



SCUOLE E NIDI D'INFANZIA
Istituzione del
Comune di Reggio Emilia
REGGIO EMILIA APPROACH

CONTRATTO PER LA FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER DUE CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA PRESSO IL CENTRO INTERNAZIONALE MALAGUZZI (RE) NELL'AMBITO DEL PROGETTO CONVIVENZA E CONTINUITA' - ANNO SCOLASTICO 2024-25 E 2025-26

Con la presente scrittura privata, da valere a tutti gli effetti e conseguenze di legge tra la Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune di Reggio Emilia in persona del legale rappresentante **NANDO RINALDI** in qualità di Direttore con sede in via Guido da Castello 12 Reggio Emilia P.IVA / C.F. 00145920351 di seguito denominata **Committente**

E

La società **Pause Atelier dei Sapori s.r.l. Unipersonale.**, con sede in Reggio Emilia, Via Bligny 1/a P. IVA 02771650351, di seguito denominata **Gestore**

PREMESSO

Presso il Centro Internazionale L. Malaguzzi si trova una scuola dell'infanzia, aperta il 23 febbraio 2009, struttura che già in fase di progettazione ha previsto la possibilità di realizzare una esperienza di convivenza e continuità con la scuola primaria sita nello stesso stabile.

Dall'anno scolastico 2010-11 si è avviata la sperimentazione, di un progetto 3-11 anni che cerchi di valorizzare i cento linguaggi dei bambini nella scuola primaria. L'architettura della scuola prevede l'utilizzo di spazi comuni quali la zona pranzo e gli atèliers - laboratori per approntare nuove forme di apprendimento, di documentazione, di partecipazione delle famiglie.

Per i primi tre anni dall'apertura della scuola primaria, che offre un servizio a tempo pieno, il pranzo per i bambini è stato preparato dalla cucina della scuola dell'infanzia, ubicata nei locali attigui

Dal quarto anno, il numero degli utenti della primaria, sommati ai bimbi frequentanti la scuola d'infanzia, risultava troppo alto per la capacità della cucina interna per cui sono state valutate le alternative possibili per garantire comunque il pasto all'utenza poiché la mancata prestazione avrebbe determinato un grave danno all'interesse pubblico degli utenti iscritti alle scuole primarie statali a tempo pieno, essendo servizio in materia di diritto allo studio - competenza comunale obbligatoria ai sensi della L.R. 26/2001 - da garantirsi con completezza ed efficienza dall'inizio delle attività e lezioni scolastiche.

Si è pertanto previsto di affidare ad operatore esterno la fornitura e somministrazione dei pasti per due classi della scuola primaria presso il Centro Internazionale L. Malaguzzi

Articolo 1 - Premessa

La premessa che precede è patto e forma parte integrante del presente contratto, inscindibile da esso ed utile a definirne i presupposti, il contenuto e le finalità.

Articolo 2 - Oggetto

Il committente conferisce al gestore, che accetta la gestione del servizio di ristorazione che prevede, la fornitura, l'approvvigionamento, la conservazione di cibi e bevande, nonché la preparazione in loco e la somministrazione di pasti, il riordino e la pulizia finale, lo smaltimento dei rifiuti.

Articolo 3 - Durata del contratto

Il presente contratto ha durata dal 16 settembre 2024 - 6 giugno 2025 per l'anno scolastico 2024-25 e presuntivamente dal 15 settembre 2025 - 5 giugno 2026 per l'anno scolastico 2025-26.

Articolo 4 - Corrispettivi e pagamenti

Le Parti convengono che la Committente corrisponda al Gestore, per la prestazione del servizio di cui al presente contratto, l'importo forfetario ed onnicomprensivo di: **5,80 € oltre IVA** per ogni singolo pasto somministrato.

Articolo 4.1 - Corrispettivi e pagamenti

Il Gestore, mensilmente, fatturerà alla Committente i pasti effettivamente forniti nel mese precedente.

La Committente si obbliga al pagamento della relativa fattura a 30 giorni d.f., mediante bonifico bancario fatta salva la facoltà di richiedere il resoconto dettagliato dei pasti somministrati.

