



Istituto Statale d'Istruzione Superiore "FEDERICO II" – CAPUA

Indirizzi: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
MANAGEMENT E MARKETING DELLO SPORT
TURISMO – COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO – TRASPORTO E LOGISTICA
GRAFICA E COMUNICAZIONE – LICEO ARTISTICO – SERVIZI PER LA SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE
CORSO SERALE PER ADULTI

Sede centrale: Via Nazionale Appia 81043 Capua (CE) – Tel.: 0823622979
Succursale: Via Riviera Casilina 81043 Capua (CE) – Tel.: 0823620156
e-mail: ceis044001@istruzione.it – Pec: ceis044001@pec.istruzione.it – web: www.itfederico2.edu.it
C.F.: 93127630619 – Codice Univoco ISN109

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "FEDERICO II"-CAPUA
Prot. 0000032 del 03/01/2024
VII (Uscita)

Al Sito Web dell'Istituzione Scolastica
ISIS "FEDERICO II" di Capua
www.itfederico2.edu.it

All'Albo online della Scuola

Agli atti del progetto

AVVISO

**INDAGINE DI MERCATO VOLTA ALL'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI
D'INTERESSE DA PARTE DI AZIENDE/IMPRESE/DITTE PRESENTI SUL
TERRITORIO COMUNALE DI CAPUA E/O IN AREE LIMITROFE CHE OPERANO
NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
RELATIVO ALLA REALIZZAZIONE DI ESERCITAZIONI LABORATORIALI
DIDATTICHE DA PARTE DEGLI ALLIEVI ISCRITTI E FREQUENTANTI NELL'A.S.
2023/2024 N. 3 CLASSI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO
"SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
DELL'I.S.I.S. "FEDERICO II" DI CAPUA**

L'I.S.I.S. "FEDERICO II" di Capua rende noto il proprio interesse ad avviare un'indagine di mercato allo scopo di individuare nel territorio comunale di Capua e/o in aree limitrofe aziende/imprese/ditte che operano nel settore della ristorazione disponibili ad accogliere, nel periodo gennaio 2024-maggio 2024, presso i propri locali già completi e funzionanti, gli allievi iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi dell'Istituto Professionale Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" dell'ISIS "Federico II" di Capua, per lo svolgimento di esercitazioni didattiche laboratoriali.

Il presente avviso, quindi, finalizzato ad una ricerca/indagine di mercato, non costituisce avvio di una procedura di gara pubblica né proposta contrattuale, pertanto, le proposte di disponibilità che perverranno non saranno in alcun modo vincolanti per la Istituzione Scolastica ISIS “Federico II” di Capua che rimane libera di interrompere in qualsiasi momento la presente procedura e avviare altra procedura, di non selezionare alcuna proposta di disponibilità, ovvero di modificare o revocare l'avviso medesimo, nonché la facoltà di recedere dall'indagine senza obbligo di motivazione, qualsiasi sia il grado di avanzamento dell'iter. Nessun diritto sorge, conseguentemente, in capo al proponente per il semplice fatto della presentazione della propria proposta di disponibilità.

LE AZIENDE/IMPRESE/DITTE INTERESSATE RENDERANNO LA PROPRIA DISPONIBILITA' AD ACCOGLIERE PRESSO I PROPRI LOCALI IL NUMERO DI ALUNNI/CLASSI CONSONO ALLA TIPOLOGIA E ALLA ORGANIZZAZIONE DISTRIBUTIVA DEGLI SPAZI, ANCHE IN RIFERIMENTO AI TEMPI CHE CIASCUNA AZIENDA/IMPRESA/DITTA POTRA' IMPEGNARE/DESTINARE ALLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DIDATTICO-LABORATORIALI .

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

CONSIDERATO che l'attività didattica, svolta prevalentemente in laboratorio valorizzano la cultura del lavoro, allo scopo di mettere lo studente in condizione di: apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace; compiere scelte orientate al cambiamento; sviluppare attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'auto-valutazione, valorizzando l'apporto scientifico e tecnologico per la costruzione del sapere; esercitare il rigore, l'onestà intellettuale, la libertà di pensiero, la creatività, la collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica;

RITENUTO di dover dunque procedere alla individuazione di aziende/impresе/ditte che accolgano gli studenti di n. 3 classi dell'Istituto Professionale Indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” dell'ISIS “Federico II” di Capua in idonei locali attrezzati, già completi e funzionanti, presenti sul territorio comunale di Capua e/o in aree limitrofe nel periodo **gennaio 2024-maggio 2024** per lo svolgimento di esercitazioni didattico-laboratoriali;

INVITA

LE AZIENDE/IMPRESE/DITTE PRESENTI SUL TERRITORIO COMUNALE DI CAPUA E/O IN AREE LIMITROFE CHE OPERANO NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE A MANIFESTARE LA PROPRIA DISPONIBILITA' AD ACCOGLIERE PRESSO I PROPRI LOCALI IL NUMERO DI ALUNNI/CLASSI CONSONO ALLA TIPOLOGIA E ALLA ORGANIZZAZIONE DISTRIBUTIVA DEGLI SPAZI, ANCHE IN RIFERIMENTO AI TEMPI CHE CIASCUNA AZIENDA/IMPRESA/DITTA POTRA' IMPEGNARE/DESTINARE ALLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DIDATTICO-LABORATORIALI .

