

***COMUNE DI DONATO***  
***Provincia di Biella***

**REGOLAMENTO  
PER L'UTILIZZO  
DEI LOCALI  
DELLO STABILE  
DENOMINATO  
"SOCIETA' OPERAIA"**

## **Articolo 1**

I locali cucina, tavernetta e salone dello stabile denominato "Società Operaia" possono essere concessi in uso per finalità culturali, sociali, ricreative, associative ovvero per altri fini di interesse della comunità donatese.

## **Articolo 2**

Il salone con relativo disimpegno e servizi può essere utilizzato in ordine di precedenza da:

- associazioni ed enti locali
- scuole
- gruppi di cittadini
- associazioni o gruppi non operanti nel Comune di Donato.

## **Articolo 3**

Le associazioni o i gruppi che intendono utilizzare lo stabile devono fare richiesta scritta presso gli Uffici comunali segnalando il nome di un responsabile.

## **Articolo 4**

Le pulizie dei locali utilizzati (compresi scale e bagni) devono essere eseguite dall'associazione o gruppo che ne fa richiesta, ad esclusione delle scuole per le quali provvede il personale A.T.A. incaricato.

## **Articolo 5**

L'utilizzo dei locali è gratuito per le associazioni senza fine di lucro operanti nel Comune di Donato.

## **Articolo 6**

Per le associazioni o gruppi operanti fuori dal Comune di Donato e per i gruppi di cittadini è dovuto un contributo forfetario per l'utilizzo e le spese di riscaldamento da fissare con delibera della Giunta Comunale. Al ritiro delle chiavi del locale dovrà essere versata una caparra. Alla restituzione delle chiavi il locale sarà visionato da un incaricato del Comune che avrà la facoltà di trattenere tutta o parte della caparra lasciata al momento della presa in consegna delle chiavi in caso non ottemperanza al regolamento

## **Articolo 7**

I soggetti autorizzati all'uso dei locali assumono la custodia del bene e rispondono, a tutti gli effetti di Legge, delle attività e delle destinazioni del bene stesso, tenendo nel contempo esente il Comune da qualsiasi responsabilità. E' fatto divieto ai titolari di pubblici esercizi l'utilizzo dei locali per ampliare la propria attività.

## **Articolo 8**

I locali utilizzati vengono presi in consegna ordinati e puliti; ogni anomalia deve essere segnalata prima dell'utilizzo agli uffici comunali; in alternativa i danni saranno addebitati agli utilizzatori.

## **Articolo 9**

I soggetti autorizzati all'uso dei locali devono rispettare le seguenti regole di utilizzo delle attrezzature presenti nei locali utilizzati:

### UTILIZZO

- Boiler: accendere manualmente per utilizzo acqua calda, assicurandosi di collegare la presa e agendo sul termostato posto nella parte inferiore;
- Forno: l'accensione del forno avviene azionando il timer e il regolatore di temperatura.
- Fornello a piastre elettriche: all'accensione non attivare tutte e quattro le piastre contemporaneamente ma fare in modo che vadano in temperatura progressivamente; le PIASTRE 2 E 4 non devono essere accese contemporaneamente oltre il livello 3 ognuna.
- Frigorifero: deve essere collegata la presa posteriore al frigo.
- Cappa aspirante: viene accesa mediante il comando posto sulla sinistra della cappa da cui è possibile regolare anche la velocità di aspirazione; da tale comando si può accendere la luce. Accendere sempre, anche al minimo, sia durante l'utilizzo del forno che delle piastre elettriche.
- Stoviglie: è possibile utilizzare stoviglie proprie e comuni.
- Lavastoviglie: per l'utilizzo dell'elettrodomestico attenersi alle istruzioni riportate sull'apparecchio.
- Termoconvettori: CUCINA E TAVERNETTA: sono presenti 3 termoconvettori (1 cucina e 2 nella tavernetta); l'acqua è già predisposta sul caldo; per il funzionamento è sufficiente accendere e regolare la velocità delle ventole. SALONE: attenersi alle istruzioni di accensione riportate vicino all'interruttore.
- Apparecchiatura per il riciclo dell'aria: attenersi alle istruzioni di accensione riportate sull'apparecchio.

## PRIMA DI LASCIARE I LOCALI

- Boiler: assicurarsi che sia spento.
- Lavastoviglie: assicurarsi che sia spenta.
- Forno: assicurarsi che sia spento; il forno deve essere pulito dentro e fuori.
- Fornello a piastre elettriche: assicurarsi che le piastre siano tutte spente e pulite da eventuali residui di cibo; deve essere pulito anche il piano in inox intorno alle piastre.
- Frigorifero: effettuare pulizia completa all'interno ed all'esterno, staccare la presa e lasciare la porta leggermente aperta.
- Cappa aspirante: assicurarsi che sia spenta e pulita.
- Stoviglie: tutte le stoviglie, pentole, bicchieri, piatti ecc. devono essere lavate e riposte asciutte e ordinate dove sono state trovate; devono essere segnalati eventuali danni alla riconsegna delle chiavi.
- Rifiuti: devono essere portati via tassativamente tutti i rifiuti.
- Al termine dell'utilizzo tutti i pavimenti dei locali devono e le pareti della cucina, se macchiate, devono essere accuratamente ramazzati e lavati.
- Il bagno (WC) deve essere oggetto di un'accurata pulizia di tutte le superfici (comprese le pareti).
- Termoconvettori: CUCINA E TAVERNETTA: deve essere tassativamente spento il tasto di accensione e portata a zero la velocità delle ventole di tutti e tre i termo convettori. SALONE: attenersi alle istruzioni di spegnimento riportate vicino al contatore.
- Apparecchiatura per il riciclo dell'aria: attenersi alle istruzioni di spegnimento riportate sull'apparecchio.
- Spegnere tutte le luci, assicurarsi che i rubinetti siano ben chiusi e chiudere a chiave.

### **Articolo 10**

I soggetti utilizzatori dei locali dovranno rispettare i seguenti divieti:

- Non utilizzare nastro adesivo, chiodi, viti, colle ecc. per applicare ai muri, soffitti e porte, qualsiasi tipo di materiali (manifesti, festoni, fotografie, altro).
- Non rimuovere per alcun motivo apparecchi elettrici, prese o altre attrezzature dei locali.
- Per chi utilizza la cucina e la tavernetta è vietato salire ai piani superiori dell'edificio.
- Per chi utilizza il salone è vietato scendere nella cucina e tavernetta ai piani inferiori dell'edificio.
- E' VIETATO FUMARE IN TUTTI I LOCALI.