altri tributi dovuti in ragione della gestione.

Artikel 6 – Fernseh-, Telefon – und Internetgebühren

Zu Lasten des Betreibers gehen die Fernseh-, Telefon- und Internetgebühren. Die Möglichkeit im Internet zu surfen gehört heutzutage zur Standardausstattung eines Schülerheimes und muss somit zumindest in eigens dafür vorgesehenen Räumen garantiert werden. Telefongespräche, welche von den Heimbewohnern getätigt werden, können vom Betreiber getrennt verrechnet und somit diesen angelastet werden.

Artikel 7 – Ordentliche Instandhaltung

1. Die ordentliche Instandhaltung geht zu Lasten des Heimbetreibers. Sie umfasst:

a) die Instandhaltung der Immobilie und der Außenanlagen, der elektrischen und thermosanitären Anlagen, sowie der Feuerschutzanlagen.

Der Heimbetreiber ist verpflichtet im Schülerheim periodisch „autonome Kontrollen“, mit den vorgesehenen Modalitäten und in dem vorgeschriebenen Zeitrahmen, durchzuführen. Ab Vertragsabschluss muss der Heimbetreiber dem Amt für Schulfürsorge jährlich eine Aufstellung der durchgeführten Kontrollen zukommen lassen.

b) alle Eingriffe der ordentlichen Instandhaltung und/oder Notdienst, die von Mal zu Mal notwendig sind, um die tägliche Funktionalität der Struktur, der Einrichtung und der Anlagen zu gewährleisten.

2. Der Heimbetreiber ist in jedem Fall verpflichtet, die Schäden an den Räumlichkeiten, den Einrichtungsgegenständen oder Anlagen zu ersetzen, wenn festgestellt wird:

a) dass der Schaden nicht der normalen Abnutzung oder Unfall/ höherer Gewalt zurechenbar ist, sondern auf die vor-

Articolo 6 - Tariffe Tv, telefono e internet

A carico del Gestore sono le tariffe Tv, telefono e Internet. La possibilità di navigare in Internet fa parte, oggi, dell'arredamento standard di un convitto e deve essere per tanto garantito almeno in stanze predisposte. Le conversazioni telefoniche che vengono effettuate dai convittori possono essere accreditate separatamente dal gestore e quindi accollate ai convittori.

Articolo 7- Manutenzione ordinaria

1. La manutenzione ordinaria è a carico del Gestore. Essa comprende:

a) la manutenzione del fabbricato e degli spazi esterni, degli impianti elettrici e termosanitari nonché dell'impiantistica anti-incendio.

Il Gestore è obbligato a eseguire nel convitto i periodici "controlli autonomi" con le modalità e secondo la tempistica prevista. Ogni anno, a far data dalla stipulazione di contratto, il Gestore deve inoltrare all'Ufficio assistenza scolastica un elenco dei controlli eseguiti.

b) tutti quegli interventi di manutenzione ordinaria e/o pronto intervento di volta in volta necessari per assicurare e ripristinare la quotidiana funzionalità della struttura, degli arredi e degli impianti.

2. Il Gestore è in ogni caso tenuto a risarcire il danno a locali, arredi od impianti qualora venga accertato:

a) che il danno non sia imputabile a normale usura o a caso fortuito/ forza maggiore bensì all'inosservanza, dolosa o col-

sätzliche oder schuldhafte Nichtbeachtung der Vorgaben des vorliegenden Dokuments zurückzuführen ist;

b) dass der Schaden Eingriffen der ordentlichen Instandhaltung, die nicht präzise, übereilt oder fehlerhaft waren, zuzurechnen ist.

Artikel 8 – Außerordentliche Instandhaltung

1. Die außerordentliche Instandhaltung des Schülerheims und der Anlagen ist zu Lasten der Provinz. Die Zeiten und die Modalität der Ausführung der diesbezüglichen Arbeiten, sofern programmierbar, sind in Absprache mit der Provinz und dem Heimbetreiber zu vereinbaren, ausgenommen werden die Fälle, die einen dringenden und unaufschiebbaren Eingriff erfordern, um Schäden an Personen und Dingen zu vermeiden.

2. Dem Heimbetreiber steht auf jeden Fall keine Entschädigung für Eingriffe außerordentlicher Instandhaltung zu, die mit eigenen Mitteln durchgeführt wurden.

3. Der Heimbetreiber ist verpflichtet, das Amt für Schulfürsorge zeitgerecht und schriftlich über die Notwendigkeit, Eingriffe außerordentlicher Instandhaltung durchzuführen, zu informieren.

Artikel 9 - Abänderungen, Ersatz und Hinzufügen von beweglichen Gütern

1. Die Anfragen bezüglich:

a) Änderung von beweglichen Gütern oder existierenden Anlagen;
b) Austausch derselben, sollten sie beschädigt sein, müssen im Voraus der gewährenden Verwaltung weitergeleitet werden, wobei sie begründet sein müssen, und, sollte Fall b) eintreten, muss eine sorgfältige Beschreibung der festgestellten Schäden und der mutmaßlichen Ursachen beigelegt werden.

2. Die Änderungen und der Austausch der Güter, wenn zugestanden, müssen in einem eigenen Bericht dokumentiert

posa ovvero delle prescrizioni contenute nel presente documento;

b) che il danno sia imputabile ad interventi di manutenzione ordinaria poco accurati, intempestivi o mancanti.

Articolo 8 - Manutenzione straordinaria

1. La manutenzione straordinaria del convitto e degli impianti è a carico della Provincia. I tempi e le modalità di esecuzione dei relativi lavori, ove programmabili, sono stabiliti di comune accordo tra Provincia e Gestore salvi i casi che richiedano un intervento urgente ed improrogabile per evitare danni a persone o cose.

2. Al Gestore non spetta comunque alcun indennizzo per interventi di manutenzione straordinaria effettuati con mezzi propri.

3. Il Gestore è tenuto ad informare tempestivamente e per iscritto l'Ufficio assistenza scolastica della necessità di effettuare eventuali interventi di manutenzione straordinaria.

Articolo 9 – Modifiche, sostituzioni, addizioni di beni mobili

1. Le richieste relative a:

a) modifiche di beni mobili o impianti esistenti;
b) sostituzioni dei medesimi qualora danneggiati devono essere preventivamente inoltrate all'Amministrazione concedente motivando la richiesta ed allegando, nel caso sub b), accurata descrizione dei danni riscontrati e delle presunte cause che li hanno provocati.

2. Le modifiche o sostituzioni di beni, se concesse, devono essere documentate in apposito verbale sottoscritto da Gestore e

werden, der vom Heimbetreiber und der Provinz unterschrieben wird und welcher der anfänglichen Inventarliste beigelegt wird.

3. Auch eventuelles Hinzufügen von beweglichen Gütern oder Anlagen oder Verbesserungen müssen bei den zuständigen Ämtern der Provinz beantragt und genehmigt werden, welche die Notwendigkeit in Bezug auf die Ausführung des Dienstes feststellen.

4. Sofern genehmigt, müssen die Verbesserungen und die Zusätze in einem eigenen Bericht dokumentiert werden, der vom Heimbetreiber und der Provinz unterzeichnet wird und dem anfänglichen Inventar beigelegt wird.

5. In jedem Fall steht dem Heimbetreiber keine Entschädigung für die eventuellen Zusätze und/oder Verbesserungen zu, die auf eigene Spesen, auch wenn genehmigt, durchgeführt wurden.

6. Bei Fälligkeit des Vertrages, im Falle von vorzeitigem Rücktritt oder Auflösung, übermittelt der Heimbetreiber der Provinz das Inventar der Objekte, die während der Führung abgeändert, renoviert oder ersetzt wurden.

Artikel 10 - Rückgabe der Struktur

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

2. Mit Ausnahme der Abnutzung in Folge eines normalen Gebrauchs, muss sich das Schülerheim im Moment der Rückgabe in einem guten Zustand befinden und die Voraussetzungen für ein ordnungsgemäßes Funktionieren erfüllen.