ART.1

CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali proposti dalle aziende/impresе/ditte e preposti alle attività didattico-laboratoriali dovranno

risultare conformi alle vigenti norme e prescrizioni in ordine alle “misure di tutela della salute e sicurezza degli studenti frequentanti” e garantire la presenza dei seguenti requisiti minimi:

- essere ubicati nella zona urbana del comune di Capua e/o aree limitrofe, ben collegati e facilmente raggiungibili a piedi da parte di studenti e docenti, avuto a riferimento la sede dell’Istituzione Scolastica ISIS “FEDERICO II” di CAPUA succursale di Sant’Angelo in Formis;
- risultare muniti di comprovata conformità alle vigenti normative edilizie, igienico-sanitarie ed in materia di prevenzione incendi e di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008), nonché di comprovata conformità alle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all’interno degli edifici (Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 37 del 22 gennaio 2008), e in materia di superamento delle barriere architettoniche (Legge n.13 del 9 gennaio 1989);
- essere dotati di impianti generali completi e funzionali: impianto elettrico, impianto di messa a terra, impianto di riscaldamento e/o di climatizzazione e/o di condizionamento e/o di refrigerazione, impianto idrico e sanitario, impianto per la distribuzione e l’utilizzazione di gas, impianto di protezione antincendio, ecc, conformi alle vigenti prescrizioni legislative e dotati delle relative certificazioni;
- essere dotati di:
 - una sala destinata ad uso cucina completa delle attrezzature;
 - una sala da pranzo con relativi banchi/ tavoli;
 - un angolo bar
 - servizi igienici adeguati;
 - locali ad uso spogliatoio.

ART.2 IMPEGNI RECIPROCI

L’azienda/impresa/ditta si impegna a:

- accogliere presso i propri locali gli allievi in oggetto;
- garantire adeguato la sicurezza nei luoghi di svolgimento delle attività laboratoriali degli studenti di ciascuna classe ospitata dell’Istituto Professionale Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”.

L’Istituzione Scolastica ISIS “FEDERICO II” di Capua si impegna a:

- attivare la richiesta di collaborazione con riferimento all’a.s. di riferimento 2023/24, sulla base e nei limiti delle risorse poste a disposizione dalla legge 107/2015;
- gestire le relazioni con le aziende/impreseditte secondo modalità rivolte all'uso efficiente ed efficace delle risorse impegnate;
- a seguire e guidare i propri studenti nelle esercitazioni con i propri docenti di discipline di indirizzo nonché da assistenti di laboratorio di settore.

COMPENSO SERVIZIO RICHIESTO

Il compenso per il servizio richiesto, per l’intero periodo **gennaio 2024-maggio 2024 e per ciascuna delle classi** interessate allo svolgimento delle attività didattiche laboratoriali:

- laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
- laboratorio di servizi enogastronomici – settore bar-sala e vendita

dell’Istituto Professionale Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” dell’ISIS “FEDERICO II” di Capua, a.s. 2023/2024, **corrisponderà a quanto di seguito riportato:**

- Attività di esercitazioni pratiche afferenti al curriculum scolastico n.3 classi (1A ALB – 2A ALB e 3A EG) dell’istituto alberghiero, con n. 21 allievi/classe.

Il servizio richiesto dovrà soddisfare i seguenti elementi/caratteristiche:

1. esercitazioni pratiche di laboratorio di cucina e sala un giorno a settimana per ogni classe
2. l'orario di lavoro è dalle ore 8,20 alle ore 12,20 per la prima e la seconda classe, dalle ore 8,20 alle ore 14,00 per la classe terza;
3. uso di cucina professionale attrezzata a norma di legge, con capacità operativa per n.15 allievi circa, più docente di cucina ed eventuale docente di sostegno.
4. sala ristorante attrezzata a norma di legge, con capacità operativa per n.21 allievi circa, più docente di ed eventuale docente di sostegno.
5. uso di un locale spogliatoio
6. uso locale servizi igienici
7. forniture di derrate alimentari per esercitazioni semplici di sala e cucina

- La durata del servizio è dal giorno successivo alla stipula del contratto, presumibilmente da Gennaio 2024 al 31 Maggio 2024, salvo sospensione attività didattiche, per n.1 esercitazione settimanale per classe per n. 18 settimane circa per un totale di n. 54 esercitazioni.
- L'importo presunto di spesa comprensivo di eventuali ritenute di legge/IVA per le spese di cui sopra, sono quantificabili in ottanta/00 euro (80,00 €) , ad esercitazione.

Saranno retribuite solo le esercitazioni effettivamente svolte.

Sarà comunicato con un anticipo di una settimana la sospensione dell'esercitazione.

