

*Imposta di bollo assolta
in modo virtuale giusta
autorizzazione n.
25651/15 del 13/04/2015
della Agenzia delle Entrate – Ufficio territoriale di
Trento.*

CONVENZIONE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI A RIVA DEL GARDA

Tra:

- OPERA UNIVERSITARIA DI TRENTO (d’ora innanzi anche solo “Opera”), ente pubblico provinciale ai sensi della Legge provinciale 24 maggio 1991, n. 9 con sede in Trento, via della Malpensada 82/A, codice fiscale 80003390228, rappresentata dal dott. Paolo Fontana, nato a Levico Terme (TN) il 09.12.1957, che interviene ed agisce in rappresentanza della stessa nella sua qualità di Direttore;
- Albergo Vittoria SRL rappresentato legalmente da Paolo Carli, nato a Riva del Garda il 06/08/1969, titolare anche del Ristorante “Kapuziner”(d’ora innanzi anche solo “Ristorante”), Partita Iva 01076880226, con sede a Riva del Garda, via Dante n. 39 a Riva del Garda;
- in conformità alla determinazione del Direttore dell’ Opera n. 238 del 14 settembre 2017 che ha autorizzato la stipulazione del presente atto;

si stipula la seguente

CONVENZIONE

Art. 1 – OGGETTO

Il Ristorante “Kapuziner” si impegna a somministrare il pranzo secondo le modalità specificate dal presente e dai successivi articoli.

TIPOLOGIA PASTO	COMPOSIZIONE
PASTO RIDOTTO 1	Primo piatto Insalatina mista Acqua ½ litro
PASTO RIDOTTO 2	Secondo piatto Contorno cotto Insalatina Acqua ½ litro

PASTO INTERO	Primo piatto Secondo piatto Contorno a scelta tra 2 Acqua ½ litro
---------------------	--

I menù, che devono sempre prevedere la possibilità di alternative (es. ragù/pomodoro), devono essere adeguatamente variati nell'arco della settimana.

Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio fra qualità e prezzo del pasto fornito il Ristorante "Kapuziner" deve utilizzare preferibilmente prodotti alimentari tradizionali trentini e/o di filiera corta.

Nella scelta di una ricetta è opportuno:

- privilegiare cotture al forno, al vapore, e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti;
- ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di aromi vegetali rispetto a prodotti a base di glutammato;
- preparare i primi piatti asciutti immediatamente prima del confezionamento.

Il Ristorante "Kapuziner" si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate su richiesta di Opera, nel caso di utenti affetti da patologie o portatori di allergie alimentari che ne facciano richiesta scritta a Opera, corredata da certificato medico con indicate le prescrizioni dettagliate degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di carattere etnico-religioso o di scelta di un'alimentazione vegetariana degli utenti, il Ristorante "Kapuziner", ove possibile, fornisce un menù alternativo rispettando le tipologie di cui al presente articolo.

I locali ove si svolge il servizio devono essere puliti e adeguatamente illuminati e riscaldati, organizzati con tavoli preparati con cura. È cura del ristorante assicurare sempre la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, acqua, tovaglie di carta, salviette, ecc. I servizi igienici devono sempre essere dotati di sapone, carta igienica, asciugamani di carta, ecc. in quantità adeguate.

Art. 2 – SOGGETTI BENEFICIARI

Il servizio di cui all'art. 1 può essere fruito esclusivamente dai soggetti autorizzati preventivamente dall'Opera iscritti al Conservatorio di Riva del Garda.

Sarà cura di Opera provvedere ad inviare l'elenco aggiornato degli utenti.

Art. 3 – MODALITÀ DI ACCESSO

L'utilizzo del servizio di ristorazione disciplinato dalla presente convenzione, è consentito esclusivamente a chi è in possesso della tessera "badge servizi" rilasciata appositamente dall'Opera.

Tutti gli utenti sono tenuti a firmare l'apposito modulo cartaceo (concordato con l'Opera), da cui si evince il numero e la tipologia dei pasti giornalieri consumati da ogni utente.

I moduli firma devono essere allegati alla rendicontazione contabile mensile trasmessa all'Opera.

L'accesso al Ristorante "Kapuziner" per la consumazione dei pasti è consentito nei seguenti orari: 12.00 – 14.00 dal lunedì al venerdì.