Provinzia il quale viene allegato all'inventario iniziale.

3. Anche eventuali addizioni di beni mobili o impianti ovvero migliorie su quelli già esistenti devono essere richieste ed autorizzate dagli Uffici provinciali competenti, i quali ne accertano la necessità in relazione all'esecuzione del servizio.

4. Qualora autorizzate, migliorie o addizioni devono essere documentate in apposito verbale sottoscritto da Gestore e Provincia che viene allegato all'inventario iniziale.

5. In ogni caso al Concessionario non spetta alcuna indennità per le eventuali addizioni e/o migliorie effettuate a proprie spese, anche se autorizzate.

6. Alla scadenza del contratto, in caso di recesso anticipato o di risoluzione, il Gestore trasmette alla Provincia l'inventario degli oggetti che durante la gestione sono stati modificati, rinnovati o sostituiti.

Articolo 10 – Restituzione della struttura

1. Onde garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio, nel corso del mese antecedente alla scadenza del contratto il Gestore deve consentire al nuovo aggiudicatario ed al personale di questi l'accesso alla struttura per poter visionare le strutture ed a prendere le mansioni.

2. Salvo il deterioramento connesso al normale uso, il convitto deve risultare al momento della restituzione in buono stato ed in condizioni idonee a garantirne la regolare funzionalità.

3. Eventuelle Eingriffe der Instandhaltung und/oder Renovierung müssen vom Heimbetreiber vor der Übergabe der Struktur durchgeführt werden.

4. Die Strukturen müssen in Anwesenheit der zuständigen Ämter der Provinz zurückgegeben werden. Darüber wird gleichzeitig gemeinsam mit dem Heimbetreiber ein Bericht geschrieben, der von allen Parteien unterzeichnet wird.

TEIL III – DURCHFÜHRUNG DER LEISTUNG

Artikel 11 - Öffnungszeitraum

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

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

Artikel 12 – Interne Heimordnung

1. Der Aufenthalt, bzw. der Tagesablauf wird mittels einer internen Heimordnung geregelt. Diese Heimordnung, welche Bestandteil der qualitativen Bewertung des Angebotes ist, muss sich an den Qualitätskriterien, ausgearbeitet vom Verein „Arbeitsgemeinschaft Südtiroler Heime“, Anlage der vorliegenden „Wesentlichen Merkmale der Leistung“, orientieren.

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

Artikel 13 – Pflichten des Heimbetreibers

3. Eventuali interventi di manutenzione e/o di ripristino debbono essere effettuati dal Gestore prima della riconsegna della struttura.

4. La restituzione delle strutture deve avvenire alla presenza degli Uffici provinciali competenti. Di essa è redatto contestualmente ed in contraddittorio con il Gestore apposito verbale sottoscritto da tutte le parti.

PARTE III- ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 11 - Periodo di apertura

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

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

Articolo 12 – Regolamento interno

1. Il soggiorno, nonché il corso della giornata vengono disciplinati dal regolamento interno. Questo regolamento interno, che è elemento della valutazione qualitativa dell'offerta, si deve orientare ai criteri di qualità, elaborati dall'associazione "Arbeitsgemeinschaft Südtiroler Heime", allegato delle qui presenti "caratteristiche essenziali della prestazione".

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

Articolo 13 – Obblighi del Gestore

bers

1. der Heimbetreiber verpflichtet sich:

a) das Schülerheim gemäß vorliegendem Dokument, der jeweiligen Anlagen, und unter Beachtung der Normen des Zivil-, Straf- und Verwaltungsrechts, sowie der buchhalterischen, technischen, hygienischen und sanitären Normen und den Sicherheitsnormen, zu führen;

b) alle gesetzlichen Bestimmungen über die Führung der Struktur einzuhalten und die Provinz von jeglicher Verantwortung zu befreien;

c) die Lokale, die Einrichtungsgegenstände und die Anlagen in einem guten Zustand zu bewahren und zurückzugeben, keine Änderungen, Neuerungen oder Umwandlungen vorzunehmen, die nicht vorab, im Sinne des Art. 9 der „Wesentlichen Merkmale der Leistung“, von der Provinz genehmigt wurden;

d) das Schülerheim ausschließlich für die Durchführung des Dienstes, der Gegenstand der Vereinbarung ist, zu benutzen. Der Heimbetreiber verpflichtet sich daher für sich oder dem Rechtsnachfolger, die Struktur nicht abzuändern, ansonsten wird der Vertrag aufgelöst. Die Zweckbestimmung der übergebenen Räumlichkeiten darf nicht abgeändert werden und die Lokale dürfen nicht für einen anderen Zweck verwendet werden, als jener der explizit in diesen wesentlichen Merkmalen der Leistung angegeben ist;

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

Artikel 14 - Zubereitung und Verabreichung der Mahlzeiten - Qualitätsmerkmale der Lebensmittel

1. Il Gestore si obbliga a:

a) gestire il convitto in conformità del presente documento, dei relativi allegati, nel pieno rispetto delle norme civili, penali, amministrative, contabili, tecniche, igienico sanitarie e di sicurezza;

b) rispettare tutte le disposizioni di legge riguardanti la gestione della struttura, sollevando pienamente la Provincia da ogni responsabilità;

c) mantenere e restituire in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli arredi o agli impianti che non siano preventivamente autorizzate dalla Provincia ai sensi di quanto previsto dall'art. 9 delle presenti "caratteristiche essenziali della prestazione";

d) utilizzare il convitto esclusivamente per l'espletamento del servizio oggetto della Concessione. Il Gestore pertanto si obbliga, per sé od aventi causa a qualsiasi titolo, a non mutare per qualsiasi ragione, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali concessi in gestione e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente elenco delle prestazioni;

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

Articolo 14 – preparazione e somministrazione dei pasti - requisiti di qualità dei prodotti alimentari

1. Was die Zu- und Verabreichung der Mahlzeiten anbelangt, so ist der Heimbetreiber verpflichtet, mit der Hotelfachschule eng zusammenzuarbeiten, ebenso muss die Möglichkeit bestehen, dass Schüler der Hotelfachschule in der Küche sowie bei der Essensausgabe eingesetzt werden, damit praktische Erfahrungen gesammelt werden können.

Die Professionalität und die Erfahrung der Küchenmeister der Schule muss berücksichtigt werden.

Das von der Schule ausgearbeitete Konzept „Restaurant Xund“ (Anlage), das bereits angewandt wird, dient als Leitfaden.

Im Spezifischen muss folgendes garantiert werden:

1.1 Menüpläne und Menüvariationen:

Die Wochenpläne müssen vorab feststehen und folgendes vorsehen:

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

1.2 Herkunft und Qualität der Lebensmittel:

Es müssen vorrangig Regionalprodukte aus der näheren und lokalen Umgebung verwendet werden. Die Transportwege sollen so gering als möglich sein. Die Lebensmittel dürfen nicht von Massenangeboten im Großhandel stammen. Die ökologisch/biologischen Produkte müssen zertifiziert sein. Tiefkühlprodukte dürfen nur in Ausnahmefällen verwendet werden. Es werden keine Softdrinks verabreicht, wohl aber selbstgemachte Säfte angeboten.

1.3 Ansprechende Atmosphäre:

Gemäß dem Konzept „Restaurant Xund“ soll von einer reinen Ausspeisung abgesehen werden und bewusstes Essen in einem gemütlichen Ambie-

1. Per quanto riguarda la preparazione e somministrazione dei pasti, il Gestore è tenuto ad una stretta collaborazione con la scuola alberghiera; allo stesso modo deve sussistere la possibilità che alunni della scuola alberghiera vengano impiegati in cucina come anche nella distribuzione dei pasti, affinché possano fare esperienza pratica nel settore.

Devono essere considerati la professionalità e l'esperienza dei maestri di cucina della scuola.

Il concetto elaborato dalla scuola "ristorante Xund" (allegato), il quale viene attualmente applicato, servirà come direttiva.