La spesa da fornire per ogni esercitazione sarà comunicata sette giorni prima della data dell'esercitazione

ART.3

ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PRESENTAZIONE DELL'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

L'Istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse, formulata utilizzando esclusivamente il modello "*Istanza di partecipazione*" Allegato A al presente Avviso, sottoscritta con firma autografa dal legale rappresentante dell'azienda/impresa/ditta a pena di esclusione della istanza medesima, **dovrà pervenire entro e non oltre il giorno mercoledì 10 gennaio 2024**, sottoscritta con firma autografa dal legale Rappresentante/Presidente/Titolare dei locali, persone fisiche e/o giuridiche, corredata di tutti i documenti come di seguito specificati:

- a. Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000, redatta utilizzando il modello "Dichiarazioni" Allegato B al presente invito, successivamente verificabile, sottoscritta dal legale rappresentante.**
- b. Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del legale rappresentante dell'azienda**
- c. Planimetria dei locali destinati ad accogliere gli studenti in attività didattico-laboratoriali relative allo svolgimento di attività didattico-laboratoriali.**

L'istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse, sottoscritta dal legale Rappresentante/Presidente/Titolare dei locali, persone fisiche e/o giuridiche, e la allegata

documentazione, redatta in lingua italiana dovrà pervenire, **entro il giorno mercoledì 10 gennaio 2024 esclusivamente attraverso:**

•**consegna brevi manu** presso l'Ufficio Protocollo della segreteria amministrativa dell'ISIS "FEDERICO II" alla Via Nazionale Appia, - 81043 Capua (CE), nei seguenti giorni: martedì, venerdì dalle ore 9:30 alle ore 11:30 giovedì 14:30-17:30. L'istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse e la allegata documentazione, dovrà , in questo caso, essere contenuta in un unico plico chiuso, controfirmato su tutti i lembi di chiusura recante all'esterno la denominazione, l'indirizzo, il numero di telefono del proponente e la dicitura: "Manifestazione d'interesse attività laboratori ali a.s. 2023/2024"

oppure,

•**trasmissione via mail** al seguente indirizzo di posta elettronica: ceis044100@pec.istruzione.it, indicando quale oggetto della mail: ""Manifestazione d'interesse per attività laboratoriali a.s. 2023/2024"

L'istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse con la allegata documentazione, pervenuta oltre il suddetto termine perentorio di scadenza **mercoledì 10 gennaio 2024** comporta l'esclusione dalla manifestazione d'interesse. Farà fede esclusivamente il protocollo in entrata dell'Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua. Pertanto, l'Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua non assume alcuna responsabilità in caso di mancato o ritardato recapito della succitata istanza.

ART.6

PAGAMENTI

La liquidazione dei compensi spettanti verrà effettuata dalla Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua (CE) a conclusione delle attività didattico laboratoriali svolte dagli studenti di ciascuna classe dell'Istituto Professionale Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" affidata all'azienda e a seguito della presentazione di fatture debitamente controllate e vistate in ordine alla regolarità e rispondenza formale e fiscale, secondo le vigenti normative in materia, con riferimento in particolare alla "fatturazione elettronica" ex DECRETO 3 aprile 2013, n. 55, Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244.

ART.7

PENALI E RISARCIMENTO DANNI

In caso di ritardato o parziale adempimento della convenzione, l'Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua (CE), in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo stabilito.

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua(CE).

ART.8

RISOLUZIONE E RECESSO

In caso di ritardato o parziale adempimento della convenzione, l'Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua (CE) potrà intimare all'affidatario, a mezzo raccomandata A/R, di adempiere a quanto necessario entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cc, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno.

In ogni caso, l'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dalla convenzione, senza necessità di fornire giustificazione alcuna, dandone comunicazione scritta con 15 gg di preavviso rispetto alla data di recesso.

ART.9 RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003 come modificato dal Decreto Legislativo 10 agosto 2018, n. 101 (di seguito "Codice Privacy") e dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR 2016/679) i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita, saranno utilizzati dall' Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto affidatario del servizio, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

ART.10 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Santa Maria C.V.

ART.11 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica ISIS "FEDERICO II", con sede in Capua alla via Nazionale Appia alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: ceis044100@pec.istruzione.it

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II", è l'ing. Copersito Salvatore raggiungibile al seguente numero di telefono 389/1848257.

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

Tipi di dati trattati e finalità del trattamento

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi di procedura del presente avviso

Obbligo di conferimento dei dati

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione,

consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

Destinatari del trattamento

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

Conservazione dei Dati

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

ART.12

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura di selezione è la prof.ssa Ida Russo, in qualità di Dirigente scolastico.

ART.13

PUBBLICITA' E DIFFUSIONE

Il presente avviso viene reso pubblico in data odierna mediante pubblicazione all'Albo on line della Scuola e nella HOME PAGE del sito web dell'istituto: www.itfederico2.edu.it

In allegato:

Allegato A – Modello di istanza di partecipazione.