Art. 4 – PREZZO

Il prezzo unitario del pasto è così determinata:

- Pasto Ridotto 1: € 8,00 (otto/00) IVA inclusa
- Pasto Ridotto 2: € 9,50 (nove/cinquanta) IVA inclusa
- Pasto Intero: € 13,00 (tredici/00) IVA inclusa;

la quota a carico dell'utente è attualmente fissata in € 4,40 (quattro/quaranta) IVA inclusa per le tipologie di pasto "Pasto Ridotto 1" e "Pasto Ridotto 2" mentre è fissata in € 4,90 (quattro/novanta) IVA inclusa per la tipologia di "Pasto Intero".

Le quote a carico dell'utente sono deliberate dal Consiglio di Amministrazione dell'Opera e pertanto potranno essere modificate unilateralmente da Opera.

Il Ristorante "Kapuziner" provvede mensilmente all'emissione della fattura per la differenza fra l'importo incassato e il costo totale dei pasti consumati dagli utenti autorizzati dall'Opera.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati.

Art. 5 – CONTROLLI E PENALI

Opera si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla qualità e l'efficienza del servizio, in particolare:

- il rispetto delle caratteristiche organolettiche delle pietanze, del loro gusto e aspetto;
- la pulizia del locale ove sono somministrati i pasti, delle suppellettili e degli arredi, la modalità di distribuzione del pasto, gli orari del servizio.

Il personale del Ristorante "Kapuziner" si impegna a collaborare con gli incaricati dell'Opera.

In caso di accertamento di inadempienze e/o disservizi, Opera procede a diffidare il Ristorante "Kapuziner" a fornire le proprie giustificazioni o a regolarizzare la propria posizione entro un termine breve, e comunque non superiore a 5 giorni, fatta salva l'applicazione della normativa speciale in materia igienico-sanitaria e di controllo degli alimenti laddove preveda sanzioni particolari.

Il caso di gravi violazioni degli obblighi derivanti dalla presente convenzione che abbiano dato luogo all'applicazione di penali reiterate per più di tre volte, Opera può disporre la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione di Opera di avvalersi di siffatta facoltà mediante invio all'Albergo di una lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC, con riserva di richiedere i danni che Opera avesse a subire a seguito dell'inadempimento.

Art. 6 – DURATA E RECESSO

Le parti riconoscono che gli effetti della presente convenzione decorrono dal 30 settembre 2017 fino al 30 aprile 2018, fatti salvi i periodi di chiusura dell'esercizio: dal 16 ottobre al 27 ottobre 2017 e dal 7 febbraio al 23 marzo 2018.

Opera si riserva la facoltà di recedere anticipatamente dalla presente convenzione per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, previa comunicazione alla controparte tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC da inviarsi con almeno 60 giorni di anticipo, senza che in tale caso il Ristorante "Kapuziner" possa avanzare pretese di compensi o indennizzi ulteriori rispetto al pagamento delle spettanze per i servizi prestati fino alla data del recesso.

Il Ristorante è esonerato dall'erogazione del servizio in caso di sinistri alle proprie strutture di ristorazione a lui non imputabili.

Inoltre il ristorante ha la possibilità di recesso con preavviso da inviare all'Opera tramite PEC, di almeno 60 giorni.

ART. 7 – RESPONSABILITÀ

È onere del Ristorante "Kapuziner" il mantenimento delle autorizzazioni sanitarie, di polizia amministrativa e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Il Ristorante "Kapuziner" dichiara di sollevare espressamente Opera da ogni e qualsiasi responsabilità in merito all'attività svolta, con particolare, ma non esclusivo riferimento, al rispetto delle normative relative alla sicurezza, igiene del lavoro e tutela dell'ambiente e alla normativa in materia di divieto di fumo.

Il Ristorante "Kapuziner" è responsabile sia civilmente che penalmente di tutti i danni cagionati a persone, cose o animali che potessero derivare dalla presente convenzione e pertanto solleva e rende indenne Opera da ogni reclamo o

molestia che potesse provenire da terzi i quali fossero o si ritenessero danneggiati.

Opera resta esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente del Ristorante "Kapuziner" durante l'esecuzione del servizio.