Nello specifico deve essere garantito quanto segue:

1.1 menù e variazioni di menù:

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

1.2 provenienza e qualità dei generi alimentari:

Devono essere utilizzati prioritariamente prodotti regionali locali o di vicina provenienza. Le tratte di trasporto devono essere ridotte al minimo (chilometro zero). I prodotti non devono provenire da offerte di massa d'ingrosso. I prodotti ecologici/biologici devono essere certificati. Possono essere adoperati prodotti surgelati soltanto se necessario. Non vengono somministrati "softdrinks", vengono però offerti succhi di produzione propria (fatti in casa).

1.3 atmosfera gradevole:

In base al concetto „ristorante Xund“ risulta opportuno discostarsi dall'immagine della mensa intesa finora e in alternativa rendere possibile alimentarsi responsa-

ente sowie eine höfliche Bedienung möglich sein. Die Speisen sollen geschmackvoll zubereitet und präsentiert werden.

2. In Übereinstimmung mit den ökologischen Mindestkriterien für die Gemeinschaftsverpflegungsdienste gemäß Ministerialdekret vom 25. Juli 2011 muss für die Produktion der Lebensmittel und der Getränke folgendes gelten:

a) Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Zerealien, Brot und Backwaren, Teigwaren, Reis, Mehl, Kartoffeln, Polenta, Tomaten und Verarbeitungserzeugnisse, Käse, H-Milch, Joghurt, Eier, natives Olivenöl extra müssen stammen:

- zu mindestens 40 % am Gesamtgewicht aus ökologischem/biologischem Anbau in Übereinstimmung mit den Verordnungen (EG) 834/2007/EG und den entsprechenden Durchführungsverordnungen;

- zu mindestens 20 % am Gesamtgewicht aus „Systemen der integrierten Produktion“ (mit Bezug auf die Norm UNI 11233:2009), aus Produkten g.g.A. (ital. IGP), g.U. (ital. DOP) und g.t.S. (STG) - wie im Verzeichnis der italienischen Bezeichnungen, eingetragen in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geografischen Angaben und der garantiert traditionellen Spezialitäten (Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und Verordnung (EG) Nr. 509/2006) angeführt - und aus einheimischen und traditionellen Produkten, enthalten in den Verzeichnissen des Staates, der Regionen und der Provinzen, die von den Artikeln 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft Nr. 350 vom 8. September 1999 vorgesehen sind.

Bei den Eiern muss der Anteil, der nicht aus ökologischer/biologischer Haltung stammt, aus Freilandhaltung gemäß

bilmente in un ambiente accogliente con personale di servizio gentile. Le pietanze sono da presentarsi con gusto e in modo raffinato.

2. Conformemente a quanto previsto dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva di cui al DM 25 luglio 2011 per la produzione degli alimentari e delle bevande deve valere quanto segue:

a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di Oliva devono provenire:

- per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006), e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura

Code 0 oder 1 der Verordnung Nr. 589/2008 der Europäischen Kommission in Anwendung der Verordnung Nr. 1234/2007 über die Vermarktung und Etikettierung der Eier stammen.

b) Das Fleisch muss stammen:

- zu mindestens 15 % am Gesamtgewicht aus ökologischer/biologischer Landwirtschaft in Übereinstimmung mit den Verordnungen (EG) Nr. 834/07 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen und

- zu mindestens 25 % am Gesamtgewicht aus Produkten g.g.A. (ital. IGP) und g.U. (ital. DOP) - wie im Verzeichnis der italienischen Bezeichnungen, eingetragen in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geografischen Angaben (Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel), angeführt - und aus einheimischen und traditionellen Produkten, enthalten in den Verzeichnissen des Staates, der Regionen und der Provinzen, die von den Artikeln 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft Nr. 350 vom 8. September 1999 vorgeesehen sind.

c) Der Fisch muss stammen:

- zu mindestens 20 % am Gesamtgewicht aus ökologischer/biologischer Aquakultur in Übereinstimmung mit den Verordnungen (EG) Nr. 834/07 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen (darunter die Verordnung Nr. 710/2009, welche die Einführung von Anwendungsmodalitäten auf die Produktion von Tieren und Meeresalgen in ökologischer Aquakultur festlegt) oder aus nachhaltigem Fischfang (unter Beachtung der MSC-Zertifizierungskriterien - Marine Stewardship Council - oder gleichwertigen Kriterien).

d) Alle ökologischen/biologischen Produkte müssen von Lieferanten stam-

delle uova.

b) La Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

c) Il Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council, o equivalenti).

d) Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoria-

men, die im Rahmen des Kontroll- und Zertifizierungssystems arbeiten, welches von den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vorgesehen ist, und die also einer der vom Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstellen unterstehen.

- Alle Produkte aus Systemen der integrierten Produktion müssen von Lieferanten stammen, die im Rahmen des von der Norm UNI 11233:2009 vorgesehenen Kontroll- und Zertifizierungssystems arbeiten.
- Alle Produkte g.U. (ital. DOP), g.g.A. (ital. IGP) und g.t.S. (STG) müssen von Lieferanten stammen, die im Rahmen des Kontroll- und Zertifizierungssystems arbeiten, welches von den Verordnungen (EG) Nr. 510/2006, (EG) Nr. 1898/2006 und (EG) Nr. 509/2006 in geltender Fassung vorgesehen ist, und die somit einer der vom Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstellen unterstehen.
- Alle Produkte aus traditioneller landwirtschaftlicher Erzeugung müssen von Lieferanten von Produkten stammen, die in das nationale Verzeichnis der traditionellen landwirtschaftlichen Erzeugnisse eingetragen sind, das beim Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik eingerichtet ist, die von den Artikeln 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik Nr. 350 vom 8. September 1999 vorgesehen sind.
- Für den Nachweis der Herkunft aus nachhaltigem Fischfang müssen MSC-Lieferkettenzertifikate (Marine Stewardship Council) oder gleichwertige Zertifikate vorgewiesen werden können.

e) Der Heimbetreiber muss bei seinen Lieferanten die Kontroll- und Zertifizierungsbescheinigungen einholen, das

mente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole, previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Per dimostrare la provenienza da pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council od equivalenti).

e) Il Gestore deve procurarsi dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento, che devono essere conservati in originale

Original an seinem Sitz und eine Kopie an den Mensastandorten verwahren. Eine Kopie der Zertifikate muss außerdem beim Amt für Schulfürsorge abgegeben werden.

- Die Produkte müssen von Zertifizierungsstellen, die den Vorgaben des Artikels 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und der europäischen Norm EN 45011 oder der Konformitätsbewertung ISO/IEC 65 entsprechen (Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Zertifizierungssysteme von Produkten verwalten) zertifiziert und mit diesen konform akkreditiert werden.

Artikel 15 - Räumlichkeiten

1. Der Heimbetreiber muss die Räumlichkeiten, die Anlagen und die Einrichtungsgegenstände in dem Zustand halten in dem sie ihm laut Übergabeprotokoll übertragen wurden.

2. Der Heimbetreiber verpflichtet sich, den Zutritt zu der Struktur von Seiten der Bewohner und der Berechtigten zu gewährleisten.

3. Der Heimbetreiber muss die Überwachung der Struktur garantieren um die Sicherheit der Bewohner und des Gebäudes zu gewährleisten. Die Art der Überwachung muss im Angebot veranschaulicht werden und muss den gesetzlichen, gültigen Normen entsprechen. In jedem Fall müssen alle Eingriffe und Tätigkeiten, welche die Sicherheit des Gebäudes garantieren, vorher mit der Provinz vereinbart und von der Provinz ausdrücklich genehmigt worden sein.

4. In den Wintermonaten müssen in den Zimmern und in den Gemeinschaftsräumen konstante Raumtemperaturen von mindestens 20°Grad gewährleistet werden.

5. In den zur Benutzung überlassenen Räumlichkeiten dürfen ausschließlich die zur pädagogischen Betreuung der Heimbewohnerinnen vorgesehenen Tä-

presso la propria sede, ed in copia presso le sedi della mensa. Copia dei certificati di assoggettamento devono altresì essere consegnati all'Ufficio assistenza scolastica.

