

*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 TESERO –
VAL DI FIEMME**

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;
- Lorenza Mich, nata a Cavalese il 29/03.1961 che interviene quale titolare legale rappresentante dell'Albergo "Al Cervo" di Mich Lorenza & C. snc (d'ora innanzi anche solo "Albergo"), Partita Iva 01584420226, con sede a Tesero, via IV Novembre n. 18 a Tesero
- in conformità alla determinazione del Direttore dell' Opera n. 60 del 2 marzo 2017 che ha autorizzato la stipulazione del presente atto;

si stipula la seguente

CONVENZIONE

Art. 1 – OGGETTO

L'Albergo "Al Cervo" di Mich Lorenza & C. snc si impegna a somministrare il pranzo e la cena secondo le modalità specificate dal presente e dai successivi articoli.

Il pasto completo, comprensivo di coperto, è composto da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- verdura cruda
- verdura cotta o patate o purè
- dessert o frutta fresca,
- acqua;
- pane.

I menù, che dovranno sempre prevedere la possibilità di alternative (es. ragù/pomodoro, carne/pesce, formaggio/prosciutto, ecc.), dovranno essere adeguatamente variati nell'arco della settimana.

Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio fra qualità e prezzo del pasto fornito e del calendario (Allegato 1) dei prodotti orticoli/frutticoli freschi, l'Albergo dovrà 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, evitando frittiture;
- 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.

In alternativa al menù classico, potranno a rotazione (non più di una volta la settimana) essere proposti piatti unici, quali ad es. pasta pasticciata con carne, pizza, cous cous con carne o con pesce o verdure, ecc., garantendo sempre un'alimentazione adeguata e calibrata.

L'Albergo 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 una alimentazione vegetariana degli utenti, l'Albergo è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con Opera, sulla base delle richieste degli utenti.

Indicazioni dietetiche per comunità islamica:

- eliminare carne di maiale e sostituirla con carne bianca o rossa;
- eliminare prosciutto e sostituirlo con carne (tranne quella di maiale), pesce, uova o legumi.

Se per cucinare il primo piatto del menù sono previsti come ingredienti gli alimenti non permessi, il pasto deve essere composto da pasta o riso conditi con pomodoro o olio.

I locali ove si svolge il servizio dovranno essere puliti ed adeguatamente illuminati e riscaldati, organizzati con tavoli preparati con cura. Dovrà essere sempre assicu-

rata la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, acqua, tovagliette di carta, salviette, ecc. I servizi igienici dovranno 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 in possesso di "tessera dello studente" abilitata e funzionante, iscritti al corso di alta formazione di "Tecnico superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva". Sarà cura di Opera provvedere ad inviare l'elenco aggiornato degli utenti.

Gli utenti ammessi al servizio di somministrazione pasti sono attualmente 18. Il conseguente numero dei pasti erogati è puramente indicativo e qualsiasi variazione, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte dell'Albergo a cui è assegnato il servizio.

Art. 3 – MODALITA' DI ACCESSO

L'utilizzo del servizio disciplinato dalla presente convenzione, è consentito solo a chi è in possesso di "tessera dello studente"; in caso di carta inservibile o mancante, gli utenti autorizzati avranno comunque diritto alla consumazione del pasto.

Tutti gli utenti sono tenuti in ogni caso a sottoscrivere l'apposito modulo cartaceo (concordato precedentemente con l'Opera), dal quale si evince il numero dei pasti giornalieri consumati da ogni utente

Tale modulo dovrà essere allegato alla rendicontazione contabile mensile, trasmessa all'Opera.

L'accesso al ristorante dell'Albergo per la consumazione dei pasti è consentito nei seguenti orari:

- 12.00 – 13.00 dal lunedì al venerdì;
- 19.00 – 20.00 dal lunedì al giovedì.

Il servizio dovrà essere svolto nei giorni di attività formativa secondo il calendario delle lezioni che verrà comunicato dai referenti del corso di alta formazione di "Tecnico superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva" con congruo anticipo.

Art. 4 – PREZZO

Il prezzo unitario del pasto è determinato in € 9,85.= (nove/ottantacinque), IVA esclusa ed è fisso per tutta la durata della presente convenzione; la quota a carico dell'utente è attualmente fissata in € 4,90 (quattro/novanta) IVA inclusa.

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

L'Albergo "provvederà 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 vengono somministrati i pasti, delle suppellettili e degli arredi, la modalità di distribuzione del pasto, gli orari del servizio.

Il personale dell'Albergo si impegna a collaborare con gli incaricati dell'Opera.

In caso di accertamento di inadempienze e/o disservizi, Opera procede a diffidare l'Albergo 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.

Decorso il termine suddetto senza che l'Albergo abbia fornito valide giustificazioni o abbia provveduto alla regolarizzazione della propria posizione, Opera applicherà, a sua discrezione una penale non inferiore ad € 100,00= in relazione alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione delle penali avviene mediante decurtazione dell'importo corrispondente dal primo pagamento successivo.

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 6 marzo 2017 fino al 31 luglio 2017.

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 l'Albergo possa avanzare pretese di compensi o indennizzi ulteriori rispetto al pagamento delle spettanze per i servizi prestati fino alla data del recesso.

ART. 7 – RESPONSABILITA'

E' onere dell'Albergo il mantenimento delle autorizzazioni sanitarie, di polizia amministrativa e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

L'Albergo 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.

L'Albergo 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 dell'Albergo durante l'esecuzione del servizio.

L'Albergo. snc 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.

L'Albergo 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 dell'Albergo ad 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 ed ogni altro onere conseguente alla stipula del contratto medesimo sono a carico dell'Albergo.

Art. 9 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Albergo 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.

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.

Art 11 - OSSERVANZA DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

Per tutti gli aspetti inerenti la presente convenzione, l'attività dell'Albergo 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 all'Albergo.

Art. 12 – PRIVACY

L'Albergo 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 dell'Albergo è nominato da Opera "Responsabile del trattamento dati" che necessariamente acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio e come tale dovrà attenersi ai compiti ed 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 ESUBAPPALTO

L'Albergo si obbliga ad assicurare il servizio con proprio personale escludendo qualsiasi forma di cessione, totale o parziale, dell'affidamento. Nei casi in cui l'Albergo 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 Regolamento 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 ad 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

Albergo "Al Cervo"

sig.ra Lorenza Mich

f.to digitalmente

ALLEGATO : CALENDARIO DEI PRODOTTI FRESCI