

 UNIONE EUROPEA		FONDI STRUTTURALI EUROPEI pon 2014-2020 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)	 MIUR
		ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "A. OMODEO - L.V. BEETHOVEN" Scisciano - San Vitaliano	 AICA  ICDL Approved Test Centre  eTwinning Erasmus+

Prot.n. 4896/IV-5 del 13/06/2022

Contratto di fornitura mensa scolastica

Avviso pubblico prot. n. 9707 del 27/04/2021 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid -19 (Apprendimento e socialità).

Codice Identificativo di progetto: 10.1.1A-FSEPON-CA-2021-343

Titolo del progetto: Ripartiamo insieme con ...

Modulo: Ripartiamo insieme con... la musica

CIG: Z7A36C539F

CUP: J79J21004340006

tra

Il Dirigente Scolastico Dott.ssa Lembo Rosanna, per conto e nell'interesse dell'Istituto Comprensivo Statale "Omodeo-L.V.Beethoven" di Scisciano (Na) (appresso denominato Istituto) codice Fiscale 92044580634 .

e

Azienda Agricola Masseria Manone con sede in Via Fabio Massimo, 33 - 80034 Marigliano (Na) P.IVA 04230981211 di seguito indicata come "Azienda Agricola"

Premessa

- Le vigenti disposizioni in materia di contenimento e gestione dell'emergenza da COVID-19 consentono l'effettuazione del servizio di mensa per gli alunni dell'IC Omodeo-Beethoven e al verificarsi di specifiche condizioni;
- l'Azienda Agricola si impegna, vista la richiesta dell' IC Omodeo-Beethoven, ad effettuare presso i locali siti in Via Fabio Massimo, 33, 80034 - Marigliano (Na) **attività di mensa per gli alunni della scuola, partecipanti al Progetto " Ripartiamo insieme con ..."** codice - 10.1.1A-FSEPON-CA-2021-343, tramite somministrazione di un pasto così composto: un primo, un secondo, pane, acqua, frutta fresca di stagione o succo.

Condizioni di servizio mensa

1. puntuale rispetto delle misure igienico sanitarie in tema di prevenzione della diffusione del virus Covid 19, come anche richiamate nel materiale affisso nel pubblico esercizio;

2. E' tassativamente vietato agli alunni partecipanti al progetto di spostarsi, durante il pasto, in altre sale dell'Azienda Agricola ad eccezione dei servizi igienici.
3. Obbligo di osservare il distanziamento di almeno 1 metro.
4. Obbligo di accedere all'Azienda Agricola con mascherina;
5. L' "Azienda Agricola", garantisce arieggiatura e sanificazione dei locali, in particolare per quanto riguarda i bagni;
6. Il presente accordo ha validità dalla data di sottoscrizione e per tutta la durata del modulo.

Art. 1

Svolgimento del Servizio

- a) Il Gestore della mensa provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed alla distribuzione degli stessi nella propria struttura "Azienda Agricola Masseria Manone" sita in Via Fabio Massimo, 33 Marigliano;
- b) Il gestore provvede a somministrare pasti per il pranzo ai ragazzi dalle ore 12,00 alle ore 13,00 nel periodo concordato con l'amministrazione
- c) Il gestore indica un responsabile del servizio mensa.
- d) La cucina del Gestore deve essere funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie.
- e) I cibi debbono essere immessi in stoviglie con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.
- f) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo, una bottiglietta d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovaglioli (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Istituzione scolastica.
- g) Fanno capo al Gestore gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- h) I pasti da erogare saranno n. 20 (per gli alunni) più 2 gratuità (docenti tutor e esperti) ogni gruppo di studenti.
- i) La Ditta deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.
- j) La ditta deve pertanto provvedere a:
 - acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
 - preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
 - fornitura con i pasti trasportati di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
 - preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale;

- controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- k) All'atto della distribuzione dei pasti, la Ditta rilascerà al docente tutor, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti erogati. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia;
- l) Si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Avviso pubblico. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:

- rispetto dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energie e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996 dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la ricerca degli alimenti e della nutrizione);
- rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);
- gradimento dell'utenza;
- prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni (7-13 anni);
- concordati con la dirigenza scolastica.