- I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Articolo 15 – locali

1. Il Gestore deve mantenere i locali, gli impianti e gli arredi nella condizione in cui gli sono stati affidati, comprovata dal verbale di consegna.

2. Il Gestore si obbliga a garantire l'accesso alla struttura da parte degli utenti e degli autorizzati .

3. Il Gestore deve garantire la sorveglianza della struttura al fine di assicurare la sicurezza degli utenti e dell'edificio. Il modo in cui intende garantire tale risultato deve essere illustrato nell'offerta ed essere conforme a tutte le normative vigenti in materia. In ogni caso tutti gli interventi e le misure atti a garantire la sicurezza nell'edificio devono essere preventivamente concordati con la Provincia e da questa espressamente autorizzati.

4. Nei mesi invernali nelle stanze e nei locali comuni deve essere garantita una temperatura costante minima di almeno 20° C.

5. Nei locali messi a disposizione possono essere svolte esclusivamente attività per la sorveglianza pedagogica dei convittori. Se dovessero aver luogo all'interno della

tigkeiten ausgeführt werden. Sollten außerordentliche Veranstaltungen (z.B. Abschlussfeiern) in der Struktur stattfinden, so muss der Betreiber, auch aus Sicherheitsgründen, logistische Unterstützung und Mitarbeit bei deren Durchführung gewährleisten.

Artikel 16 - Reinigungsdienst

1. Der Heimbetreiber ist ausdrücklich verpflichtet, für die tägliche Reinigung aller Gemeinschaftsräume und des Eingangsbereiches, für die tägliche Reinigung und Desinfektion der Gemeinschaftstoiletten und der Zurverfügungstellung des hygienischen Toilettenmaterials zu sorgen.

2. Die Reinigung der Unterkünfte muss mindestens wöchentlich erfolgen und auf jeden Fall vor dem Einzug eines neuen Bewohners. Mindestens einmal im Jahr muss der Heimbetreiber die Desinfektion und/oder Reinigung der Matratzen vornehmen.

3. Der Heimbetreiber muss außerdem, sofern notwendig und auch mit Hilfe von spezialisierten Firmen, für die Schädlingsbekämpfung, die Schabenentfernung oder die Rattenbekämpfung in der gesamten Struktur sorgen.

4. Die Trennung und die Sammlung des Abfalls und des Sondermülls und die den geltenden gesetzlichen Normen entsprechende Entsorgung fällt in den Aufgabenbereich des Heimbetreibers. Der Betreiber muss so viele Behälter in den Räumen verteilen, dass den Bewohnern eine differenzierte Mülltrennung und Entsorgung der Abfälle ermöglicht wird.

5. Dem Heimbetreiber unterliegt weiters die Reinigung des Außenbereichs.

Artikel 17 – Instandhaltung und Betreiben der Anlagen

1. Der Heimbetreiber verpflichtet sich,

struttura, manifestazioni straordinarie (ad esempio feste di chiusura), il Gestore deve garantire, anche per motivi di sicurezza, sostegno logistico e collaborazione nello svolgimento.

Articolo 16 – Servizio di pulizia

1. Il Gestore è obbligato a provvedere alla pulizia giornaliera di tutti i locali comuni e dell'ingresso, alla pulizia e disinfezione giornaliera delle toilettes comuni nonché alla fornitura del materiale igienico di tali toilettes.

2. La pulizia degli alloggi deve essere eseguita una volta la settimana ed in ogni caso prima dell'ingresso di un nuovo utente. Almeno una volta l'anno inoltre il Gestore deve provvedere all'igienizzazione e/o pulizia dei materassi.

3. Il Gestore deve altresì provvedere, anche avvalendosi di imprese specializzate, alla disinfestazione, deblattizzazione, de-rattizzazione della struttura, nessuno spazio escluso, ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

4. E' a carico del Gestore la separazione e la raccolta dei rifiuti ordinari e speciali ed il loro conferimento secondo le norme comunali vigenti in materia. Il Gestore deve distribuire negli spazi a ciò deputati contenitori idonei, per numero e capienza, a consentire agli utenti dello studentato lo smaltimento differenziato dei rifiuti.

5. Il Gestore deve altresì provvedere alla pulizia degli spazi esterni.

Articolo 17- Servizio di manutenzione e conduzione degli impianti

1. Il Gestore si obbliga a garantire il servi-

die Instandhaltung und das Betreiben der elektrischen und thermosanitären Anlagen im Schülerheim zu garantieren.

2. Der Heimbetreiber verpflichtet sich, in jedem Fall im Schülerheim alle Überprüfungen und Kontrollen, die von den gesetzlichen Sicherheitsnormen und den Feuerschutznormen (eingeschlossen die gesetzlich vorgesehene periodische Kontrolle der Feuerlöscher und der gesamten Löschanlagen) durchzuführen und die diesbezügliche Dokumentation zu verwahren.

3. Alle Tätigkeiten der Instandhaltung und der Benutzung der Anlagen muss dokumentiert werden und die diesbezüglichen Berichte müssen der Provinz übermittelt werden, wie im Art. 7 "ordentliche Instandhaltung" beschrieben.

Artikel 18 – Überprüfungen und Inspektionen

1. Die Provinz hat, wann immer sie es für angebracht hält, das Recht, die gewissenhafte Erfüllung der Verpflichtungen des Heimbetreibers, insbesondere jene, die im „Teil III- Durchführung des Dienstes“ des vorliegenden Leistungsverzeichnisses angeführt sind, zu kontrollieren. Dazu können auch die Ausgaben betreffend die Struktur für das jeweilige Jahr im Form einer Bilanz oder anderweitigen Ausgabenbelegen angefordert werden.

2. Zu diesem Zweck können die Direktoren der Abt. Bildungsförderung, persönlich oder mittels einem von ihnen delegierten Beamten, auch in Zusammenarbeit mit den zuständigen Landesabteilungen, spezifische Kontrollen über einzelne Punkte der Führung durchführen, einschließlich Inspektionsvisiten, die die Provinz jederzeit und auch ohne Vorankündigung durchführen kann.

3. Der Heimbetreiber ist verpflichtet, in jedem Moment den Beamten der Pro-

zio di manutenzione e conduzione degli impianti elettrici e termosanitari nel convitto.

2. Il Gestore si obbliga in ogni caso a compiere sugli impianti del convitto, anche attraverso imprese specializzate, tutte le verifiche ed i controlli previsti dalla normativa in materia di sicurezza e in materia di prevenzione antincendio (ivi compresa la ricognizione periodica prevista dalla legge, degli estintori e dell'impianto antincendio nel suo complesso), e ne tiene la relativa documentazione.

3. Le attività relative all'esecuzione del servizio di manutenzione e conduzione degli impianti devono essere documentate, e le relative relazioni inviate alla Provincia, secondo quanto stabilito dall'art. 7 "Manutenzione ordinaria" e sono soggette, in caso di inadempimento, alle penali indicate in tale articolo.

Articolo 18- Verifiche e ispezioni

1. L'Amministrazione concedente, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, ha diritto di verificare il puntuale adempimento delle obbligazioni da parte del Gestore, in particolare quelle descritte nella "Parte III - esecuzione del servizio" del presente capitolato. A tal fine possono essere richieste anche i costi di gestione della struttura per ogni anno in forma di bilancio o altra forma di documentazione contabile.

2. A tal fine i direttori della ripartizione diritto allo studio possono effettuare, personalmente o mediante funzionari da esso delegati, anche avvalendosi della collaborazione delle ripartizioni provinciali competenti, controlli specifici su singoli aspetti della gestione, comprese visite ispettive alla struttura, alle quali la Provincia può procedere in qualsiasi momento senza preavviso.

3. Il Gestore è obbligato a consentire in qualsiasi momento l'accesso alla struttura

vinz den Zutritt zu einer Inspektionskontrolle zu gewähren und alle notwendigen Informationen zu geben sowie Unterstützung zu gewähren.