Allegato B- Dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000

Allegato C - DUVRI elaborato dalla Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di CAPUA

Capua03/01/2024

Il Dirigente scolastico
Prof.ssa Ida Russo

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Oggetto: Istanza di partecipazione alla Manifestazione d'interesse per attività didattico laboratoriali a.s. 2023/2024 di cui all' Avviso prot n. _____ del _____ finalizzata alla individuazione di **aziende presenti sul territorio comunale di Capua e/o in aree limitrofe che operano nel settore della ristorazione disponibili ad accogliere, nel periodo dicembre 2023- maggio 2024, presso i propri locali già completi e funzionanti, gli allievi iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi dell'Istituto Professionale Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'ISIS "FEDERICO II" di CAPUA, per lo svolgimento di attività didattico laboratoriali,**

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____, C.F. _____,

residente in _____ via/piazza/C.so _____ n. _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

in qualità di legale rappresentante/procuratore/titolare dell'azienda/impresa/ditta _____

operante nel settore della ristorazione , con sede in _____

via/piazza/C.so _____ n. _____ C.F./P.I. _____,

SI RENDE DISPONIBILE

ad accogliere, nel periodo gennaio 2024- maggio 2024, presso i propri locali già completi e funzionanti, per lo svolgimento di attività laboratoriali, gli allievi iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi (pari a numero) dell'Istituto Professionale Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" dell'ISIS "FEDERICO II" di Capua.

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____, in qualità di legale rappresentante/procuratore/titolare dell'azienda/impresa/ditta

_____ si impegna, in caso di esito positivo alla presente, a fornire i locali della propria struttura nonché le derrate alimentari e i servizi necessari allo svolgimento di esercitazioni didattico laboratoriali.

A tal fine si allega la seguente documentazione:

1. Copia semplice del **certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato**, aggiornato (data di emissione non superiore a sei mesi);
2. Autodichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (**Allegato B**), debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante ovvero dal Procuratore speciale e prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore;
3. Copia **Documento Unico di Regolarità Contributiva Regolare (Dure)**.
4. Copia DVR contenente:
elenco dei dipendenti operativi, assegnati alla vigilanza, con relative informazioni riguardanti:
 - nominativo;
 - mansione: verbale di formazione;
 - consegna DPI
5. Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione delle specifiche attività dell'affidamento;
6. Elenco e descrizioni dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte durante le attività di laboratorio;
7. Verbale informazione del personale utilizzato per la vigilanza, sui rischi specifici della propria attività lavorativa;
8. DUVRI predisposto dalla Istituzione Scolastica ISIS "FEDERICO II" di Capua da sottoscrivere per accettazione dal rappresentante/procuratore/titolare dell'azienda/impresa/ditta

Data

Firma-----

da redigere su carta intestata

ALLEGATO B) DICHIARAZIONE RILASCIATA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000

Oggetto: Istanza di partecipazione alla Manifestazione d'interesse per la realizzazione di attività didattico-laboratoriali a.s. 2023/2024 di cui all'Avviso prot n. _____ del _____ finalizzata alla individuazione di **aziende** presenti sul territorio comunale di Capua e/o in aree limitrofe **che operano nel settore della ristorazione disponibili ad accogliere, nel periodo gennaio 2024- maggio 2024, presso i propri locali già completi e funzionanti**, gli allievi iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi dell'Istituto Professionale Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'ISIS "FEDERICO II" di Capua, per lo svolgimento di attività didattico-laboratoriali,

DICHIARAZIONE RILASCIATA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____, C.F. _____,
residente in _____ via/piazza/C.so _____ n. _____
Tel. _____ Fax _____ e-mail _____
in qualità di legale rappresentante/procuratore/titolare dell'azienda/impresa/ditta _____
operante nel settore della ristorazione, con sede in _____
via/piazza/C.so _____ n. _____ C.F./P.I. _____,

DICHIARA

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il sottoscritto decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata:

1. Di essere rappresentante legale /procuratore/titolare dell'azienda/impresa/ditta _____, e conseguentemente di avere l'idoneità alla sottoscrizione degli atti delle presente procedura;
2. Di essere in possesso dei requisiti di cui art 99 e 100 nello specifico di possedere l'idoneità professionale, capacità economica e finanziaria e capacità tecniche e professionali per la procedura di lavori, servizi o forniture per la quale viene resa la presente dichiarazione.
3. Di non trovarsi in alcuna situazione di esclusione di cui all'articoli . 94,95,96,97,98 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm.ii., ovvero dichiara:
 - a) di non essere in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo,
 - b) di non essere pendente in alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575,
 - c) di non aver a suo carico alcuna sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, né per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio,
 - d) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio,
 - e) di aver preso visione dell'avviso e relativi allegati e di accettarli senza riserva alcuna;
 - f) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave

negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la procedura, o errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante,

- g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana,
- h) che, nell'anno antecedente la data di inoltro dell'invito a partecipare alla procedura in oggetto, non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alla condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio,
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana,
- j) di non presentarsi in caso di certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68,
- k) di non trovarsi in caso di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9 comma 2 lett. c del D.Lgs 8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con altra Pubblica Amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36 – bis, comma 1, del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248,
- l) di non trovarsi nel caso di sospensione o decadenza dell'attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico,
- m) di non essere, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale,
- n) di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575.