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta 100 gr;
2. secondo piatto: carne magra 140 gr, pesce 140gr, latticini 100gr;
3. contorno: verdure cotte o crude 150 gr;
4. pane 80 gr;
5. frutto 150 gr;

Art. 2

Obblighi della Ditta

La ditta è l'unica responsabile del servizio mensa. In particolare resta a carico della ditta:

- la distribuzione dei pasti nei locali della struttura stessa nonché pulizia degli stessi con proprio personale specializzato;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- La copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- Il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate all'art.3 del presente bando;

- Di essere in regola con i versamenti previdenziali, assistenziali e fiscali (a tal proposito dovrà essere presentato il modello DURC aggiornato alla data della liquidazione della relativa fattura previa sospensione della liquidazione stessa).

Art. 3

Compenso per l'incarico e modalità di pagamento

Per le prestazioni oggetto del presente contratto l'IC Omodeo-L.V.Beethoven" corrisponderà all'Azienda Agricola un compenso massimo di € 1.400,00 (Millequattrocento/00) IVA Compresa (€ 7,00 per pasto).

Detto importo deve considerarsi omnicomprensivo di tutte le eventuali spese oltre ad IVA, ogni altro onere di natura fiscale, previdenziale ed assistenziale che dovesse intervenire per effetto di nuove disposizioni normative, anche della eventuale quota a carico dell'Istituto

L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.

Il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del MIUR a prescindere dalla data in cui ci ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.

Art. 4

Garanzie

La ditta si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati.

Art. 5

Sospensione del Servizio

1. L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Scolastica.
3. La ditta si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.
4. La ditta dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
5. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica l'amministrazione scolastica darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.

6. In tale caso, l'Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di sospendere il servizio limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

Art.6

Efficacia del contratto

Ogni eventuale modifica o integrazione del presente contratto dovrà essere espressamente concordata per iscritto e con l'esatta indicazione della clausola che si intende modificare e/o integrare.

Art. 7

Clausola Risolutiva Espressa

Il presente contratto sarà sottoposto a condizione risolutiva nel caso di sopravvenuta disponibilità di una Convenzione Consip S.p.A. avente ad oggetto servizi comparabili con quelli oggetto di affidamento, ai sensi della norma sopra citata e che, in caso di esito negativo delle verifiche sul possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. L.vo n. 50/2016, con riferimento a quanto dichiarato dall'operatore economico, si procederà alla risoluzione del contratto, per giusta causa, nonché al pagamento del corrispettivo pattuito solo con riferimento alle prestazioni già eseguite e nei limiti dell'utilità ricevuta, ed all'applicazione di una penale non inferiore al 10% del valore del contratto stesso;

Ai sensi e per gli effetti di quanto stabilito dall'art. 1456 C.C., le parti convengono che, per le ipotesi contrattualmente stabilite, la risoluzione di diritto del contratto opererà dalla data di ricezione da parte del soggetto inadempiente della comunicazione inviata a cura dell'altro contraente a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di risoluzione del presente contratto la ditta dovrà far pervenire entro il termine indicato tutte le informazioni e i risultati dell'attività svolta alla data della risoluzione medesima.

Art.8

Registrazione

Le parti concordano di procedere alla registrazione del presente contratto solo in caso d'uso. Le spese di registrazione saranno in tal caso a carico della parte che ne faccia richiesta.

Art. 9

Penali

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'10% dell'ammontare complessivo al netto dell'IVA.

La penalità potrà essere proporzionalmente ridotta ove la scuola ritenga che adempimenti parziali avvenuti entro i termini siano accettabili. L'eventuale penale sarà ritenuta in corrispondenza della liquidazione finale della fornitura. L'applicazione della penale non solleva, comunque, l'appaltatore dall'esecuzione della fornitura, come prescritto dal Codice Civile. L'Istituzione Scolastica appaltante si riserva di procedere, in alternativa all'applicazione della penale, alla risoluzione del contratto.