4. Diese Inspektionskontrollen finden im Beisein des Heimbetreibers statt und es wird darüber gleichzeitig ein Protokoll verfasst. Der Heimbetreiber hat das Recht, Anmerkungen und/oder Beanstandungen zu Protokoll zu geben.

PARTE IV – BESTIMMUNGEN ÜBER DAS PERSONAL -

Artikel 19 – Zuständiges Personal

1. Das Personal, welches im Schuljahr 2015/16 im Schülerheim sowie in der Mensa tätig ist, ist im Einvernehmen mit dem Personal vom zukünftigen Betreiber zu übernehmen.

2. Der Personalplan (Organigramm) muss mindestens folgende Stellen vorsehen:

- mindestens eine Heimleiterin oder einen Heimleiter, die oder der den 24-stündigen Bereitschaftsdienst gewährleistet;

- pädagogisch qualifizierte Fachkräfte in ausreichender Anzahl für eine pädagogisch qualifizierte Betreuung der Heimbewohner und zwar mindestens 1 Betreuungsperson je 25 Heimbewohner;

- ausreichend Köche, Hilfsköche und Küchenhilfen sowie Personal für die Verwaltungs- und Reinigungsarbeiten.

3. Die Heimleitung sowie das Erziehungspersonal müssen der deutschen und italienischen Sprache mächtig sein.

4. Der Heimbetreiber ist verantwortlich für die Auswahl des zuständigen Personals. Das Heim muss mit dem Personal, das vom Betreiber eingestellt wurde, geführt werden, unangetastet bleiben die Bestimmungen über die Weitervergabe.

da parte dei funzionari provinciali in visita ispettiva ed a fornire a questi ultimi tutte le informazioni e l'assistenza necessari.

4. Tali visite ispettive avvengono in contraddittorio con il Gestore e di esse viene contestualmente redatto verbale. Il Gestore ha diritto di chiedere che siano annotate a verbale eventuali osservazioni e/o contestazioni in merito a quanto rilevato.

PARTE IV- DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

Articolo 19 – Personale addetto

1. Il personale che presta servizio durante l'anno scolastico 2015/16 nel convitto e nella mensa è d'assumere dal futuro Gestore, sempre in accordo col personale stesso.

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

- un posto per dirigente per i convitti che garantisca il servizio di pronto intervento 24 ore su 24,

- personale pedagogicamente qualificato in numero adeguato per la sorveglianza pedagogica, come minimo 1 educatore per 25 convittori;

- personale sufficiente per il ristoro (cuoco, aiuto-cuoco), l'attività amministrativa e di pulizia.

3. Il o la dirigente del convitto e il personale pedagogico qualificato devono conoscere sia la lingua tedesca che quella italiana.

4. Il Gestore è responsabile della selezione del personale addetto. Salve le norme che disciplinano il subappalto, il servizio oggetto del presente capitolato deve essere svolto da personale alle dipendenze del gestore.

5. Der Heimbetreiber ist verantwortlich für das Verhalten des eigenen Personals gegenüber den Bewohnern, denen gegenüber es sich höflich, hilfsbereit und mit Respekt zu verhalten hat.

6. Das gesamte Personal muss die notwendige Ausbildung haben, um die Aufgaben des eigenen Berufsbildes sachgemäß ausüben zu können; es muss, wo es verlangt wird, die Sicherheitsnormen und die Feuerschutznormen kennen und die von den gesetzlichen Normen über die Benutzung der Anlagen, vorgeschriebenen Voraussetzungen erfüllen.

7. Die Provinz hat die Befugnis zu verlangen, dass die Anzahl des Personals angepasst wird, wenn sich zeigen sollte, dass das angestellte Personal für die Durchführung des Dienstes unzureichend ist.

8. Der Heimbetreiber übermittelt der Provinz innerhalb von 30 Tagen ab Inkrafttreten des Vertrages, eine Liste des eingestellten Personals mit Angabe der Qualifikation und des erhaltenen Bruttoeinkommens. Jede zukünftige Änderung im Organigramm muss der Verwaltung schriftlich mitgeteilt werden.

9. Das Personal, dem die Instandhaltung und Benutzung der Anlagen übertragen wird, muss über die notwendigen technischen Kenntnisse, die von den Normen des Bereiches vorgegeben sind, einschließlich der Arbeitsschutznormen, verfügen. Der Heimbetreiber muss in jedem Fall die Regelungen des Gesetzesvertretenden Dekrets 81/2008 in geltender Fassung einhalten.

5. Il Gestore è responsabile del comportamento tenuto dal proprio personale nei confronti degli utenti del servizio, verso i quali il personale del Gestore deve mantenere un comportamento improntato a cortesia, disponibilità e rispetto.

6. Tutto il personale deve avere la formazione necessaria a svolgere correttamente le mansioni del profilo professionale a cui è adibito, ed essere idoneo a svolgere il medesimo; deve conoscere, ove richiesto, le norme in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni e possedere, ove prescritti, i necessari requisiti previsti dalle norme vigenti per la conduzione degli impianti.

7. E' fatta salva facoltà della Provincia richiedere l'adeguamento del numero del personale, qualora quello impiegato si dimostrasse insufficiente allo svolgimento del servizio.

8. Il Gestore invia alla Provincia, entro 30 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto l'elenco del personale addetto all'esecuzione del servizio con relativa qualifica e indicazione del reddito lordo percepito. Ogni successiva modifica dell'organigramma deve essere prontamente comunicata all'Amministrazione concedente per iscritto.

9. Il personale cui è demandata la manutenzione e conduzione degli impianti deve possedere le necessarie cognizioni tecniche richieste dalla normativa di settore comprese le norme antinfortunistiche. Il Gestore deve, in ogni caso, rispettare le disposizioni di cui al Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

Qualitätskriterien

für die Schüler- und Schülerinnenheime in privater Trägerschaft

Institutionelle/organisatorische Qualitätsmerkmale

- Jedes Heim verfügt über ein schriftliches Leitbild, aus welchem die Werthaltungen, das Menschenbild und die Grundlagen der pädagogischen Arbeit hervorgehen. Ebenso gibt es ein schriftliches pädagogisches Konzept, in dem die pädagogischen Zielsetzungen und die zu ihrer Erreichung verwendeten Methoden dargelegt sind. In der Heimordnung werden die Grundlagen des Zusammenlebens und die Abläufe im Heim beschrieben. Regeln orientieren sich am pädagogischen Konzept sowie am Leitbild des Heimes; sie sind transparent und nachvollziehbar.
- Das Heim pflegt eine Kultur des offenen Austausches. Es gewährleistet Formen und Möglichkeiten der Mitbestimmung und Mitgestaltung für Schülerinnen und Schüler.
- Jedes Heim verfügt über transparente, schriftliche Aufnahmekriterien. Die Heime nehmen Schülerinnen und Schüler in Wahrung des gesellschaftspolitischen Auftrages der Heime auf, wobei die Rahmenbedingungen der jeweiligen Einrichtung zu berücksichtigen sind.
- Neben den gesetzlichen Auflagen dokumentiert jedes Heim in angemessener Weise die pädagogischen Tätigkeiten, nimmt periodisch eine Überprüfung der Erreichung festgelegter Ziele vor und dokumentiert diese.

Qualitätsmerkmale der pädagogischen Betreuung/Begleitung

- Die Heime bieten einen pädagogisch begleiteten Tagesablauf und achten auf ein ausgewogenes Verhältnis von Arbeits- bzw. Lernzeit und Freizeit.
- Heime arbeiten zur Umsetzung ihres Erziehungsauftrages insbesondere mit den Eltern/Erziehungsberechtigten und der Schule, aber auch mit unterschiedlichen sozialen, kulturellen u. ä. Einrichtungen und Behörden zusammen.
- Sie schaffen Rahmenbedingungen und Hilfestellungen für ein dem Alter entsprechendes eigenverantwortliches Lernen. Sie ermöglichen und unterstützen eine sinnvolle Freizeitgestaltung sowie die Persönlichkeitsentwicklung junger Menschen.
- Die Heime verfügen über eine der Zielgruppe und den pädagogischen Erfordernissen angemessene Infrastruktur für den Wohn- und Freizeitbereich.