Il Ristorante "Kapuziner" deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Ristorante "Kapuziner" si impegna a stipulare e/o mantenere attiva, per tutta la durata della presente convenzione, idonea polizza assicurativa per la copertura della Responsabilità Civile verso terzi.

Art. 8 – REGIME FISCALE

Tutte le spese e gli oneri fiscali derivanti dalla stipula della presente convenzione sono a carico del Ristorante "Kapuziner" a esclusione dell'IVA, che grava sull'Opera.

La presente convenzione è soggetta a registrazione solo in caso d'uso ai sensi dell'articolo 1, lettera b) della parte seconda della tariffa allegata al D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131 e s. m..

L'eventuale imposta di bollo e di registro del contratto e ogni altro onere conseguente alla stipula del contratto medesimo sono a carico del Ristorante "Kapuziner".

Art. 9 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Ristorante "Kapuziner" assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m. impegnandosi a dare immediata comunicazione a Opera e al Commissariato del Governo per la Provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. A tal fine, si indica, quale codice identificativo di gara (C.I.G.), del presente appalto il seguente: Z81200B8C9

Art. 10 - FATTURAZIONE ELETTRONICA

Il codice univoco ufficio attribuito all'Opera per la fatturazione elettronica, come previsto dal DM 55 del 03/04/13, è: UF2C9J.

Opera Universitaria rientra tra l'elenco degli enti soggetti al meccanismo introdot-

to dalla legge 23/12/2014 n. 190 che prevede la trattenuta dell'IVA in sede di pagamento delle fatture emesse dai fornitori e il diretto versamento all'Erario da parte dell'Ente.

Art 11 - OSSERVANZA DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

Per tutti gli aspetti inerenti la presente convenzione, l'attività del Ristorante "Kapuziner" dovrà svolgersi, pena la risoluzione della convenzione, nel pieno rispetto di quanto previsto dal codice di comportamento dei dipendenti di Opera, allegato al contratto collettivo provinciale del comparto autonomie locali, pubblicato sul sito istituzionale di Opera Universitaria, di cui viene consegnata copia al Ristorante "Kapuziner".

Art. 12 – PRIVACY

Il Ristorante "Kapuziner" garantisce la riservatezza delle informazioni relative agli utenti che fruiscono delle prestazioni oggetto della presente convenzione. Si impegna altresì a trattare i dati personali degli utenti secondo le disposizioni di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Titolare del trattamento dei dati in questione è Opera. Con la sottoscrizione della presente convenzione il legale rappresentante del Ristorante "Kapuziner" è nominato da Opera "Responsabile del trattamento dati" che necessariamente acquisisce in ragione dello svolgimento del servizio e come tale deve attenersi ai compiti e alle istruzioni stabiliti da Opera, con particolare riferimento alla sicurezza dei dati, di cui al Titolo V – Sicurezza dei dati e dei sistemi - del citato D.Lgs. 196/2003.

Art. 13 – CESSIONE E SUBAPPALTO

Il Ristorante "Kapuziner" si obbliga ad assicurare il servizio con proprio personale escludendo qualsiasi forma di cessione, totale o parziale, dell'affidamento. Nei casi in cui il Ristorante "Kapuziner" modifichi la propria natura giuridica deve farne comunicazione scritta a Opera tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC entro 5 giorni dalla data in cui ha effetto tale modifica.

Art. 14 – DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nella presente convenzione, si fa espresso richiamo, in quanto applicabili, alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti e alla Legge Provinciale 19 luglio 1990, n. 23 "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia Autonoma di Trento" e relativo Re-

golamento di Attuazione approvato con Decreto del Presidente della Giunta Provinciale di Trento 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg..

In caso di controversie che dovessero insorgere causa l'applicazione e l'interpretazione del presente atto, le parti concordemente ne devolvono la risoluzione a un collegio arbitrale composto da un membro nominato da ciascuna delle parti e da un presidente nominato d'intesa dagli altri due componenti. In caso di mancata composizione in via amministrativa della controversia, è competente in via esclusiva il Foro di Trento il Foro competente è quello di Trento.

Trento, _____

OPERA UNIVERSITARIA

dott. Paolo Fontana

f.to digitalmente

RISTORANTE "KAPUZINER"

sig. Paolo Carli

f.to digitalmente