4. di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili;

Lo scrivente, dichiara :

-di osservare tutte le norme dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e nei luoghi di lavoro ex D.Lgs 81/2008, in particolare i locali proposti dall'azienda ristorativa per l'espletamento delle attività didattico-laboratoriali dovranno risultare conformi alle vigenti norme e prescrizioni e garantiscono la presenza dei seguenti requisiti minimi:

- risultano muniti di comprovata conformità alle vigenti normative edilizie, igienico-sanitarie ed in materia di prevenzione incendi e di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008), di superamento delle barriere architettoniche (L.13/89 e Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 37 del 22 gennaio 2008):
- possiedono una superficie tale da consentire l'ottimale organizzazione distributiva degli studenti ospitati, ai sensi della normativa vigente in tema di sicurezza negli ambienti di lavoro;
- sono dotati dei seguenti impianti, tutti in possesso della documentazione di conformità al D.M. 37/2008:
 - impianto elettrico idoneo all'alimentazione delle attrezzature;
 - impianto di terra;
 - impianto idrico per distribuzione acqua collegato alla rete idrica comunale;
 - scarichi acque reflue collegati alla rete fognaria comunale;
 - impianto gas alimentato da rete di distribuzione comunale o serbatoio.

I locali, inoltre, sono dotati di:

- una sala destinata ad uso cucina completa delle attrezzature;
- una sala da pranzo con relativi banchi/ tavoli;
- un angolo bar
- servizi igienici;
- locali ad uso spogliatoio.

-di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili,

-di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste nell'avviso prot.n. del e di accettare in particolare le penalità previste,

-di acconsentire ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003 come modificato dal Decreto Legislativo 10 agosto 2018, n. 101 (di seguito "Codice Privacy") e dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR 2016/679) al trattamento dei dati per la presente procedura;

-di essere iscritto alla Camera di Commercio

-di essere in possesso del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);

-di essere in possesso del Piano di Autocontrollo.

Infine, le attività didattico-laboratoriali con gli studenti dell'ISIS "FEDERICO II" di Capua sono garantite dalla presenza di:

.....RSP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e protezione aziendale)
.....medico competente N° Iscrizione Ordine dei Medici.....
.....addetto al servizio antincendio
.....preposto
.....addetto al primo soccorso
tutti in possesso dei requisiti di legge.

La/o scrivente, specifica, altresì, che all'interno dell'organigramma della propria azienda il Sig..... riveste il ruolo di RLS (Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza).

Si allega la planimetria dei locali destinati ad accogliere gli studenti in attività didattico-laboratoriali.

Si allega fotocopia del documento di identità in corso di validità del legale rappresentante/procuratore/titolare dell'azienda/impresa/ditta _____

....., lì

Il Dichiarante-----

ALLEGATO C

M.I.M.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto Statale d'Istruzione Superiore

“FEDERICO II”

Via Nazionale Appia – 81043 Capua (CE)
Tel. 0823 – Fax. 0823 – e-mail ceis04400@istruzione.it

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO

DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

“Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione “Art. 26 comma 3 del D. L.gs. 81/08 e s.m.i.”

ATTIVITA' didattico laboratoriali

Per gli Alunni del Lab. Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

C/o

Datore di Lavoro - ISIS FEDERICO II dott.ssa Ida Russo	
Resp. del S.P.P. – ISIS FEDERICO II dott. ing. Donato Fiorillo	
Medico Competente – ISIS FEDERICO II Dott. Ubaldo Lanzante	
Rappresentante dei Lavoratori – ISIS FEDERICO II Prof. Giovanni Cafaro	

FIGURE DI RIFERIMENTO

ISIS FEDERICO II

Datore di Lavoro	Dirigente Scolastico Dott.ssa Ida Russo
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione	Dott. ing. Donato Fiorillo
Medico Competente	Dott. Ubaldo Lanzante
Rappresentante dei Lavoratori	Prof. Giovanni Cafaro

AZIENDA OSPITANTE

Datore di Lavoro	
Referente Interno / Preposto	
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente	
Rappresentante dei Lavoratori	
Addetto al Primo Soccorso	
Addetto all'Antincendio	

PREMESSA

Il D. l.gs 81/ 08 (Testo Unico sulla sicurezza), così come integrato e modificato dalla Legge 7 Luglio 2009 n° 88 e dal Decreto legislativo 3 Agosto 2009 n°106, statuisce che:

« 3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2 elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.»;

« 5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni". I costi di cui primo periodo non sono soggetto a

ribasso.

Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.».

A seguito di quanto sopra riportato, il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'ISIS FEDERICO II di Capua, ha redatto il presente documento relativo ai principali fattori di rischio presenti nei siti interessati per le attività laboratoriali in esame.

Lo svolgimento delle attività cui si riferisce il contratto : attività di didattico laboratoriali, espletata dagli alunni dell'indirizzo di "Servizi per l' Enogastronomia ed l'Ospitalità Alberghiera dell'ISIS FEDERICO II di CAPUA c/o l'azienda Ospitante: _____ di _____ (CE), comporta l'applicazione degli adempimenti di cui all'art.26 del D.Lgs.81/08.