Personelle Qualitätsmerkmale

- Die Heime stellen in allen Bereichen vorrangig qualifiziertes Personal ein. Bei Neueinstellungen im pädagogischen Bereich wird eine Ausbildung in diesem Bereich bzw. eine gleichwertige einschlägige Berufserfahrung vorausgesetzt.
- Ebenso gibt es für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den unterschiedlichen Berufsbildern verpflichtende Mindeststandards für die jährliche Weiterbildung.
- Das Heim sorgt für einen den Strukturen und pädagogischen Erfordernissen angemessenen Erzieher-schlüssel, um qualifizierte Erziehungsarbeit leisten zu können. Es gewährleistet die Aufsichts- und Betreuungspflicht zu allen Zeiten, in denen Schülerinnen und Schüler im Heim anwesend sind.
- Für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gibt es eine Aufgabenbeschreibung, aus der Zuständigkeiten und Verantwortungsbereiche hervorgehen.
- In jedem Heim finden unter Verantwortung der pädagogischen Leitung regelmäßige Besprechungen des pädagogischen Teams und nach Möglichkeit regelmäßig Supervisionen statt. Ebenso trägt die pädagogische Leitung Sorge für den Informationsaustausch mit allen anderen Bereichen des Heimes.

Criteri di qualità concernenti i convitti per alunni e alunne a gestione privata.

Caratteristiche di qualità istituzionali e di organizzazione

Ogni convitto dispone di linee guida in forma scritta, nelle quali sono stabilite il codice di comportamento, l'orientamento ed i fondamenti dell'attività pedagogica. Ugualmente ogni convitto segue un progetto pedagogico, nel quale sono contenuti gli obiettivi pedagogici e i metodi utilizzati tramite i quali essi sono raggiunti. Nel regolamento del convitto sono descritti i principi di convivenza e lo svolgimento dell'attività nella struttura. Le regole si orientano al progetto pedagogico e alle linee guida del convitto: esse sono trasparenti e sostenibili.

Il convitto condivide la cultura di uno scambio aperto. Esso garantisce forme e possibilità di una condivisione e collaborazione delle alunne e degli alunni.

Ogni convitto dispone di criteri di ammissione trasparenti e redatti in forma scritta. I convitti ammettono alunne e alunni in osservanza della tutela del compito politico sociale che dette strutture hanno, tenendo comunque in considerazione le condizioni di base della singola struttura.

Oltre alle disposizioni di legge, ogni convitto è tenuto a documentare l'attività pedagogica in maniera appropriata, prevedendo un controllo periodico con lo scopo di valutare il raggiungimento degli effettivi obiettivi.

Caratteristiche di qualità dell'assistenza pedagogica/accompagnamento

I convitti offrono uno svolgimento della giornata che prevede un'assistenza pedagogica di accompagnamento e prestano attenzione a un rapporto di equilibrio fra ore di lavoro, ovvero studio e tempo libero.

I convitti perseguono l'obiettivo di svolgere il proprio compito educativo in modo particolare con i genitori/legali rappresentanti e la scuola, ma anche in collaborazione con le più diverse istituzioni ed enti sociali e culturali.

I convitti offrono le condizioni e il supporto per garantire un apprendimento responsabile consono all'età. Consentono e supportano una gestione del tempo libero sensata e uno sviluppo della personalità dei giovani.

I convitti dispongono di un'infrastruttura adeguata nell'ambito abitativo e del tempo libero consona alle esigenze pedagogiche del target di riferimento.

Caratteristiche di qualità del personale

I convitti assumono in tutti gli ambiti personale altamente qualificato. Nel caso di nuove assunzioni nell'ambito pedagogico sarà richiesta una formazione specifica o un'equivalente esperienza professionale nel campo.

In modo analogo le collaboratrici e i collaboratori nei vari profili professionali saranno tenuti a rispettare standard minimi di aggiornamento.

Il convitto provvede a fornire un numero proporzionato di educatori in base alle esigenze delle strutture e ai bisogni pedagogici, al fine di garantire un'attività educativa qualificata. Esso garantisce inoltre un servizio di sorveglianza e assistenza durante tutta la giornata, nel momento in cui le alunne e gli alunni sono presenti in convitto.

Per tutte le collaboratrici e tutti i collaboratori è prevista una descrizione dei compiti, dalla quale siano descritti gli ambiti di competenza e responsabilità.

In ogni convitto, il responsabile della struttura ha la responsabilità di convocare regolarmente riunioni del team pedagogico e se possibile regolari supervisioni. Il responsabile pedagogico avrà cura di favorire il flusso informativo con tutti i settori del convitto.

Konzept Restaurant *Xund*

Mit Einführung des Ganztagesunterrichtes entstand an vielen Schulen Südtirols die Notwendigkeit, Schülern, Lehrerpersonen, aber auch den Landesbedienstete bzw. dem nicht unterrichtenden Personal eine Möglichkeit für ein Mittagessen zu bieten.

In der Schulzone von Bruneck wurde im Herbst 2014 ein neues Schülerheim mit einem Mensabetrieb eröffnet. Die Hotelfachschule bzw. das Berufsbildungszentrum Bruneck hat, aufbauend auf langen Erfahrungen in der Versorgung von Schülern, zu Beginn des Mensabetriebes mit den Küchenmeistern der Schule folgendes Konzept ausgearbeitet:

- Durch die Namensgebung Restaurant Xund will man ganz bewußt die Begriffe Mensa, Kantine oder Ausspeisung vermeiden.
- Kernpunkt ist die gesunde Ernährung der Schüler und des unterrichtenden bzw. nicht unterrichtenden Personals.
- Das Restaurant Xund soll ein innovatives Projekt sein, das sich von den bisherigen Versorgungsbetrieben unterscheidet und neue zeitgemäße Wege geht. Die Kosten hierfür sollen durchaus mit anderen Betrieben vergleichbar sein.
- Die Menüs werden wöchentlich neu und abwechslungsreich zusammengestellt unter besonderer Berücksichtigung der regionalen und saisonalen Angebote auf dem Lebensmittelmarkt.
- Bioprodukte und Produkte aus alternativem Anbau werden bevorzugt bei Anbietern aus der unmittelbaren Umgebung eingekauft.
- Die einzelnen Tellergerichte sollen würdig dekoriert und präsentiert werden.
- Täglich wird ein vegetarisches Gerichte angeboten.
- Auf Unverträglichkeiten nimmt man stets Rücksicht, es werden sinnvolle und schmackhafte Alternativgerichte angeboten.
- Durch ein ansprechendes Salatbuffet werden die Besucher des Restaurants animiert, sich gesund zu ernähren und sich damit zu identifizieren.
- Die Jugendlichen sollen eine bunte Auswahlmöglichkeit und Kombinationsmöglichkeit von Gerichten vorfinden.
- Das Essen soll besonders für die Schüler nicht nur eine schnelle Nahrungsaufnahme sein. Sie sollen ihre Mittagspause als stressfreie Zeit erleben, in der sie sich wohl fühlen, sich treffen und in einer angenehmen Umgebung sich gemeinsam austauschen.
- Die gesunde Ernährung soll sich positiv auf die Konzentration und die Lernzeit im Schulalltag auswirken.

Zur Umsetzung der Vorgaben werden folgende Punkte eingehalten:

- Eine Auswahl an frischen Salaten und Gemüse (mindestens acht bis zehn), sowie Rohkost und hausgemachte Dressings stehen täglich am Buffet zur Verfügung.
- Es werden keine Softdrinks angeboten. Dafür werden verschiedene hausgemachte Tees (warm und kalt) sowie selbstgemachte Säfte auf natürlicher Basis und ohne Zusatzstoffe angeboten.



