

Spett.le Ditta

Ferrara, 15 Giugno 2022

OGGETTO: Adesione al **Corso di Formazione per il Personale Alimentarista**, ai sensi della L.R. Emilia-Romagna n. 11 del 24 giugno 2003 e s.m.i. e del D.G.R. n. 311 del 04 marzo 2019.

Indicare **Codici Ateco**: _____ Settore Attività: _____

- **Durata del corso:** 3 ore
- **Costo:** € 35,00 + iva cada persona

Indicare con una X l'Edizione per la quale si intende effettuare l'iscrizione:

	MODALITA' DI EROGAZIONE	DATA	ORARIO
<input type="checkbox"/> Ed.05	AULA FERRARA c/o SicurImpresa in Via F. Sutter, 17	19/09/2022	15.00 – 18.00
<input type="checkbox"/> Ed.06	AULA MIRANDOLA (MO) c/o AP Consulting in Viale Gramsci, 339	10/10/2022	15.00 – 18.00
<input type="checkbox"/> Ed.07	AULA FERRARA c/o SicurImpresa in Via F. Sutter, 17	20/10/2022	8.00 – 11.00
<input type="checkbox"/> Ed.08	AULA MIRANDOLA (MO) c/o AP Consulting in Viale Gramsci, 339	16/11/2022	8.00 – 11.00
<input type="checkbox"/> Ed.09	AULA FERRARA c/o SicurImpresa in Via F. Sutter, 17	21/11/2022	8.00 – 11.00
<input type="checkbox"/> Ed.10	AULA FERRARA c/o SicurImpresa in Via F. Sutter, 17	01/12/2022	15.00 – 18.00

Per effettuare l'iscrizione è necessario **compilare TUTTI** i campi sotto, inviando il presente modulo all'indirizzo formazione@sicurimpresa.it

Le iscrizioni vengono raccolte fino a 7 giorni prima della data di inizio. Si informa che il corso è a numero chiuso.

DATI PARTECIPANTE:

Cognome: _____ Nome: _____

Data di nascita: __ / __ / ____ Luogo di nascita: _____ Prov. (_)

Codice Fiscale: _____ Mansioni: _____

Indicare Tipo di Corso	<input type="checkbox"/> BASE	<input type="checkbox"/> AGGIORNAMENTO
In caso di AGGIORNAMENTO si chiede di fornire a SicurImpresa, in concomitanza della scheda di iscrizione, l'ultimo attestato rilasciato dall' AUSL		
Indicare Rischio Mansioni:	<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
<p>LIVELLO RISCHIO 1: Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande), Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine ed analoghi, Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili esclusi ortofrutticoli, Addetti alla lavorazione di ortofrutticola quarta gamma, Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.</p> <p>LIVELLO RISCHIO 2: Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie), Pasticceri, Gelatai (produzione), Addetti alle gastronomie (produzione e vendita), Addetti alla produzione di pasta fresca, Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori, Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi, Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio), Responsabili presso sagre e feste popolari (previsto un solo responsabile per ogni associazione che esercita preparazione di alimenti).</p>		

DATI AZIENDA: (per fatturazione)

Ragione Sociale: _____

Sede Legale: Via _____

Comune _____ Prov. (_) CAP _____

P.IVA _____ e Codice Fiscale _____

Tel. _____ e-mail _____

CODICE DESTINATARIO (SDI) _____ PEC per fatturazione

Referente Amministrazione: _____ Tel. / email diretti: _____

Referente Corsi Formazione: _____ Tel. / email diretti: _____

Indicare con una X se si rientra nelle seguenti categorie, completando con i dati richiesti:

- PUBBLICA AMMINISTRAZIONE: CIG _____ DETERMINA _____ Data __ / __ / ____
- SPLIT PAYMENT: CIG _____ DETERMINA _____ Data __ / __ / ____
- Esente IVA – articolo di riferimento/descrizione esenzione: _____

Altre disposizioni:

- il Datore di Lavoro accettando la presente dichiara sotto propria responsabilità, di rientrare nella tipologia di rischio indicata nella presente adesione e che il partecipante è idoneo alla mansione oggetto del corso ed è in possesso di eventuali attestazioni base necessarie per accedere alla lezione;

- ci si riserva di non attivare il corso fino alla data di inizio e, nel caso, verrà data apposita comunicazione a chi avrà aderito;

- l'eventuale impossibilità a partecipare deve essere comunicata almeno 3 gg. lavorativi prima dell'inizio del corso; in caso contrario sarà addebitato il 50% della quota di partecipazione;

- sarà emesso l'attestato a chi sarà in regola con i pagamenti, salvo casi eccezionali;

PROTOCOLLO COVID-19 (ESTRATTO) L'erogazione della formazione si svolgerà nel rispetto dei protocolli Anti-contagio in linea con il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020 e s.m.i., nonché in condizioni logistiche ed organizzative che consentano la piena osservanza di tutte le misure di prevenzione e contenimento del contagio individuate per la gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

INFORMATIVA TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REG. EU 679/2016 (ESTRATTO): la ditta prende atto che SicurImpresa srl acquisisce i dati personali dei partecipanti (sopra inseriti) nella propria banca dati per le finalità citate nell'informativa estesa (disponibile sul sito di SicurImpresa). In particolare: SicurImpresa srl, è responsabile dell'archiviazione e della conservazione per almeno 10 anni, dei documenti attestanti la corretta esecuzione del progetto formativo previsti dal D.Lgs 81/08 e all'effettuazione delle operazioni connesse alla formazione e all'organizzazione interna (registrazione partecipanti, accoglienza e assistenza, scadenze dei titoli formativi). Prende atto delle finalità in capo all'Ufficio amministrativo che disciplinano il regolare svolgimento del rapporto contrattuale, per assolvere ad obblighi di natura contabile, civilistica e fiscale.

Attestati e Modalità di pagamento: l'erogazione dell'attestato sarà in formato digitale a seguito dell'avvenuto pagamento della quota d'iscrizione tramite bonifico bancario. Le Coordinate saranno visibili nella fattura emessa dalla nostra amministrazione al termine del corso.

Data _____ Timbro e firma Leg. Rapp. _____