

**OFFERTA per la gestione della salute e della sicurezza con particolare riferimento agli obblighi derivanti dal D.Lgs. 81/08**

1	Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed effettuazione di incontri del SPP al fine di gestire gli obblighi derivanti dal D.Lgs. 81/08 (indicativamente n.10 incontri annui).
2	Nomina del Medico Competente con predisposizione del piano di sorveglianza sanitaria sulla base della valutazione dei rischi effettuata dal SPP. Richiediamo, inoltre, la quotazione del costo per allievo della sorveglianza sanitaria-visita medica per gli alunni del settore benessere – acconciatura (circa 150 allievi per ogni Anno Formativo) e per gli alunni del settore trasformazione agroalimentare - panificazione - pasticceria (circa 90 allievi per ogni Anno Formativo) che verranno fatturate sulla base del numero di visite effettivamente realizzate.
3	Valutazione del rischio stress lavoro-correlato (se necessario aggiornamento).
4	Predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema HACCP per le attività di gestione degli alimenti effettuate presso l’Agenzia (fra cui l’attività di catering) ai sensi dei Re. CE 852/853/854/882 del 2004 (Pacchetto igiene). Richiediamo, inoltre, la quotazione del costo per analisi su matrice alimentare, tampone ambientale ed analisi completa acqua destinata al consumo umano che verranno fatturati sulla base del numero di analisi effettivamente realizzate.
5	Realizzazione corsi di aggiornamento previsti per legge per il personale dipendente.
	<b>TOTALE OFFERTA–DURATA 1 SETTEMBRE 2014–31 AGOSTO 2015</b> €
	<b>TOTALE OFFERTA–DURATA 1 SETTEMBRE 2014–31 AGOSTO 2016</b> €

SI ALLEGA DETTAGLIO DEI SERVIZI OFFERTI PER OGNI TIPOLOGIA DI INTERVENTO (PROGETTO ESECUTIVO E CRONOPROGRAMMA).

**N.B. I prezzi indicati nell’offerta devono intendersi al netto di IVA.**

Luogo e data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_