

Formazione professionale riconosciuta Regione Toscana - Formazione Obbligatoria Formazione D.D. 17168 del 2024  
**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI - MODULO C**

**ore 8**

Dati del Partecipante		Dati per la Fatturazione (COMMITTENTE)	
Cognome		Ragione Sociale:	
Nome		Indirizzo	N.
Indirizzo	N.	CAP	Città Prov.
Cap	Città Prov.	Tel.	Fax
Tel.	Cell.	Codice fiscale	
E-mail:	C.F.	Partita IVA	
Luogo di nascita		Referente	
Data di nascita		Email	Codice SDI
Titolo di Studio	Note		

**Dati relativi al corso**

Il corso ha una durata totale di 8 suddivise in 2 moduli:

**UF 1 Rischi e pericoli alimentari. Igiene e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: Igiene personale: procedure di controllo comportamentale; - Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti; - Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; - Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.**

**UF2: Obblighi e responsabilità dell'Operatore nel sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare: Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale; - Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali; - Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari; - Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifiche del piano; - L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare.**

Per l'ammissione alla prova finale è obbligatoria la frequenza ad almeno il 90% delle ore complessive del corso. La prova finale è costituita da un test scritto a risposta multipla. Al termine verrà rilasciato un attestato di frequenza.

**Costo corso € 120,00**

**Clausole Contrattuali**

- Il pagamento dovrà essere effettuato al momento dell'iscrizione.
- Nell'emissione della fattura verrà applicata, come previsto dalla legge, la **marca da bollo virtuale da € 2,00** che andrà ad aggiungersi all'importo sopraindicato. Pertanto l'importo da pagare sarà: **costo del corso + 2 euro**. Il pagamento può avvenire con contanti, carta di credito o bonifico - **IBAN: IT73X086737188000000000748 – Chianti Banca Fontebecci (SI)**.
- Il costo è inclusivo di iscrizione, frequenza, esami e certificazioni finali, materiale didattico individuale e collettivo, assicurazione infortuni e rischi civili contro terzi, uso di laboratori ed attrezzature, tutoraggio, modalità di svolgimento di attività con metodo FAD e stage.
- La verifica di tutti i requisiti di idoneità alla frequenza al corso verrà effettuata tramite presentazione di idonea documentazione o tramite autocertificazione.
- La rinuncia/disdetta deve essere comunicata per iscritto (lettera raccomandata o e-mail) entro 15 (quindici) giorni dalla data d'inizio del corso, la Bluinfo Formazione restituirà l'intera quota versata. In caso di rinuncia comunicata oltre tale termine e comunque prima dell'inizio delle lezioni, la Bluinfo Formazione avrà diritto a trattenere il 50% dell'intera quota di partecipazione. La mancata presentazione del partecipante o il suo ritiro durante il corso, comporterà, a titolo di penale, l'addebito dell'intera quota del corso.
- Una volta iniziato il corso il contratto non potrà essere sciolto e pertanto il contraente dovrà effettuare l'intero pagamento del corso, indipendentemente dalla frequenza del partecipante.
- Bluinfo Formazione sas si riserva il diritto di annullare o modificare la data di svolgimento di un corso in qualunque momento. In caso di annullamento la quota d'iscrizione sarà interamente restituita entro 30 giorni o trasferita, su richiesta del cliente, ad altre iniziative.
- Il sottoscrittore ha la facoltà di ottenere la restituzione della somma versata per la partecipazione al corso in caso di revoca del riconoscimento di tale corso da parte del competente Settore regionale come da DGR 733/2024 entro trenta giorni dalla comunicazione della revoca.
- È patto espresso che il soggetto richiedente e quello, eventualmente diverso, indicato per la fatturazione sono solidalmente tenuti al pagamento del corso.
- Resta espressamente esclusa qualsiasi altra forma di risarcimento a favore del cliente da parte di Bluinfo Formazione sas.
- In caso di controversia avente ad oggetto la corretta esecuzione del contratto e/o la sua interpretazione, le parti concordemente individuano quale unico foro competente, con espressa esclusione di ogni altro foro alternativo, il Foro di Siena.

Siena, li

Per accettazione

Per accettazione



Il Partecipante

Il Committente (Timbro e firma Azienda)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Approvazione specifica delle singole clausole

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 e ss. del Codice Civile, si approvano espressamente le seguenti clausole:

Art. 4 (facoltà di disdetta preventiva; mancato rispetto dei termini di disdetta/penale; mancata partecipazione/penale); Art. 5) recesso unilaterale/penale); Art. 6 (facoltà di annullamento modifica del corso/restituzione); Art. 7 (revoca del corso da parte della Regione/restituzione); Art. 8 (responsabilità solidale del partecipante e del Committente); Art. 9 (limitazione di responsabilità); Art. 10 (deroga alla competenza territoriale)

Siena, li

Per accettazione

Per accettazione

Il Partecipante

Il Committente (Timbro e firma Azienda)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL' ART.7 DEL REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679 (GDPR)**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Leg. 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Reg. UE 2016/679) Autorizzo il trattamento dei miei dati personali. Le informazioni fornite verranno utilizzate per finalità di gestione amministrativa dei corsi e potranno essere utilizzate per proposte commerciali e promozionali inerenti attività formative di Bluinfo formazione; per quest'ultimo uso è richiesto un ulteriore consenso al trattamento. L'Utente, con le firme in calce, manifesta espressamente il suo libero e pieno consenso al Trattamento dei Dati secondo le finalità indicate nell'informativa e nei limiti in cui il proprio consenso fosse richiesto ai fini della legge, nonché alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa stessa. La informiamo che in qualità di interessato ha il diritto di revocare il Suo consenso in qualsiasi momento inviando una pec a [formazione@pec.bluinfo.it](mailto:formazione@pec.bluinfo.it). La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca. Prima di esprimere il proprio consenso, l'interessato è informato di ciò. Il consenso è revocato con la stessa facilità con cui è accordato.

Il partecipante  **AUTORIZZA**  **NON AUTORIZZA** Bluinfo formazione al trattamento dei dati personali per attività commerciali.

\_\_\_\_\_ Firma partecipante

Il partecipante  **AUTORIZZA**  **NON AUTORIZZA** Bluinfo formazione alla pubblicazione di foto e video sui Social network aziendali.

\_\_\_\_\_ Firma partecipante

Firma Bluinfo Formazione sas

Firma Partecipante (ed eventuale timbro aziendale)  
(in caso di minore firma del genitore)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