L'Istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il rapporto, senza alcuna rinuncia ad eventuale azione giudiziaria, rimanendo salvo ed impregiudicato il risarcimento di eventuali maggiori danni, senza che con ciò la parte contraente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

Art. 10 Trattamento Dati

Ai sensi degli artt. 13 -14 del Regolamento U.E. 679/2016 (G.D.P.R.) e del D. Lgs. n. 101/2018, l'amministrazione scolastica fa presente che i dati raccolti saranno trattati al solo fine dell'esecuzione del presente contratto. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio in quanto necessario alla realizzazione delle finalità istituzionali: l'eventuale diniego al trattamento di tali dati potrebbe determinare il mancato perfezionamento delle pratiche amministrativo-contabili. I dati personali qualificati dal Regolamento UE 679/2016, ex art. 9 e 10, come sensibili e giudiziari verranno trattati nel rispetto del principio di indispensabilità del trattamento; di norma, non saranno soggetti a diffusione, salvo la necessità di comunicare gli stessi ad altri Enti Pubblici nell'esecuzione di attività istituzionali previste da norme di legge in ambito sanitario, previdenziale, tributario, infortunistico, giudiziario, collocamento lavorativo, nei limiti previsti dal D.M. 305/2006.

Il trattamento avverrà secondo le modalità e le cautele previste dalla normativa vigente, rispettando i presupposti di legittimità di ciascuna richiesta di dati, seguendo principi di correttezza, di trasparenza, di tutela della dignità e di riservatezza.

Il trattamento può essere svolto in forma cartacea, o attraverso strumenti informatici e telematici. In caso di trattamento attraverso strumenti informatici e telematici i dati verranno trattati e conservati secondo le regole tecniche di conservazione digitale indicate dall'AGID; i dati cartacei, invece, secondo quanto previsto dai piani di conservazione e scarto indicati dalla Direzione Generale per gli Archivi del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Il trattamento prevede come fasi principali: raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, elaborazione, comunicazione, diffusione e cancellazione dei dati quando questi cessino di essere necessari.

I soggetti a cui i dati personali potranno essere comunicati nell'ambito dell'Istituto sono: eventuali Responsabili del trattamento, gli Incaricati del trattamento amministrativo (che di fatto corrispondono alla segreteria amministrativa). I dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere comunicati ad altri Enti Pubblici o privati, esclusivamente nei casi previsti da leggi e regolamenti (per esempio: altre strutture del sistema della Pubblica Istruzione, altre strutture pubbliche, INAIL, ASL competente, Software house, Comune, Provincia, USR, UST, Guardia di Finanza, ed altri).

L'interessato, potrà:

- a) ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei suoi dati presso il Titolare;
- b) conoscerne il contenuto e l'origine;
- c) verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento oppure la rettificazione;
- d) chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge;
- e) opporsi, per motivi legittimi, al trattamento nonché, in generale, esercitare tutti i diritti riconosciuti dagli artt. 15-21 del G.D.P.R.

L'interessato ha, inoltre, diritto a proporre reclamo all'Autorità di controllo dello stato di residenza, nonché a revocare il consenso al trattamento, ai sensi dell'art. 6 e 7 del G.D.P.R.

Il Titolare del trattamento dati è l'istituto scolastico, nella persona del Dirigente Scolastico pro tempore.

Il D.P.O. dell'Istituto è il dott. Donato Benincasa di S@rete.

L'operatore economico ha la responsabilità del trattamento dei dati di cui verrà a conoscenza nell'espletamento del proprio lavoro, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento U.E. 679/2016 (G.D.P.R.) e dell'art. 2 quaterdecies del D. Lgs. n. 101/2018.