Articolo 5 - Obblighi del Gestore

Articolo 5.1 Il Gestore si obbliga a fornire il servizio di ristorazione nel rispetto delle normative vigenti, con particolare riguardo a quello igienico - sanitario. Egli sarà, inoltre, responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato nel suddetto servizio.

Articolo 5.2 Il Gestore provvederà all'assunzione del personale necessario al funzionamento del ristorante, impegnandosi ad utilizzare, nell'espletamento del servizio, esclusivamente personale regolarmente alle sue dipendenze che garantisce essere in possesso dei requisiti sanitari e di legge necessari allo svolgimento delle mansioni assegnate ed obbligandosi all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi applicabili al rapporto di lavoro del predetto personale.

Il Gestore si obbliga a comunicare per iscritto al committente entro 5 giorni dall'inizio dell'appalto i nominativi delle persone impiegate da questi e da eventuali

subappaltatori di cui si avvarrà ex art. 5.3) con le complete generalità. Analoga comunicazione dovrà essere effettuata nel caso di variazione del personale impiegato.

Articolo 5.3 Il Committente, previa comunicazione scritta inviata dal Gestore con l'indicazione della Società sub-appaltatrice, autorizza espressamente ai sensi dell'Art. 1656 del Cod. Civ., il Gestore ad affidare in subappalto l'esecuzione delle attività di pulizia e sanificazione dei ristoranti e lavaggio stoviglie.

Articolo 5.4 Il Gestore si impegna fin d'ora a monitorare e controllare costantemente l'attività, concessa in sub-appalto garantendo la perfetta esecuzione dei servizi affidati nonché l'impiego di personale dotato della necessaria professionalità e formazione. Resta inteso che in tali casi il Gestore rimarrà responsabile nei confronti del Committente per il corretto espletamento di tutte le obbligazioni derivanti a suo carico dal presente contratto nonché per la corretta esecuzione delle attività subappaltate.

Articolo 5.5 Il Gestore non avrà il diritto di affidare in subappalto, neppure parzialmente, l'esecuzione di attività oggetto del presente contratto ulteriori rispetto a quelle indicate all'Art. 5.3 che precede e non avrà diritto di cedere, né tutto né in parte, il presente contratto né i crediti da esso derivanti.

Sono, altresì, a carico del Gestore le seguenti attività:

- a) la corretta applicazione delle prescrizioni di legge in merito alla Corretta Prassi Igienica (D.L.155/97) e alla sicurezza dei lavoratori (D.L.81/08) per le attività di competenza.
- b) l'acquisto delle materie prime
- c) l'assunzione, retribuzione ed assicurazione del personale necessario allo svolgimento del servizio, secondo l'organico stabilito
- d) il riassetto e la pulizia della zona di distribuzione e delle attrezzature
- e) la fornitura del materiale di consumo (vassoi, coprivassoi, bicchieri monouso, tovaglioli)
- f) le polizze assicurative per responsabilità civile verso terzi.

Articolo 5.6 Il Gestore si impegna e si obbliga a comunicare alla committente:

- il codice fiscale dei soggetti impiegati nell'appalto anche a mezzo di subappaltatori, nonché ogni eventuale variazione nominativa degli stessi;
- attestare mensilmente il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi, il regolare pagamento delle retribuzioni e di ogni altro emolumento spettante ai lavoratori impiegati nell'appalto quindi anche di quei lavoratori alle dipendenze di eventuali subappaltatori impegnandosi ed obbligandosi ad acquisirla da terzi, mediante il rilascio di un prospetto analitico contenente il nominativo dei lavoratori impiegati, l'ammontare delle retribuzioni corrisposte a ciascun lavoratore, l'indicazione dell'aliquota contributiva applicata e relativi importi contributivi versati e del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC)
-
- alternativamente, l'attestazione potrà essere effettuata mediante dichiarazione asseverata di un professionista abilitato

Articolo 6 - Orario del Ristorante, tipo di servizio e composizione pasti

Il servizio di ristorazione verrà effettuato dal Lunedì al Venerdì nel seguente orario: dalle ore 12.00 alle ore 14.00.