- Der Brotkorb ist vorwiegend mit Vollkorn- und Biobrot gefüllt.
- Es wird täglich ein gesamtes Menü angeboten, bestehend aus Salatbuffet, Vorspeise, Hauptgericht oder Vegetarisches Gericht oder Alternativgericht und Dessert. Dadurch ergeben sich für die Jugendlichen insgesamt sechs verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.
- Bei den drei verschiedenen Ausgabeturnussen werden die Speisen frisch und vor Ort und je nach Bedarf fertig gestellt um Qualität und Frische garantieren zu können.
- Fertigprodukte und Geschmacksverstärker werden vermieden, Tiefkühlprodukte nur begrenzt und wenn nötig eingesetzt.
- Auf Ketchup und Mayonnaise wird gänzlich verzichtet.
- Speisen aus der Friteuse werden vermieden, z.B. Pommes frites u. Wienerschnitzel. Gesunde und schmackhafte Alternativen werden angeboten.
- Für Unverträglichkeiten oder Allergien steht für die Schüler und Eltern immer eine Kontaktperson zur Verfügung. Menüpläne werden gemeinsam besprochen und je nach Bedarf ergänzt.
- Die Desserts werden alle in der hauseigenen Patisserie hergestellt, hier wird speziell auf Frische und Qualität der Produkte geachtet.
- Frische hausgemachte Gemüse- oder Obstsmoothies ergänzen unsere Menüs.
- Bei der Auswahl des Köcheteams wurde besonderes Augenmerk auf sich ergänzende und erweiterte Ausbildungen gelegt.



Es wird versucht die Professionalität und Erfahrung einer Hotelfachschule nutzen und zu kombinieren. So wird das in der Schule erlernte Wissen im Restaurant Xund umgesetzt und praxisnah gelebt.

Das trifft im Speziellen in den Bereichen gesunde Ernährung (Ernährungslehre), vegetarische und alternative Gerichte u.ä. zu.

Andererseits bildet das Restaurant Xund auch Diskussionsgrundlage für einen praxisorientierten Unterricht. Der korrekte Umgang mit Jugendlichen und die Einhaltung von guten Umgangsformen ist dem gesamten Küchenteam sehr wichtig. Das Restaurant soll so weiterhin ein beliebter Treffpunkt für die Studierenden bleiben.



Umsetzung Konzept Restaurant *Kund*

Wichtige Hinweise für das Gelingen des Konzeptes

Die gastgewerbliche Schule hat im Rahmen ihrer Ausbildung die zentrale pädagogische Aufgabe, jungen Menschen bzw. den Schülern die heimischen Produkte näher zu bringen. Hier ist es entscheidend, dass die Schüler diese in einer angenehmen Atmosphäre wahr nehmen, die Produkte sehen, über diese sprechen, diese gemeinsam zubereiten und diese auch laufend im Angebot des Restaurants vorfinden.

Südtiroler Produkte aus der näheren Umgebung sollen im Schulalltag, in Restaurants und Mensen eingesetzt werden, um die jungen Generation für heimische Produkte zu begeistern. Sie sollen den Wert der Produkte zu schätzen lernen und mit fundierten Kenntnissen in Diskussionen gut argumentieren können.

Nur so kann garantiert werden, dass die Schüler später als Führungskräfte in Küche und Service, aber auch als gastgewerbliche Unternehmer oder im privaten Bereich mit Überzeugung das heimische Speise- und Getränkeangebot in ihre Arbeit einbauen.

Beispiele für Lebensmittel, welche sich von den Massenangeboten im Großhandel abheben:

a) Produkte die von Bioland und Demeter zertifiziert sind, wie

- Südtiroler Biobeef
- Bioland Kräuterblüten von Südtiroler Produzenten

b) Produkte aus Fairem Handel „Faire Trade“

c) Produkte aus unserer Landwirtschaft vor Ort wie z.B.

- Pustertaler Kartoffeln
- Milch, Joghurt, verschiedene Käse von den Sennereien vor Ort
- Radicchio vom Deutschnonsberg
- Bergartischocken aus dem Eisacktal
- Vinschger Marille
- Rittner Kloatze (getrocknete Birne)
- Südtiroler Weirouge Apfel
- Südtiroler Rindfleisch
- naturtrübe Apfelsäfte in ihrer ganzen Entwicklung bis hin zu den sortenreinen Apfelsäften

d) Slow Food zertifizierte Produkte wie die „Presidi di Slow Food“

- Ahrntaler Graukäse
- Vinschger Urpaarl
- das Südtiroler Grauvieh und das Villnösser Brillenschaf

Ebenso ist es wichtig, dass keine Getränke angeboten werden, welche nicht als wertvoll angesehen werden (Coca Cola, Fanta, stark zuckerhaltige Getränke sind nicht erlaubt).



Das tägliche Angebot der Speisen:

Vorgegebene Wochenpläne:

- 8 verschiedene Salate zur Auswahl
- Hochwertige Dressings und Öle
- 2 verschiedene warme Vorspeisen pro Tag
- maximal 2 x pro Woche ein Fleischgericht
- 1 x pro Woche ein Fischgericht
- Frisch zubereitete Smoothies in Abwechslung
- Täglich ein Vegetarisches Gericht zur Wahl
- Verschiedene Gerichte für Menschen mit Unverträglichkeiten je nach Bedürfnis (wichtig ist dabei ein persönlicher Ansprechpartner in der Restaurantküche)
- Hausgemachte Desserts mit hochwertigen Produkten – keine Fertig- oder Halbfertigprodukte

Personal:

Durch eine lokale Führung der Struktur können ca. 10 wertvolle Arbeitsplätze für Menschen vor Ort geschaffen werden. Teilzeitstellen können gut eingerichtet und an Frauen vermittelt werden.

Durch variierende Anforderungen (Ausflüge, Projekte, Gastschüler, Prüfungen) sind flexibel einsetzbare Mitarbeiter aus der näheren Umgebung für einen reibungslosen Ablauf notwendig.

Weiters kann einigen Personen mit Beeinträchtigung die Möglichkeit geboten werden, sich wieder in die Arbeitswelt zu integrieren. Sie können in einem geschützten Umfeld arbeiten und im kleinen Team betreut werden.

Um den Studenten der Hotelfachschule Bruneck die Gelegenheit zu bieten, die Arbeiten in ein Self Service Restaurant kennen zu lernen, werden Schüler periodisch im laufenden Restaurantbetrieb eingesetzt. Dadurch erreicht die Schule einen wesentlichen Mehrwert in der Ausbildung.

Kundenorientierung:

Um die Zufriedenheit der Restaurant Besucher zu messen, werden im 3-Monats-Rhythmus Umfragen erstellt. Die Restaurantleitung kann somit die Akzeptanz der Gäste messen und wenn nötig neue Schritte zur Verbesserung des Services setzt.

Ein wesentlicher Punkt im Erfolg des Restaurants ist der Umgang mit den Schülern und Lehrpersonen. Ein freundlicher und höflicher Umgang mit allen Gästen muss garantiert werden.



Progetto del ristorante *Xund*

Con l'introduzione della scuola a tempo pieno è insorta in molte scuole dell'Alto Adige la necessità di offrire a scolari, insegnanti, ma anche ai dipendenti provinciali ed al personale non docente una possibilità di mangiare a mezzogiorno.

