

*Imposta di bollo assoluta  
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 PRESSO ARCIVESCOVILE DI ROVERETO**

### **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;
- Serenissima Ristorazione spa (di seguito denominata "Società"), con sede in viale della Scienza, 26/A – Vicenza (VI) cod. fiscale e part. IVA 01617950249, rappresentata dal Consigliere ed Amministratore Delegato sig. Flavio Massimiliano FAGGION, nato a Valdagno (VI) il 23.03.1959 che interviene quale legale rappresentante pro tempore della Società,
- premesso che Serenissima Ristorazione spa ha fornito dichiarazione sostitutiva circa i requisiti di cui all'art. 24 della l.p. 2/2016;
- in conformità alla determinazione del Direttore dell' Opera n. 297 del 14 novembre 2017 che ha autorizzato la stipulazione del presente atto;

**si stipula la seguente**

### **CONVENZIONE**

#### **Art. 1 – OGGETTO**

La Società si impegna ad erogare il servizio di ristorazione all'interno della propria struttura situata a Rovereto in corso Bettini, 71 presso l'Arcivescovile, secondo le modalità specificate dal presente e dai successivi articoli.

La Società si impegna a somministrare un pasto sia per pranzo che per la cena secondo le modalità specificate dal presente e dai successivi articoli.

<b>TIPOLOGIA PASTO</b>	<b>COMPOSIZIONE</b>
<b>PASTO INTERO</b>	Primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, dessert, acqua, in caraffa
<b>PASTO RIDOTTO</b>	Primo piatto o secondo piatto contorno, pane, dessert, acqua, in caraffa

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, la Società 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, evitando possibilmente 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.

La Società 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, la Società, 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 della Società assicurare sempre la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, acqua, tovagliette 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 in possesso della tessera "badge servizi" rilasciata dall'Opera Universitaria.

### **Art. 3 – MODALITÀ DI ACCESSO**

L'utilizzo del servizio di ristorazione, disciplinato dalla presente convenzione, è riservato ai soggetti descritti nel precedente articolo 2 a mezzo strisciata elettronica sul computer che sarà fornito a cura dell'Opera.

In caso di mancato funzionamento del sistema informatico, gli utenti sono tenuti a firmare l'apposito modulo cartaceo (concordato con l'Opera), da cui si evince la data, il numero del "badge servizi", 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 per la consumazione dei pasti è consentito nei seguenti orari: dalle 13.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 20.00 sempre dal lunedì al venerdì.

### **Art. 4 – PREZZO**

Il prezzo unitario del pasto è così determinato:

- Pasto Ridotto: € 5,00 (cinque/00) oltre ad IVA;
- Pasto Intero: € 7,00 (sette/00) oltre ad IVA;
- la quota a carico dell'utente è attualmente fissata in € 4,40 (quattro/quaranta) IVA inclusa per le tipologie di pasto "Pasto Ridotto, 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.

La Società provvede mensilmente all'emissione della fattura per la differenza fra l'importo incassato e il costo totale dei pasti consumati dagli utenti di cui all'art. 2.

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 della Società si impegna a collaborare con gli incaricati dell'Opera.

In caso di accertamento di inadempienze e/o disservizi, Opera procede a diffidare la Società 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 la Società abbia fornito valide giustificazioni o abbia provveduto alla regolarizzazione della propria posizione, Opera applica, 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.

In 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 alla Società 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 dalla data della firma del presente atto e fino al 30 giugno 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 la Società possa avanzare pretese di compensi o indennizzi ulteriori rispetto al pagamento delle spettanze per i servizi prestati fino alla data del recesso.

#### **ART. 7 – RESPONSABILITÀ**

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

La Società 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.

La Società è responsabile sia civilmente che penalmente di tutti i danni cagionati a persone,

cose o animali che potessero derivare dalla presente convenzione per atti o fatti ad essa Società direttamente imputabili e pertanto solleva e rende indenne Opera da ogni reclamo o molestia che potesse provenire da terzi i quali fossero o si ritenessero danneggiati, per atti o fatti ad essa Società direttamente imputabili.

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

La Società 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.

La Società 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 della Società 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 della Società.

#### **Art. 9 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Società 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. Il codice C.I.G. assegnato al presente atto è Z3820E9DDC

#### **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 introdotto 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 della Società 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 alla Società.

#### **Art. 12 – PRIVACY**

La Società 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 della Società 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**

La Società si obbliga ad assicurare il servizio con proprio personale escludendo qualsiasi forma di cessione, totale o parziale, dell'affidamento. Nei casi in cui la Società 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 – INTERVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI APAC O CONSIP**

Opera Universitaria si riserva la facoltà di recedere dal contratto, qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni APAC o CONSIP che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dalla Società, nel caso in cui quest'ultima non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione e fissando un preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni.

In caso di recesso verranno pagate alla Società le prestazioni già eseguite.

### **Art. 15 – 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, è competente in via esclusiva il Foro di Trento.

Letto, accettato e sottoscritto digitalmente

OPERA UNIVERSITARIA

dott. Paolo Fontana

f.to digitalmente

Serenissima Ristorazione spa

Flavio Massimiliano Faggion

f.to digitalmente