CONVENZIONE TRA IL COMUNE DI FERRARA ED IL COMITATO DI AUTOGESTIONE DELLA MENSA ANNESSA ALLE SCUOLA ELEMENTARE DI COCOMARO DI CONA REGOLANTE LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DI REFEZIONE

ART. 1

Il Comune di Ferrara prende atto del conferimento al Comitato di autogestione all'uso dei locali adibiti a cucina nella scuola elementare di Cocomaro di Cona, senza alcun corrispettivo di oneri, impegnandosi alla completa messa a norma per la specifica funzione ivi svolta.

Compete inoltre all'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria dei locali stessi ed il sostenimento dei costi generali per la fornitura di acqua, energia elettrica e gas metano per riscaldamento.

Le attrezzature, di proprietà comunale e conferite in uso sono indicate nell'allegato inventario (allegato B), facente parte integrante della Convenzione ed esclusivamente per tali beni l'Amministrazione garantisce la conformità alle norme di legge;

Il Comune di Ferrara concorre per l'anno scolastico 1999/2000 alla gestione della cucina con n. 1 unità di supporto, che non assume comunque la responsabilità della compilazione del piano di autocontrollo.

A partire dall'anno scolastico 2000/2001 il Comune fornirà esclusivamente i locali adibiti a laboratorio di cucina, le attrezzature già in uso e sosterrà i costi generali per la fornitura di acqua, energia elettrica e gas metano per riscaldamento.

Il Comune di Ferrara a partire dall'anno scolastico 2000/2001 provvede, mediante contributo, al rimborso del costo dei pasti consumati dai docenti che prestano servizio durante la mensa, individuati dal Direttore Didattico, secondo le vigenti procedute di legge in materia.

Agli organi circoscrizionali spetta una funzione di monitoraggio sull'attività di refezione e di raccordo tra il Comitato di Gestione e l'Amministrazione comunale.

ART.2

Il Presidente del Comitato di Gestione, cui compete la sottoscrizione della presente Convenzione, è responsabile in solido con i membri del Comitato medesimo e con le persone che agiscono in nome e per conto di esso, per le obbligazioni derivanti da tale Convenzione (articoli 38 e seguenti del Codice Civile).

Spettano al Comitato di Gestione, regolarmente costituito, sia la manutenzione ordinaria relativa al funzionamento delle strumentazioni di cucina, sia l'acquisto o la sostituzione delle stesse, comprese quelle comunali attualmente in dotazione, laddove risultano inadeguate od obsolete.

Il Comitato di autogestione identifica il titolare dell'autorizzazione del laboratorio di cucina.

Il Comitato di autogestione inoltre mette a disposizione n. 1 unità di cucina, precisamente individuata a tal fine, cui fanno capo le mansioni di responsabile di cucina ed a cui compete la gestione del piano di autocontrollo, nel rispetto dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, di cui al decreto legislativo n. 155/97.

Spetta al Comitato di Gestione la redazione del piano di autocontrollo che deve essere sempre a disposizione nei locali del laboratorio e deve essere consegnato in copia all'Assessorato Pubblica Istruzione.

In caso di assenza temporanea del responsabile di cucina, il Comitato di Gestione dovrà provvedere alla sua sostituzione, facendosi carico della sottoscrizione quotidiana del piano di autocontrollo nei giorni di assenza del responsabile stesso.

Il Presidente del Comitato di Gestione ed il titolare della licenza di laboratorio di cucina devono tempestivamente comunicare all'Amministrazione Comunale ogni eventuale intenzione a rinunciare al proprio incarico e devono contestualmente indicare un sostituto, il quale conosce ed accetta per iscritto tutte le condizioni del presente contratto

Laddove ricorra una soluzione di continuità nell'individuazione del Presidente e/o del titolare dell'autorizzazione di laboratorio di cucina, le attività di refezione saranno temporaneamente sospese.

Il Comitato si impegna a sottoporre i propri menù all'approvazione del Servizio Pediatria di Comunità dell'Azienda USL di Ferrara.

ART. 3

Il Comitato di Gestione stipula un contratto di Assicurazione per responsabilità civile verso terzi al fine di tutelare gli utenti contro i rischi di tossinfezioni che si potrebbero eventualmente verificare.

Il personale di cucina deve essere inoltre assicurato contro gli infortuni sul lavoro.

ART. 4

Costituiscono **cause di inadempimento** del contratto in oggetto:

a) il non corretto rispetto delle procedure di autocontrollo previste dall'art. 3 del Decreto Legislativo n. 155/97 e dalla norme generali previste in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
b) l'interruzione del servizio di laboratorio di cucina;

In caso di inadempimento, si intimerà per iscritto di adempiere in un congruo termine e decorso inutilmente tale termine, il contratto si intenderà senz'altro risoluto.

Costituiscono **cause di risoluzione** della presente Convenzione:

1) certificata tossinfezione, causata nell'ambito delle operazioni di laboratorio ed accertata dai competenti Servizi dell'AUSL di Ferrara – Servizio Sanitario nazionale;
2) non regolarizzazione, dopo diffida scritta, delle condizioni che costituiscono causa di inadempimento;

Dalla data della domanda di risoluzione, l'inadempiente non può più adempiere la propria obbligazione (art. 1453 C.C., III° c.).

ART. 5

Sarà in ogni momento facoltà del Comune di Ferrara attuare verifiche sul buon funzionamento dell'attività di refezione e dell'applicazione delle norme previste dalla legislazione vigente.

Il Comitato di Gestione potrà richiedere la consulenza e la collaborazione degli Uffici dell'Azienda USL e del Comune di Ferrara, competenti per la refezione scolastica.

ART. 6

L'Amministrazione comunale è esonerata dalla responsabilità per le obbligazioni contratte dal Comitato di Gestione, o da chi agisce in nome e per conto loro, con i fornitori di merci e di servizi e con gli utenti il servizio in oggetto.

ART. 7

La presente Convenzione ha validità un anno dalla data di sottoscrizione ed è rinnovabile annualmente con il consenso delle parti.

ART. 8

Le spese contrattuali conseguenti di pratica sono a carico del Comitato di Gestione.