In particolare, la ditta dovrà:

- garantire la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- utilizzare i dati solo per le finalità connesse allo svolgimento dell'attività oggetto del contratto, con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione;
- tenere un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento, svolte per conto del Titolare, in conformità a quanto previsto dall'art. 30, comma 2, del G.D.P.R.;
- adottare preventive misure di sicurezza atte ad eliminare o, comunque, a ridurre al minimo, qualsiasi rischio di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati personali trattati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme;
- adottare e rispettare tutte le misure di sicurezza per quanto concerne le misure adeguate al rischio (articoli 30, 32 e 35 del G.D.P.R.);
- fornire agli incaricati o sub responsabili del trattamento le istruzioni relative alle operazioni da compiere, affinché il trattamento avvenga in conformità alla legge, per gli scopi e le finalità previste nel contratto sottoscritto e nel rispetto delle misure minime ed adeguate al rischio privacy;
- rispettare le istruzioni e le procedure in materia di privacy, adottate dall'Istituto Comprensivo Omodeo-Beethoven per garantire la sicurezza dei dati personali;
- verificare annualmente lo stato di applicazione del D.Lgs. 101/2018 e del G.D.P.R.;
- adempiere agli obblighi relativi alla riservatezza, alla comunicazione ed alla diffusione dei dati personali, anche dopo che il contratto è stato portato a termine o revocato;
- comunicare, tempestivamente, al Titolare del trattamento le eventuali richieste degli interessati all'accesso, alla rettifica, all'integrazione, alla cancellazione dei propri dati;
- avvisare, tempestivamente, il Titolare qualora ricevesse ispezioni o richieste di informazioni, documenti od altro, da parte del Garante, in merito ai trattamenti effettuati per l'Istituto Comprensivo Omodeo-Beethoven;
- informare il Titolare, senza ingiustificato ritardo e, comunque non oltre dodici ore dal momento dell'avvenuta conoscenza, in caso di data breach, conformemente a quanto stabilito dall'art. 33, comma 2, del G.D.P.R.;
- predisporre e mantenere aggiornato un registro che dettagli, in caso di data breach, la natura della violazione, gli interessati coinvolti, le possibili conseguenze e le nuove misure di sicurezza adottate;
- fornire al Titolare, a semplice richiesta e secondo le modalità indicate da quest'ultimo, i dati e le informazioni necessarie per consentire, allo stesso, di svolgere una tempestiva difesa in eventuali procedure instaurate davanti al Garante o all'Autorità Giudiziaria e relative al trattamento dei dati personali connessi all'esecuzione del contratto in vigore tra le parti;
- consentire che il Titolare – come imposto dalla normativa – effettui verifiche periodiche in relazione al rispetto delle presenti disposizioni.

All'atto della cessazione del presente contratto, la ditta dovrà restituire tutti i dati personali del Titolare del trattamento a quest'ultimo, e provvedere ad eliminare definitivamente dal proprio sistema informatico, e dagli archivi cartacei, i medesimi dati o copie degli stessi, dandone conferma per iscritto al Titolare, salvo diversi obblighi di conservazione previsti dalla legge (rimanendo, in tal caso, validi ed efficaci i principi ed i doveri sopra indicati in capo al responsabile esterno del trattamento, fino alla scadenza del termine di legge).

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003, in tema di trattamento dei dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente informate prima della sottoscrizione del Contratto circa le modalità e le finalità del trattamento dei dati personali.

Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione, ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Art. 11

Servizio per le informazioni relative alle procedure di ricorso e di mediazione

Per qualunque controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente bando di gara e ove le parti non procedano ad un accordo bonario, il foro competente è quello di Nola. Per quanto non è espressamente disciplinato dal presente contratto si intendono richiamate, e integralmente applicabili, le disposizioni e le normative vigenti in materia.

Art. 12

Pubblicità

Il Presente Contratto Viene Pubblicato Sul Sito Web Di Questo Istituto.

Letto, approvato e sottoscritto in Scisciano il 13/06/2022

Per l'Azienda Agricola

Il legale rappresentante
F.to Carmine Fusco



Per l'IC Omodeo-Bethoven
Il dirigente scolastico
dot. ssa Rosanna Lembo