Sarà cura della ditta ospitante fornire tutte le indicazioni al committente in merito a situazioni che si abbiano a creare e non previste nel contratto iniziale per poter adeguare il presente documento e renderlo coerente con le attività lavorative da svolgere.

GENERALITA'

Al fine di ottemperare agli obblighi di cooperazione e coordinamento previsti dall'articolo citato in oggetto, relativamente alle attività di ospitalità degli alunni presso la struttura destina a ristorazione denominata " _____", sita in Via _____, _____ (____), si descrive la presenza dei rischi di seguito indicati, per i quali sono adottate le specifiche misure di prevenzione collettive e individuali.

Il seguente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, in seguito denominato D.U.V.R.I. è da intendersi valido solo per le attività cui il contratto di affidamento si riferisce.

Per attività non contenute dal succitato contratto che si ritenessero necessarie in corso d'opera sarà verificata la necessità di integrare o modificare il presente documento.

Per il corretto adempimento agli obblighi di legge, si invita a trasmettere il documento di valutazione dei rischi contenente le procedure dettagliate di realizzazione delle attività, al fine di conoscere i rischi che lo svolgimento delle previste attività potranno introdurre nei nostri ambienti di lavoro e le prevedibili condizioni di esposizione agli stessi.

Eventuali modifiche, che alle procedure indicate per la realizzazione delle attività previste che dovessero rendersi necessarie nel tempo, dovranno essere tempestivamente notificate alla stazione appaltante.

Il D.U.V.R.I. dovrà essere condiviso, prima dell'inizio delle attività connesse all'affidamento. Eventuali misure aggiuntive di prevenzione e protezione contro i rischi da interferenza individuati verranno indicate nel D.U.V.R.I definitivo.

FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 comma 3 lett. d del D. L.gs. n°81/08 e s.m.i. per eliminare i potenziali rischi dovuti dalle interferenze delle diverse attività.

Risulta necessario promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dal citato

comma 3 del medesimo articolo e, in particolare:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'affidamento;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure.

Copia del documento è trasmessa:

- ✚ al Responsabile Unico del Procedimento / Dirigente Scolastico;
- ✚ al Datore di Lavoro.

Copia del documento è custodita agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione della ISIS FEDERICO II

DESCRIZIONE SINTETICA DEI LUOGHI IN CUI SI SVOLGERANNO LE ATTIVITÀ DA AFFIDARE.

Le attività oggetto dell'affidamento de quo, interesseranno gli spazi del ristorante, Sala e Cucina, dove verranno ospitati gli alunni dell'ISIS FEDERICO II, in orario mattutino, sia nel rispetto del quadro orario scolastico che per evitare sovrapposizioni con il normale svolgimento delle attività di ristorazione della _____, che iniziano nel tardo pomeriggio e proseguono in serata.

Quando gli alunni saranno ospitati, la vigilanza reciproca delle aziende sarà garantita da personale assegnato allo scopo.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Attività didattico-laboratoriali finalizzate allo svolgimento di esercitazioni pratiche come previsto dal piano di studi e dal quadro orario dell'Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed l'ospitalità alberghiera" dell' ISIS FEDERICO II DI CAPUA

DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è fissata in: _____ giorni decorrenti dalla data di avvio delle operazioni.

DOCUMENTI DA INVIARE AL COMMITTENTE

Prima dell'inizio delle attività devono essere consegnati i seguenti documenti:

- Certificato di iscrizione alla camera di commercio industria e artigianato, aggiornato (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
- Autocertificazione dell'impresa appaltatrice, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445, secondo il modello rilasciato dal committente, in cui si dichiara, tra l'altro, posizione INPS, posizione INAIL e il possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale,
- Elenco dei dipendenti operativi, assegnati alla vigilanza, con relative informazioni riguardanti:
 - Nominativo;
 - Mansione;

- Verbale di formazione;
- Consegna DPI;
- DURC (in corso di validità) da inviare firmato dai responsabili della ditta affidataria;
- Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione delle specifiche attività dell'affidamento;
- Elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte durante le attività di alternanza;
- Autocertificazione riguardanti gli adempimenti previsti dal D. L.gs. 81/08; Documentazione indicante i costi della sicurezza specifici ed afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa.
- Verbale informazione del personale utilizzato per la vigilanza, sui rischi specifici della propria attività lavorativa;

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite all'impresa affidataria dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'affidamento e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico:

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
1	ESECUZIONE ALL' INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO			X
2	ESECUZIONE ALL' ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO			X
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI			X
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI			X
5	ALLESTIMENTO DI UN' AREA DELIMITATA (deposito materiali, per lavorazioni)	all'interno della sede		X
		all'esterno della sede		X
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI			X
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO			X
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO			X
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI		X	

