

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Torino, 10.12.2020

IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO
Prot. 0008946 del 10/12/2020
2 (Uscita)

Alle Istituzioni Scolastiche della

Città Metropolitana di Torino

Oggetto: Richiesta disponibilità per conferimento di incarico di Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni dal 01/01/2021 al 31/12/2021.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo 81/2008 ed in particolar modo:

- L'art. 17, che al comma 1 lettera b) individua fra gli obblighi del datore di lavoro la designazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);
- L'art. 31, che definisce l'organizzazione del servizio di prevenzione e protezione,
- L'art. 32, che detta i requisiti professionali richiesti per le figure di addetto e responsabile del servizio prevenzione e protezione nonché, ai commi 8 e 9, le priorità con cui si debba procedere all'individuazione del personale da adibire al servizio;
- L'art. 33, che individua i compiti cui provvede il servizio di prevenzione e protezione.

VERIFICATO che la disponibilità ad espletare tale funzione non è presente all'interno dell'Istituzione scolastica stessa;

VISTA la necessità di procedere alla scelta del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione;

EMANA

Il seguente avviso esterno per titoli comparativi finalizzato all'individuazione, fra il personale dipendente delle Istituzioni Scolastiche in indirizzo, del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

Oggetto dell'incarico.

Il responsabile S.P.P., oltre a provvedere a quanto previsto dall'art. 33 D.lgs. n. 81/2008, dovrà:

- Aggiornare/revisionare i rispettivi documenti di sicurezza inerenti la valutazione dei rischi ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni;
- Redigere e/o aggiornare le procedure di sicurezza (utilizzo laboratori, esecuzione pulizie, lavori piccola manutenzione, opuscolo informativo, etc...) anche con riferimento alla situazione di emergenza sanitaria dovuta alla diffusione del virus SARS-Cov-2;
- Organizzare e partecipare alle prove di evacuazione della struttura scolastica (almeno 2 annue);
- Effettuare sopralluoghi in ambiente di lavoro ogni qualvolta per necessità venga richiesto

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

dalla scuola, documentati su apposito registro;

- Partecipare alla riunione periodica e a riunioni di esercizio e/o coordinamento convocate dal D.S e redigere il relativo verbale di riunione;
- Partecipare a riunioni con Commissione Sicurezza Interna;
- Coordinare e monitorare lavoratori (test e indagini);
- Verificare compilazione documentazione di nomina e di verifica periodica;
- Scrivere per il D.S. in bozza lettere/richieste;
- Predisporre Consulenza tecnica al D.S., agli addetti e al RLS;
- Esaminare in contraddittorio progetti di adeguamento predisposti dall'E.P.;
- Predisporre Consulenza per la verifica dell'attività di manutenzione ordinaria e straordinaria svolta dall'ente proprietario;
- Organizzare incontri di coordinamento e assistenza agli addetti alle emergenze, individuati dal D.S. sentito il parere del RLS
- Aggiornare il Piano di Emergenza (composto dal piano Piano di Evacuazione e dal Piano di Primo Soccorso);
- Aggiornare le Tavole di Esodo (per le vie di esodo e per ogni locale);
- Redigere Manuali di Informazioni per gli addetti (Primo soccorso, antincendio, prevenzione e protezione);
- Redigere corsi di autoformazione (MSPowerPoint);
- Effettuare l'aggiornamento in internet mailing delle news in ambito scuola sicura;
- Assistere il Dirigente Scolastico per la Redazione del DUVRI relativamente alle Ditte con contratto di appalto stipulato con l'Ente Proprietario o con la Scuola.
- Fornire assistenza nella gestione dei rapporti con Enti Esterni per le problematiche della sicurezza;

DURATA DELL'INCARICO

Annuale dal 01/01/2021 al 31/12/2021

La Dirigente Scolastica procederà alla valutazione delle domande pervenute e all'assegnazione di un punteggio, secondo i parametri riportati in tabella, e provvederà a stilare una graduatoria in base alla quale procedere alla aggiudicazione del servizio.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

INFORMAZIONI RICHIESTE		PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE TECNICA DELL'ISTITUTO
Compenso richiesto per il servizio RSPP (omnicomprensivo importo massimo 1.700,00 euro)		Al prezzo più basso saranno assegnati 30 punti, ai restanti sarà attribuito il punteggio nel seguente modo $X = (V_{min}/V_{esimo}) \times 30$

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Titolo di studio del professionista incaricato RSPP		Diploma di Laurea tecnica ¹ fino a max 3 punti votazione da 79/110 a 89/110 punti 1 votazione da 90/110 a 104/110 punti 2 votazione da 105/110 a 110/110 con lode punti 3 Diploma di maturità tecnica industriale fino a max. 1,75 punti votazione fino a 70/100 punti 0,25 votazione da 80/110 a 84/100 punti 0,5 votazione da 85/100 a 89/100 punti 0,75 votazione da 90/100 a 94/100 punti 1 votazione da 95/100 a 99/100 punti 1,25 votazione 100/100 punti 1,5 votazione 100/100 con lode punti 1,75
Anni di esperienza come RSPP presso Istituti Scolastici		1 punto/anno
Anni di esperienza come RSPP presso enti pubblici		0,5 punti/anno
Numero dei documenti di valutazione dei rischi redatti		1 punto/documento
Numero dei corsi di formazione effettuati negli ultimi 3 anni		0,5 punti/corso
Presenza fisica immediata, su chiamata del dirigente scolastico	() entro 1 ora () entro 2 ore	1 ora: 4 punti 2ore: 2.38 punti

(1) *Laurea specificatamente indicata al c.5 dell'art. 32 D.lgs. 81/2008, o diploma di istruzione secondaria superiore, integrati da attestati di frequenza, con verifica dell'apprendimento, di specifici corsi di formazione di cui al c.2 del già citato art. 32 del D.lgs. n.81/2008, organizzati da Enti espressamente indicati al c.4 dello stesso articolo.*

I suddetti titoli costituiscono elementi essenziali per la valutazione quantitativa dei curricula e per l'attribuzione dell'incarico.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda pienamente rispondente ai requisiti richiesti.

Presentazione delle domande

Le candidature del personale che ne avesse i titoli necessari, come per legge, redatta in forma libera, dovranno pervenire tramite l'indirizzo e-mail TOIS04200N@pec.istruzione.it entro le ore 12:00 del giorno 16/12/2020 con relativo curriculum e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (art.47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445) attestante il possesso dei requisiti richiesti dall'art.32 D.lgs. 81/2008.

Compenso per il servizio

Il compenso complessivo lordo per l'espletamento dell'incarico è previsto in € 1.700,00 onnicomprensivo di tutti gli oneri di legge, ai sensi della normativa vigente e sulla base della dichiarazione fiscale dell'esperto.

Il compenso è comprensivo di tutte le spese che l'esperto effettua per l'espletamento dell'incarico, incluse quelle di trasferta, e viene erogato a seguito di accertamento da parte della D.S. dell'esattezza della prestazione secondo i termini contrattuali.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Non si procederà ad anticipazione di somme.

Eventuali ritardi nel pagamento, comunicati tempestivamente all'interessato, non danno origine ad oneri per l'istituto.

Trattamento Dati Personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del decreto legislativo n.196 del 2003 e del Regolamento Europeo 679/2016, i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta da disposizione di legge la facoltà di accedervi.

Gli interessati hanno la facoltà di esercitare i diritti previsti dal Regolamento Europeo 679/2016.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. ssa Franca Zampollo

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005, e s.m.i. (e norme allegata e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)