Il funzionamento del Ristorante seguirà la formula del self service ed il servizio di spaccchiatura sarà a carico del personale del **gestore**, fatto salvo altre indicazioni da voi comunicate per iscritto.

Il pasto standard sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno caldo / freddo
- Pane

Caraffa d'acqua naturale microfiltrata al tavolo.

La frutta viene fornita con consegne bisettimanale (due volte alla settimana) nelle ore mattutine intorno alle 09.30.

Il pasto e le merende dovranno rispettare l'allegato menù e l'allegato grammature forniti dalla committente.

Articolo 6.1 Interruzione del servizio

Gli scioperi del personale della Committente o gli altri eventi che per qualsiasi causa possono influire sul normale funzionamento del ristorante aziendale, ivi comprese le fermate produttive, (ad eccezione di casi di forza maggiore), devono essere comunicate al **gestore**, entro le ore 09.00 del giorno antecedente all'evento che influisce sul normale svolgimento del servizio di Ristorazione.

Articolo 7- Recesso dal contratto per volontà dei contraenti

Le Parti potranno recedere, in qualsiasi momento, dal presente contratto con un preavviso scritto di almeno 2 (due) mesi.

Tale recesso dovrà essere comunicato con lettera raccomandata A/R ed avrà effetto dal sessantesimo giorno successivo alla data di ricezione della suddetta comunicazione, risultante dalla data del timbro postale, fatti salvi diversi accordi da definire, se necessario, tra le parti.

Nell'ipotesi di recesso dal contratto, la Committente, in ogni caso, riconoscerà al Gestore, il corrispettivo per i servizi effettivamente prestati.

8-Tutela dei lavoratori

8.1 - Le Parti si danno atto e convengono espressamente che i servizi saranno realizzati dal Gestore con propria organizzazione di mezzi, senza alcun vincolo di dipendenza e/o subordinazione nei confronti della Committente e con facoltà di organizzare la propria attività nella maniera più opportuna, ferme restando le limitazioni previste dal presente contratto.

Nell'esecuzione dei servizi, il Gestore deve applicare integralmente, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro della categoria, ivi compresi gli eventuali accordi integrativi e aziendali, in vigore per il tempo e nella località di svolgimento dei servizi, nonché tutte le norme in materia di assistenza e previdenza sociale (invalidità e vecchiaia, disoccupazione, infortuni, malattie ecc.) ed in genere, tutte le leggi vigenti in materia di rapporto di lavoro subordinato.

8.2 - Il Gestore si obbliga, altresì, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti nonché ad eventuali soggetti terzi tutte le norme che disciplinano la sicurezza, la prevenzione, la protezione e la salute dei lavoratori nonché quanto contenuto nel piano di sicurezza e tutte le disposizioni del Committente con particolare ma non esclusivo riferimento a:

- a) disposizioni in materia di dispositivi di protezione individuali, norme di comportamento ed obblighi di adeguamento alle prescrizioni specifiche sui rischi ed i sistemi/strumenti di prevenzione e protezione;
- b) disposizione in materia di rischi specifici
- c) prescrizioni, avvertimenti e divieti previsti da regolamenti interni o tramite cartellonistica;
- d) disposizioni anti-intrusione (ad es. chiusura cancelli, porte, divieti di accesso al personale non addetto, ecc.)
- e) disposizioni anti-incendio (ad es. impianti di spegnimento, ecc.) evacuazione, pronto soccorso

8.3 - Per quanto attiene all'igiene ed all'ambiente di lavoro, il Gestore si obbliga a dare attuazione per la parte di propria competenza alle vigenti norme di legge, di contratti ed accordi collettivi di lavoro nazionali o territoriali, nonché a tutti gli adempimenti necessari al fine di garantire la sicurezza del lavoro nei luoghi di svolgimento dei servizi. In particolare il Gestore si impegna a rendere edotti tutti i propri dipendenti e eventuali soggetti terzi ed a provvedere alla loro formazione, sia in relazione ai rischi specifici che alle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione dei servizi nonché garantisce ove necessaria la sorveglianza sanitaria;