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
10	PREVISTO UTILIZZO / INSTALLAZIONE DI PIATTEFORME ELEVATRICI			X
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X	
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE			X
13	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI			X
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI			X
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI			X
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI			X
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE			X
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA	Elettrica	X	
		Acqua	X	
		Gas	X	
		Rete dati		X
		Linea Telefonica		X
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DEI SISTEMI ANTINCENDIO	Rilevazione fumi		X
		Allarme Incendio		X
		Idranti		X
		Naspi/ Sistemi spegnimento		X
20	PREVISTA INTERRUZIONE	Riscaldamento/Raffrescamento		X
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL' ALTO			X
22	PRESENTE RISCHIO CADUTA DI OGGETTI		X	

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	SI	NO
23	RISCHIO INVESTIMENTO DA MOVIMENTAZIONE DEI MATERIALI (CON CARRELLO TRANSPALLET ECC.)		X
24	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL' ALTO		X
25	MOVIMENTO MEZZI		X
26	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI		X
27	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X	
28	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI /COMBUSTIBILI		X
29	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE		X
30	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL' ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIV. ABILI		X
31	GLI OSPITI DELL'ISS FEDERICO II UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	X	
32	GLI OSPITI DELL'ISS FEDERICO II AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X	
33	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI		X
34	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI		X
35	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL' EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'		X
36	È PREVISTO L'UTILIZZO DI MACCHINE ED ATTREZZATURE DELL'AZIENDA OSPITANTE	X	
37	È PREVISTO LO SVILUPPO DI RUMORE IN QUANTITA' SIGNIFICATIVAMENTE MAGGIORI RISPETTO AL LUOGO DI LAVORO		X
38	SONO PREVISTE ATTIVITA' A RISCHIO ESPLOSIONE INCENDIO		X
39	PREVISTO RISCHIO DA RADIAZIONI IONIZZANTI		X
40	PREVISTO RISCHIO BIOLOGICO		X
41	PREVISTO RISCHIO DA RADIAZIONI NON IONIZZANTI		X

INFORMAZIONI GENERALI

1	Locali e/o aree in genere ove devono essere svolte le attività/ servizi oggetto dell'affidamento	All'interno di luoghi di pertinenza di _____
2	Tipologia di attività	Servizio di Ristorazione
3	Operatori nella zona oggetto delle attività e relativi orari;	Non sarà presente personale del _____, al netto dell'addetto all vigilanza/preposto
4	Ubicazione dei servizi igienici messi a disposizione degli ospiti	All'interno delle strutture.
5	Ubicazione del locale adibito al primo soccorso/pacchetto di medicazione	Pacchetti di medicazione all'interno delle strutture.
6	Piano di emergenza ed evacuazione, vie di fuga ed uscita di emergenza;	Estratto nel protocollo informativo, planimetrie poste all'interno delle strutture

INFORMAZIONI SPECIFICHE

1	RISCHIO ELETTRICO: distrib.ne delle alimentazioni e interruttori.	Prenderne atto in sede di sopralluogo
2	RISCHIO INCENDIO: distribuzione gas, locali contenenti combustibili e comburenti ecc.	Prenderne atto in sede di sopralluogo

RISCHI PER LA SICUREZZA

Rischi per la Sicurezza		Misure di Prevenzione
1	Rischio Incendio	Le attrezzature utilizzate non devono essere fonte/causa d'innescò né generare situazioni di pericolo; ridurre le sorgenti d'innescò; ridurre al minimo necessario i materiali combustibili individuare le vie di esodo e mantenerle sgombre; rispettare il divieto di fumare.
2	Movimentazione carichi	Movimentare materiale, attrezzature ecc., con personale sufficiente e con l'utilizzo di appropriati ausili per evitare cadute o quant'altro possa essere di pregiudizio per la salute degli operatori e degli utenti.

3	Attrezzature ed Apparecchiature in genere	È espressamente vietato l'utilizzo di attrezzature di proprietà del _____ senza la necessaria vigilanza ed autorizzazione
---	---	---

RISCHI ORGANIZZATIVI

1	Rispetto di procedure di accesso	Seguire le istruzioni del personale che sovrintende le attività.
2	Situazioni di emergenza	Attendere le istruzioni del responsabile che sovrintende l'attività.

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER L'ATTUAZIONE DELLE AZIONI DI COOPERAZIONE

Nell'ambito dell'esercizio delle attività oggetto dell'affidamento, le vie di esodo dovranno essere mantenute sempre sgombre e facilmente utilizzabili, evitando nel contempo che arrechino pregiudizio alla segnaletica d'emergenza ed ai mezzi antincendio e dovranno rispettare, altresì, le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica.

Prima dell'inizio delle attività devono essere disposte ed attuate tutte le necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla tutela della sicurezza degli ospiti ed ospitanti durante le attività, sia per i rischi propri, sia quelle specificatamente individuate dal committente per l'eliminazione dei rischi interferenti per interventi su attrezzature e/o macchinari consultare sempre i libretti d'istruzione tecnica.

