



ATTO DI CONVENZIONE

TRA

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione PETRONIO, con sede in via Matilde Serao, 13 – Monterusciello – Pozzuoli (NA), C.F. 96002810636, nella persona del suo Dirigente Scolastico Prof. Filippo Monaco quale rappresentante legale, di seguito denominato “Istituto”

E

L'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II, con sede in via S. Pansini, 5- 80131 Napoli, C.F. 06909360635, nella persona del suo rappresentante legale, il Direttore Generale Dott. Vincenzo Viggiani, di seguito denominata “A.O.U.”,

PREMESSO

- che l'A.O.U. è beneficiaria, da parte della Regione Campania, nello specifico l'U.O.S.D di Epidemiologia Clinica e Medicina Predittiva afferente al DAI di Medicina Interna ad Indirizzo Specialistico, di un progetto dal titolo “Valutazione di esito dell'attività integrata di prestazioni orientate a promuovere stili di vita che migliorino la prognosi di pazienti sopravvissuti cronici con infarto miocardico e tumore mammario”, utilizzando specifiche tecniche di cottura e determinati alimenti. La linea progettuale prevede che i pazienti afferenti agli ambulatori di Medicina Interna e Riabilitazione Cardiologica possano rafforzare la conoscenza e la consapevolezza su una sana alimentazione e per questo vengo invitati a partecipare a classi di cucina basati sulla preparazione di alimenti curativi per la loro patologia. La linea progettuale prevede questa spesa nell'ambito del funzionamento complessivo degli interventi curativi.

RITENUTO

- di poter attuare tra le parti un percorso di formazione finalizzata al miglioramento degli stili di vita dei pazienti di cui sopra.

Tutto ciò premesso,

DEL556 ALL

Via Matilde Serao, 13 Monterusciello – Pozzuoli
tel. 081+5241131 - Fax 081+5241431
C.F.: 96002810636 - C.M.:NARH06000X
e-mail: ipsarPetronio@libero.it



SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

ARTICOLO 1

L'Istituto assicura l'A.O.U. dell'attuazione del percorso di formazione per i/le pazienti individuate dallo stesso Istituto, mettendo a disposizione i suoi laboratori per le attività pratiche per complessive n. 45 ore di formazione, per un totale di n. 15 incontri;

ARTICOLO 2

Le attività previste nei laboratori, per la realizzazione del Progetto, saranno seguite, per la parte pratica, dalla docente Elisabetta Cioffi, mentre il responsabile scientifico del progetto sarà il prof. Salvatore Panico, Responsabile dell'UOSD di Epidemiologia Clinica Medicina Predittiva afferente al DAI di Medicina Interna ad Indirizzo Specialistico.

ARTICOLO 3

Il programma esecutivo sarà determinato in sinergia tra il responsabile scientifico e la docente Elisabetta Cioffi, che determineranno i vari menù che dovranno rispondere alle esigenze che tale intervento alimentare intende perseguire, coinvolgendo i partecipanti con preventiva informazione che dia loro un substrato di conoscenze degli alimenti e della loro cottura.

Al termine del corso è prevista una relazione di tutta l'attività svolta e dei risultati conseguiti.

ARTICOLO 4

L'Istituto si impegna ad erogare il servizio, l'assistenza, il materiale e a mettere a disposizione il personale docente ed ATA, per un totale di n. 15 incontri, da svolgersi in orario extrascolastico, per un importo onnicomprensivo di € 19.955,20 così ripartito:

Personale docente: n. 45 ore di formazione specialistica	€ 4.500,00
Collab. Scolastico: n. 15 incontri di 4 ore cadauno pagate con importo orario	€ 1.154,40



lordo di € 19,24	
Assistente tecnico di laboratorio: 15 incontri di 4 ore cadauno pagate con importo orario lordo di € 16,50	€ 990,00
Derrate alimentari	€ 3.450,00
Personale amministrativo: per gestione progetto e tenuta atti ore 45 con importo orario lordo di € 19,24	€ 865,80
Servizio Transfer per n. 15 incontri: costo per servizio € 150,00 + IVA	€ 2.250,00 + IVA = 2.745,00
Contributo concorso gastronomico "Curare con lo chef" diretto agli studenti	€ 6.250,00
Totale omnicomprendivo di:	€ 19.955,20

ARTICOLO 5

L'erogazione del suddetto contributo avverrà al termine della realizzazione del progetto e sarà rapportata alle ore di incarico effettivamente svolte.

ARTICOLO 6

Nella realizzazione del progetto l'Istituto, oltre al laboratorio di cucina, mette a disposizione le suppellettili per la degustazione degli elaborati.

ARTICOLO 7

Tra le parti si conviene che l'A.O.U. è esonerata da qualsiasi responsabilità ed indennizzo in merito all'interruzione o sospensione dell'attività oggetto del presente convenzione, determinata da cause esterne ed indipendenti dalla sua volontà e anche qualora tali riduzioni o sospensioni si rendessero necessarie per motivi didattici e/o organizzativi.

ARTICOLO 8

DEL556 ALL

Via Matilde Serao, 13 Monterusciello – Pozzuoli
tel. 081+5241131 - Fax 081+5241431
C.F.: 96002810636 - C.M.:NARH06000X
e-mail: ipsarPetronio@libero.it



Ai sensi del D.L.vo n. 196 del 30/06/2003, l'Istituto è autorizzato ad utilizzare i dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica ed economica del presente contratto.

ARTICOLO 9

L'Istituto fornirà il servizio di trasporto dei pazienti e accoglierà gli stessi nella sua sede per la realizzazione del corso di cucina.

L'Istituto provvederà alla totale copertura assicurativa delle persone coinvolte nella realizzazione del progetto meglio indicato nella parte delle premesse.

ARTICOLO 10

Per eventuali controversie relative alla validità, interpretazione, applicazione o risoluzione della presente Convenzione, le parti eleggono quale foro unico competente il Foro di Napoli.

Data,

**Per l'Istituto Professionale
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
PETRONIO
Il Dirigente Scolastico
Prof. Filippo Monaco**

**Per l'Azienda Ospedaliera Universitaria
Federico II
Il Direttore Generale
Dott. Vincenzo Viggiani**