8.4 Il Gestore terrà indenne il Committente per eventuali responsabilità relative alla sicurezza del lavoro e per danni occorsi al proprio personale dipendente o a soggetti terzi ed al loro eventuale personale dipendente, coinvolti nell'esecuzione del presente contratto;

Articolo 9 - Trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196/03 e successive modifiche

1. L'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione del Committente.

2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

3 L'obbligo di cui ai commi 1 e 2 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

4 L'affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui ai punti 1, 2 e 3 e risponde nei confronti del Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

5 L'affidatario può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione del Committente.

6 In caso di inosservanza degli obblighi descritti nei punti da 1 a 5, il Committente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che l'affidatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

7 L'affidatario potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'affidatario stesso a gare e appalti, previa comunicazione al Committente delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

8 Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte del Committente attinente le procedure adottate dall'affidatario in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.

9 L'affidatario non potrà conservare copia di dati e programmi del Committente, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli al Committente.

10 Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi e comunque in ottemperanza degli obblighi previsti dal Regolamento UE 2016/679.

11. L'affidatario dovrà provvedere alla nomina di preposti, i quali custodiranno la *username* e la *password* utilizzate per accedere al sistema informatico contenente le informazioni suddette; nonché alla nomina di amministratori del sistema, cui è conferito il compito di sovrintendere alle risorse del sistema operativo e di consentirne l'utilizzo.

Il Gestore dovrà, inoltre, comunicare alla Committente i nominativi delle suindicate figure, i quali saranno responsabili, in caso di mancata conservazione dei suddetti dati personali, ai sensi del D.P.R. 318/99 e legge 325/2000, nonché nell'ipotesi di utilizzo e/o diffusione degli stessi per finalità diverse da quelle specificamente previste nel presente contratto e negli allegati.

Articolo 10 - Validità del contratto

Il presente contratto supera ed annulla ogni precedente intesa intervenuta tra le Parti stesse in relazione al suo contenuto.

Qualora per qualsiasi motivo, uno o più articoli del presente accordo dovessero essere ritenuti nulli o comunque invalidi, si stabilisce che essi si interpreteranno secondo buona fede, con riguardo alla comune intenzione delle Parti e al risultato sostanziale che, con la sottoscrizione dello stesso, esse intendono ragionevolmente perseguire e, comunque, nel senso in cui possano avere un qualche effetto.

La nullità o l'invalidità di un articolo o di quanto riportato in una sezione di tale contratto non renderà, in ogni caso, invalidi il medesimo o i suoi allegati. Nessuna modifica o emendamento al presente contratto potrà avere efficacia, a meno che non sia stata precedentemente approvata, per iscritto, dalle Parti o dai loro rispettivi rappresentanti debitamente autorizzati, non riconoscendo alcun valore ad eventuali intese verbali.

In nessun caso potranno essere vincolanti accordi verbali o comunque non conformi alla predetta disposizione.

Articolo 11 - Foro competente

Per ogni eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti, in relazione all'esecuzione, all'applicazione o all'interpretazione del presente contratto, sarà competente in via esclusiva il foro di Reggio Emilia

Articolo 12- Rinvio

Per quanto non espressamente previsto nei suddetti documenti si rinvia alle disposizioni della legge italiana, in quanto applicabili, in materia di somministrazione, fermo restando, in ogni caso, il rispetto delle norme inderogabili.

Spese di registro, di bollo ed altre imposte. Il presente contratto, soggetto ad IVA, non viene sottoposto a registrazione, il cui costo in caso di uso, sarà addebitato alla parte che ne ha dato causa.

Comportamento delle Parti - L'eventuale tolleranza di una delle Parti verso comportamenti dell'altra, che siano posti in essere in violazione delle disposizioni contenute nel presente contratto, non costituisce rinuncia ai diritti derivanti dalle disposizioni violate né al diritto di esigere l'esatto adempimento di tutti i termini e di tutte le condizioni qui previsti.

Allegati /Tabelle:

Allegato A) - Menu su 4 settimane.