Nella zona scolastica di Brunico è stato realizzato nell'autunno del 2014 un nuovo convitto studentesco con un servizio di mensa. La Scuola Alberghiera, ovvero il Centro di Formazione Professionale di Brunico, all'inizio del servizio di mensa e sulla base di pluriennali esperienze nella refezione scolastica, ha elaborato il seguente progetto insieme ai cuochi della scuola:

- Attraverso la denominazione di ristorante "Xund" (= gesund ⇒ "sano") s'intendono evitare di proposito termini quali 'mensa' o 'refezione'.
- Il punto qualificante è l'alimentazione sana di scolari, insegnanti e personale non insegnante.
- Il ristorante "Xund" intende essere un progetto innovativo, che si distingue dalle mense come sono state intese finora e persegue nuove vie al passo con i tempi. I costi a questo scopo devono essere assolutamente paragonabili a quelli di altri esercizi.
- I menù vengono predisposti settimanalmente puntando alla varietà, tenendo particolarmente conto delle offerte regionali e stagionali sul mercato dei generi alimentari.
- Vengono preferiti prodotti biologici e da produzione agricola alternativa acquistati da offerenti dei dintorni.
- Le singole pietanze devono essere decorate e presentate in modo appropriato.
- Ogni giorno viene proposto un piatto vegetariano.
- Particolare attenzione viene sempre prestata alle intolleranze alimentari e vengono offerte opportune e gustose pietanze alternative.
- Con un appetitoso buffet d'insalate i frequentatori del ristorante vengono indotti a nutrirsi in un modo sano con cui identificarsi.
- I giovani devono trovare svariate possibilità di scelta e combinazione di pietanze.
- Il pasto non deve essere, in particolare per gli scolari, solo un rapido consumo d'alimenti. Essi devono vivere la pausa pranzo come un momento privo di stress, in cui si sentono a loro agio, s'incontrano e conversano in un ambiente piacevole.
- La sana alimentazione deve avere effetti positivi sulla concentrazione e l'apprendimento quotidiano a scuola.

Per l'attuazione di queste prescrizioni vengono rispettati i seguenti punti:

- Ogni giorno il buffet propone una selezione d'insalate e verdure fresche (almeno da otto a dieci), nonché crudità e condimenti fatti in casa.
- Non vengono proposti "soft drink". In alternativa vengono offerti tisane e tè fatti in casa (caldi e freddi) nonché succhi di produzione propria su base naturale e senza additivi.



- Il pane è soprattutto pane integrale e biologico.
- Ogni giorno si offre un menù completo costituito da un buffet d'insalate, primo e secondo piatto oppure un piatto vegetariano o ancora un'altra pietanza alternativa e per finire il dessert. In tal modo, nel complesso, i ragazzi dispongono di sei diverse possibili combinazioni.
- In ognuno dei tre turni di servizio pranzo, le pietanze vengono ultimate al momento, fresche e a seconda delle richieste in modo da garantirne qualità e appunto freschezza.
- Si evitano prodotti precotti ed esaltatori di sapore artificiali, i surgelati vengono usati limitatamente e solo se necessario.
- Si rinuncia completamente a maionese e ketchup.
- Si evitano pietanze fritte come ad esempio patatine fritte e bistecca alla milanese offrendo in alternativa piatti sani e saporiti.
- Per intolleranze ed allergie, studenti e genitori hanno sempre a disposizione una persona di riferimento. Il piano menù viene concordato insieme e adeguato a seconda del bisogno.
- Tutti i dessert vengono preparati nella pasticceria interna alla cucina badando in particolare alla freschezza e qualità dei prodotti.
- I nostri menù sono completati da frullati di frutta e verdura.
- Nella composizione del team di cucina è stata prestata particolare attenzione a competenze che si completassero e potenziassero.



Il nostro intento è quello di utilizzare e

combinare al meglio la professionalità e l'esperienza di una scuola alberghiera. In tal modo ciò che nella scuola si apprende, nel ristorante Xund si applica e viene esperito direttamente.

Ciò riguarda, tra gli altri, in particolare i settori dell'alimentazione sana (Scienze dell'alimentazione), piatti vegetariani e alternativi.

D'altro canto il ristorante Xund fornisce una base di discussione e di esperienza per una lezione orientata alla pratica. Per l'intero team di cucina è altresì di grande importanza il corretto rapporto con i giovani clienti e il mantenere un adeguato modo di relazionarsi. Il ristorante vuole dunque continuare a rimanere un apprezzato punto d'incontro per gli studenti.



Realizzazione del concetto del ristorante *Kund*

Consigli utili per la buona riuscita del concetto

La scuola alberghiera nell'ambito del proprio programma formativo ha l'importante compito di avvicinare i giovani discenti ai prodotti locali. Nel farlo, si ritiene decisivo che ciò avvenga in un ambiente accogliente, che gli studenti vedano tali prodotti, ne parlino, li utilizzino per le varie preparazioni, e che li ritrovino quotidianamente fra le offerte culinarie del ristorante.

I prodotti altoatesini dovrebbero essere quotidianamente utilizzati a scuola, nei ristoranti e nelle mense per stimolare nelle giovani generazioni l'entusiasmo nei confronti dei prodotti locali. I giovani dovrebbero imparare ad apprezzare il valore di tali prodotti ed essere in grado di argomentarne sulla base di conoscenze fondate. Solo così si può garantire che gli studenti anche in seguito, nello svolgere la loro professione in qualità di gestori di strutture ricettive o di cucina e sala o ancora nel settore privato, utilizzino con convinzione bevande e cibi nostrani.

Esempi di prodotti alimentari che si distinguono da quelli di massa offerti all'ingrosso:

a) Prodotti certificati da Bioland e Demeter

- Bovino bio dell'Alto Adige
- Erbe aromatiche bio di produttori altoatesini

b) Prodotti del Mercato equo e solidale "Fair Trade"

c) Prodotti dell'agricoltura locale

- Patate della Val Pusteria
- Latte, yogurt e vari formaggi delle malghe limitrofe
- Radicchio dall'Alta Val di Non
- Carciofi alpini
- Albicocche venostane
- Kloatze di Renon, ossia le pere essiccate
- Mela Weirouge dell'Alto Adige
- Vitello nostrano
- Succhi di mela torbidi e varietali

d) Prodotti certificati Slow Food e presidi Slow Food

- Formaggio grigio della Valle Aurina
- Coppia venostana
- Le carni della Grigio alpina e della Villnösser Brillenschaf (pecora con gli occhiali della Val di Funes)

È altrettanto importante il fatto che non vengano offerte bibite considerate di scarso valore nutrizionale (non è ammesso il consumo di Coca Cola, Fanta e altre bibite ad alto contenuto di zuccheri).



La quotidiana offerta delle pietanze (i menù):

I menù settimanali offerti in anteprima:

- 8 diverse insalate a scelta
- oli e condimenti di alta qualità
- 2 primi piatti caldi ogni giorno
- carne al massimo 2 volte alla settimana
- pesce una volta alla settimana
- frullati freschi a rotazione
- un piatto vegetariano ogni giorno
- diverse pietanze per persone con intolleranze da calibrare sui bisogni individuali (in tal caso è importante avere un riferimento fisso nel personale della cucina del ristorante)
- dessert fatti in casa con ingredienti di alta qualità – non vengono usati prodotti già pronti o semipronti.

Il personale:

Grazie alla direzione locale della struttura sono stati creati circa 10 buoni posti di lavoro per personale del luogo. Impieghi a tempo parziale possono facilmente essere inseriti nell'organico ed offerti a personale femminile. Per rispondere alla variabilità delle esigenze (gite, progetti, studenti ospiti, esami) in modo adeguato è necessario impiegare collaboratori flessibili provenienti dal circondario.

Inoltre ad alcune persone con handicap può essere offerta la possibilità di inserirsi nuovamente nel mondo lavorativo. Esse possono lavorare in un ambito protetto ed essere seguite in piccoli gruppi di collaboratori.

Per offrire agli studenti della Scuola Alberghiera di Brunico la possibilità di conoscere le fasi lavorative di un ristorante self service, questi verranno periodicamente inseriti nell'organico attivo nella ristorazione. In tal modo la scuola accresce la sua qualità formativa.

L'orientamento alla clientela:

Per misurare il livello di soddisfazione dei frequentatori del ristorante, con cadenza trimestrale vengono somministrati dei questionari. In tal modo la direzione del ristorante può misurare il livello di gradimento dei propri ospiti e se necessario attivarsi per il miglioramento del servizio.

Un punto essenziale per il successo del ristorante è la relazione con studenti e docenti. Un approccio amichevole e cortese con tutti gli ospiti deve essere assolutamente garantito.