Viene inoltre prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- **è vietato fumare;**
- **è vietato compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza anche di altre persone;**
- **è fatto obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli e negli avvisi presenti nelle strutture;**
- **è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal datore di lavoro della struttura ove si svolge il lavoro; le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;**
- **è necessario coordinare la propria attività con il datore di lavoro della sede ove si espleta il servizio per:**
 - **normale attività**
 - **comportamento in caso di emergenza ed evacuazione;**

- **in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.**

Nell' ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio e, i nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato;

ELENCO DELLE PRINCIPALI MISURE DA ADOTTARE PER RIDURRE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE:

RISCHI DI ESPLOSIONE ED INCENDIO

All' interno delle aree delimitate ed indicate quali a rischio di esplosione ed incendio è fatto divieto di: usare fiamme libere, fumare, usare utensili portatili alimentati elettricamente, se non in custodia antideflagrante.

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

L'impresa erogatrice dei servizi dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati nell'ambito delle sedi dove si interviene.

BARRIERE ARCHITETTONICHE/ PRESENZA DI OSTACOLI

Attrezzature e materiali dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo..

EMERGENZA

E' necessario che il Datore di Lavoro assicuri la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione, l'indicazione ed il recapito dei membri componenti la squadra di emergenza aziendale (addetti all'emergenza), le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc. ecc.

INTERFERENZE

I criteri utilizzati per l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione sono quelli di consentire la riduzione o l'eliminazione (ove possibile) del rischio interferente individuato attraverso l'analisi dei rischi dovuti a situazioni ambientali o relative alle

attività svolte dal committente e dalle previste attività dell'appaltatore.

Successivamente all'affidamento l'azienda ospitante attraverso incontri e sopralluoghi si coordinerà e coopererà con il committente, in particolare nella figura del Datore di Lavoro avvalendosi, ove necessario, dell'Ufficio di Prevenzione e Protezione aziendale del committente per gli aspetti conseguenziali e per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione di seguito riportate.

Attività interferenziali

Accesso del personale di _____ ai locali oggetto delle attività di alternanza.

Luoghi di lavoro

Rischio		Misure di cooperazione e coordinamento che l'appaltatore deve adottare per eliminare le interferenze	Misure di cooperazione e coordinamento che il committente deve adottare per eliminare le interferenze
1	Vie di circolazione zone di pericolo pavimenti e passaggi	Non ingombrare le vie di esodo, di circolazione, pavimenti e passaggi.	Mantenere pulite e sgombre le vie di esodo, di circolazione, pavimenti e passaggi.
2	Eventuali Zone di pericolo che può creare l'ospite.	Segnalare in modo chiaramente visibile le eventuali zone di pericolo introdotte dall'ospite.	Evitare qualsiasi attività inerente il normale svolgimento di ristorazione
3	Zone di pericolo dell'ospitante	Non accedere alle zone di pericolo a cui gli addetti dell'ospite non sono stati autorizzati.	Segnalare in modo chiaramente visibile le eventuali zone di pericolo
4	Segnaletica	Rispettare la segnaletica dei percorsi pedonali e dei mezzi di trasporto/movimentazione, ove presente	Affiggere e mantenere la segnaletica dei percorsi pedonali
5	Attrezzature	Qualora si utilizzino attrezzature, dovranno essere segnalati ed utilizzati dai soggetti autorizzati	Rispettare la segnaletica

6	Rischi nell'utilizzo di attrezzature di lavoro	Disporre ed utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro in modo da non creare rischi per le altre persone	Non ostacolare le attività di normale gestione delle attrezzature
---	--	--	---

Agenti fisici

Rischio		Misure di cooperazione e coordinamento che l'appaltatore deve adottare per eliminare le interferenze	Misure di cooperazione e coordinamento che il committente deve adottare per eliminare le interferenze
1	Rumore	Utilizzare ogni accorgimento per ridurlo al minimo.	Utilizzare ogni accorgimento per ridurlo al minimo.

Prevenzione incendi e gestione emergenze

Rischio		Misure di cooperazione e coordinamento che l'appaltatore deve adottare per eliminare le Interferenze	Misure di cooperazione e coordinamento che il committente deve adottare per eliminare le interferenze
1	Vie e le uscite di emergenza	Tenere sgombre le vie e le uscite di Emergenza	Tenere sgombre le vie e le uscite di emergenza
2	Segnaletica di sicurezza	Non rimuovere o coprire la segnaletica di sicurezza	Affiggere e mantenere la segnaletica di sicurezza
3	Presidi antincendio	Non rimuovere o manomettere i presidi Antincendio	Effettuare la regolare manutenzione
4	Procedure di emergenza	Rispettare le procedure di emergenza	La direzione esplicita eventuali, particolari misure di emergenza

FIRMANO**ISIS FEDERICO II**

Datore di Lavoro Dott.ssa Ida Russo	
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione Dott. ing. Donato Fiorillo	
Medico Competente Dott. Ubaldo Lanzante	
Rappresentante dei Lavoratori Prof. Giovanni Cafaro	

AZIENDA OSPITANTE

Datore di Lavoro	
Refente Interno / Preposto	
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente	
Rappresentante dei Lavoratori	