

CONTRATTO SERVIZIO CATERING

tra

La SCUOLA "MADRE TERESA QUARANTA" , con sede legale presso Grottaglie via Santo Stefano Rotondo 7, registrata presso il registro delle imprese di Taranto, partita IVA 01093421004 , in persona del legale rappresentante sr Maria Giuseppa Follone nata a Roggiano Gravina (CS), il 26/06/1938. (d'ora in avanti chiamato "**Committente**" o "**Parte Committente**")

e

La società Ristor Plus srl, con sede legale presso San Marzano di S.G. In via Benedetto Croce n.38, registrata presso il registro delle imprese di Taranto, partita IVA 02283020739, in persona del legale rappresentante sig. Pasquale Malagnino nato a Grottaglie il 18/07/1981, (d'ora in avanti chiamato "**Fornitore**" o "**Parte fornitrice**")

Premesso che:

- la parte fornitrice opera nel settore della ristorazione e dichiara di disporre di idonea organizzazione e delle necessarie autorizzazioni amministrative ed igienico-sanitarie per la produzione e la somministrazione di alimenti e bevande;
- la parte committente ha interesse ai servizi di catering offerti dalla parte fornitrice;
- avendo quindi le parti interesse reciproco a raggiungere un proficuo accordo,

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

Art.1 – Premesse

1. Le premesse costituiscono parte integrale e sostanziale del presente contratto.

Art. 2 – Oggetto dell'incarico

1. La parte committente affida alla parte fornitrice, che accetta, il servizio catering presso il proprio stabilimento consistente nella consegna di pasti mediante mezzi e con personale proprio.
2. I pasti forniti dalla parte fornitrice alla parte committente saranno così composti:
- primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e bottiglietta d'acqua.

Art. 3 – Obblighi della parte fornitrice

1. La parte fornitrice si obbliga a :
 - a) provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari e alla loro conservazione;
 - b) garantire la qualità degli ingredienti, degli alimenti e delle bevande;
 - c) a procedere alla preparazione ed al confezionamento dei pasti nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari;
 - d) consegnare con mezzi idonei il prodotto alla parte committente confezionato presso lo stabilimento della parte fornitrice;
 - e) predisporre i pasti e ad effettuare la consegna dal lunedì al venerdì, fatte salve le festività infrasettimanali, entro le ore 12,00/ 12,30 di ciascun giorno.

Art. 4 – Obblighi della parte committente

1. La parte committente si obbliga a :

- a) provvedere giornalmente entro le ore 9,15 a comunicare l'ordine del numero dei pasti compresi di diete speciali per intolleranze e/o allergie e diete in bianco;
- b) consegnare alla parte fornitrice, al momento della consegna del pasto, i contenitori termici utilizzati per i pasti del giorno precedente;
- c) comunicare alla parte fornitrice eventuali lamentele in ordine al servizio ed ai pasti erogati entro il giorno successivo alla singola somministrazione.

Art. 5 Personale addetto ed esonero di responsabilità

1. Il personale addetto, regolarmente assunto alle dipendenze della parte fornitrice che solleva la parte committente da ogni obbligo e responsabilità verso lo stesso, dovrà essere in regola con la normativa previdenziale ed in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.
2. La parte fornitrice esonera espressamente il Committente da ogni qualsiasi responsabilità di natura civile, penale ed amministrativa comunque connessa ai rapporti di lavoro intrapresi dal Fornitore.

Art. 6 Durata

1. Il servizio avrà decorrenza a partire dal 17/10/2022 e fino al 31/05/2023 con possibilità di rinnovo su accordo delle parti.
2. Sarà fatta salva la possibilità di qualsiasi parte di poter recedere in qualsiasi momento inviando una lettera raccomandata A/R o PEC con un preavviso di almeno 30 giorni.

Art. 7 Compenso

1. Il compenso per i servizi resi dalla parte fornitrice è pari ad €5,50 (euro cinque/50) per pasto servito, IVA inclusa
2. La parte fornitrice procederà all'emissione di fattura relativa ai pasti consegnati con cadenza mensile.
3. Il pagamento della fattura verrà effettuato entro 30 giorni dall'emissione della fattura.

Art. 8 Clausola risolutiva espressa

1. L'interruzione o sospensione ingiustificata del servizio, protratta per un tempo congruo, comporterà la risoluzione di diritto del presente contratto salvo che la parte fornitrice dichiari di voler proseguire nel rapporto.

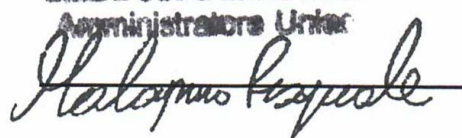
Art. 9 Risoluzione delle controversie e foro competente

1. Tutte le controversie nascenti dal presente contratto verranno deferite all'Organismo di Mediazione della Camera di Commercio di Taranto e risolte secondo il regolamento di conciliazione dalla stessa adottato.
2. Qualora le parti intendano adire l'Autorità giudiziaria, il Foro competente è quello di Taranto San Marzano di S.G., lì 17/10/2022

PARTE COMMITTENTE



PARTE FORNITRICE

RISTOR PLUS S.R.L.
Sede Sociale
Amministratore Unico


APPENDICE AL CONTRATTO

Si precisa che i pasti consegnati c/o la scuola "Madre Teresa Quaranta" di Grottaglie come da contratto, sono prodotti c/o il centro cottura sito in San Marzano di S.G. alla via A. Volta snc.

Si allega copia dell'autorizzazione sanitaria.

San Marzano di S.G., Lì 08/11/2022

RISTOR PLUS S.R.L.
Sede e Direzione
Amministratore Unico
Antonio Pasquale



AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE TA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio SIAN
U.O. di Grottaglie , Manduria

Prot. n. 101

Data , 30/01/2013

Al SIG./ALLA DITTA

" RISTOR PLUS SRL." DI BUCCI ANNA

VIA VOLTA ALESSANDRO S.N.

CAP 74020 COMUNE SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE

e, p.c. AL SIG. SINDACO del Comune di
SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE

OGGETTO: ATTESTATO DI REGISTRAZIONE ATTIVITA' PRODUTTIVA ALIMENTARE -
REGOLAMENTO CE N° 852/2004

Si comunica alla S.V. che, ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004 e della D.G.R. n.713/2007, modificata con D.G.R. 503/08 e n° 1924/08, l'impresa alimentare che Ella ha notificato con DIA Produzione Post Primaria al Dipartimento di Prevenzione della ASL TA , acquisita al prot. n. 101 del 30/01/2013, è stata registrata con il seguente

NUMERO DI REGISTRAZIONE : ITTA02500111112

per l'attività richiesta di **Mense**

ascrivibile ai seguenti Codici di attività (Classificazione delle attività economiche 2007) :

56.29.10

* Ristorazione scolastica. Centro cottura con somministrazione, pasti d'asporto e veicolati. Pasti per celiaci.*

Tanto si comunica per quanto di competenza.



A.S.L. TARANTO
Dipartimento di Prevenzione
S.I.A.N. Grottaglie - Manduria
Dirigente Responsabile
Dr. Giovanni D'Oria

IL DIRIGENTE

Dr. D'Oria Giovanni

° Giusta Circolare Regionale n.24/14884/ATP/1-2 del 10/08/2007, rimangono di competenza del Comune e/o di altri Enti, Uffici, Servizi, le verifiche degli aspetti urbanistico-edilizi, ambientali inerenti alle emissioni rumorose o inquinanti in ambiente esterno, alla prevenzione incendi, allo smaltimento rifiuti liquidi e solidi.

