

QUALITY NETWORK

Costruire il Sistema dell'offerta turistica integrata e dei prodotti tipici dei Picentini

SCUOLA@AZIENDA

TRA

- Il Polo Qualità di Napoli** qui rappresentato dal Responsabile Angela Orabona
- Il GAL Colline Salernitane** qui rappresentato dal Presidente Paolo Rossomando
- La Comunità Montana Monti Picentini** qui rappresentata dalla v. Presidente Gerardina Prosario
- Il Comune di Giffoni Valle Piana** qui rappresentato dal Sindaco Paolo Rossomando
- Il Comune di Acerno** qui rappresentato dal v. Sindaco Donatina Di Lascio
- Il Comune di Bellizzi** qui rappresentato dall'Assessore Luigi Maiorano
- Il Comune di Montecorvino P.** qui rappresentato dall'Assessore Emanuele Budetta
- Il Comune di Olevano sul Tusciano** qui rappresentato dal Sindaco Adriano Ciancio
- La Confindustria di Salerno** qui rappresentato da Gerardo Sica
- La Confindustria di Salerno** qui rappresentato da Gennaro Lodato
- L'Associazione Nazionale Città della Nocciola** qui rappresentato da Rosario D'Acunto
- Il Consorzio di Tutela Nocciola Giffoni IGP** qui rappresentato da Gerardo Alfani
- Il Consorzio di Tutela Colline Salernitane DOP** qui rappresentato da Gerardo Alfani
- La Cooperativa Tonda di Giffoni** qui rappresentato da Pasquale Sica
- Il Tour Operator Bellatrix** qui rappresentato da Luca Di Feo
- L'Agriturismo La Vecchia Quercia** qui rappresentato da Anna Imparato
- L'Agriturismo Fattoria l'Antico Borgo** qui rappresentato da Ennio Granese
- La Villa Rizzo Resort & SPA** qui rappresentato da Emanuela Losasso
- L'Azienda Agricola Gerardo Alfano** qui rappresentato da Gerardo Alfano
- L'Azienda Sapori di Casa** qui rappresentato da Roberta Giuliano
- L'Azienda Il Faggio** qui rappresentato da Giuseppina Tedesco
- L'Affittacamere La Fenice** qui rappresentato da Oscar Pintozzi
- L'Agriturismo Mazzarella** qui rappresentato da Anna Farina
- L'Agriturismo Brucale e Bovi** qui rappresentato da Maria Bovi
- L'Agriturismo Terre di Vento** qui rappresentato da Robero Nicodemo
- L'Agriturismo Masseria Sparano** qui rappresentato da Mario Codanti
- L'Azienda Agricola Nobile Rosa** qui rappresentato da Giuseppina Carmando
- L'Azienda Agricola Il Nido** qui rappresentato da Gerardo Alfani
- Il Caseificio Giffoniello** qui rappresentato da Giffoniello Giuseppe

L'Azienda Boniello Sapori qui rappresentato da Marianna Cerrone
L'Azienda Agricola Nigro Irene qui rappresentato da Irene Nigro
La Pasticceria Lucia qui rappresentato da Lucia Cappetta
L'Azienda Bontà a Domicilio qui rappresentato da Roberto Portofranco
L'Antica Arte del Dolce qui rappresentato da Ciro Pellicano
La Cooperativa Acerno Frutta qui rappresentato da Michele Pacifico
Il Ristorante Popilia qui rappresentato da Paolo De Conte
Il Ristorante Il Vecchio Rifugio qui rappresentato da Vincenzo Camera
Il Ristorante La Pineta qui rappresentato da Lucrezia Fasulo
Il Ristorante Il Tartufo qui rappresentato da M. Teresa Vece
Il B&B Palazzo Pennasilico qui rappresentato da Valentina Pennasilico
Il B&B Casa Vernon qui rappresentato da Monica Pedretti
Il B&B A Casa di Antonella qui rappresentato da Antonio Aprile
Il B&B Il Priorato della Quercia Antica qui rappresentato da Francesco Coscia

E

L'IIS Glorioso di Montecorvino Rovella, rappresentato dal Dirigente Scolastico prof. Renzo Stio

VISTO l'articolo 7 del DPR 275/99 che conferisce alle Istituzioni Scolastiche la facoltà di costituire Reti per la ricerca e l'innovazione didattica;

VISTA la Legge 28 dicembre 2001, n. 448 e, in particolare l'art.18, che detta norme ai fini del contenimento della spesa e della maggiore funzionalità dei servizi e delle procedure e prevede la possibilità di istituire commissioni di carattere tecnico ad elevata specializzazione indispensabili per la realizzazione di obiettivi istituzionali non interamente perseguibili attraverso l'utilizzazione del proprio personale;

VISTO il Decreto Ministeriale AOOUFGAB/2081/GM del 6 marzo 2009, con il quale è stata costituita, ai fini suddetti, un'apposita "Unità di Consegna" dell'innovazione, denominata "Delivery Unit", composta da esperti del mondo della scuola, dell'università e della ricerca nonché dai Direttori Generali degli Uffici Scolastici Regionali interessati dalla predetta sperimentazione;

VISTE le Indicazioni Nazionali per il curriculum della scuola dell'infanzia e del primo ciclo dell'istruzione pubblicate il 4 settembre 2012 in cui si afferma che *"Il sistema scolastico italiano assume come orizzonte di riferimento il quadro delle competenze chiave per l'apprendimento permanente definite dal Parlamento Europeo e dal Consiglio dell'Unione Europea (raccomandazione del 18 dicembre 2006)*

VISTA la Riforma della scuola secondaria di II° grado approvata dal Consiglio dei Ministri nella seduta del 4 febbraio 2010;

VISTI i Regolamenti concernenti il riordino del secondo ciclo di istruzione - adottati con D.p.R. del 15 marzo 2010 e registrati dalla Corte dei Conti il 1 giugno 2010 – recanti la revisione dell’assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei nonché il riordino degli istituti tecnici e degli istituti professionali;

VISTO il Decreto del Direttore Generale dell’Ufficio Scolastico Regionale (U.S.R) per la Campania prot. n° 12592/U del 19 luglio 2010 con il quale è stata costituita - per la Regione Campania - un’apposita “Unità di consegna” dell’innovazione, denominata “Delivery Unit regionale ”, coordinata dalla dott.ssa Angela Orabona, con il compito di elaborare un programma condiviso di attivazione dei processi innovativi richiamati, con particolare riferimento all’ambito didattico ed a quello organizzativo - gestionale;

VISTO il Protocollo d’Intesa in tema di politica scolastica regionale per la realizzazione del Piano per l’Innovazione nell’Istruzione Tecnica in Campania – a.s. 2010/2011 sottoscritto il 15/10/2010 tra l’U.R.S Campania, l’Assessorato all’Istruzione Regione Campania e Confindustria Campania;

PREMESSO che le Parti, in attuazione del Piano “Percorso di Ricerca – Azione a supporto delle iniziative di accompagnamento di riordino di II° grado” citato al punto precedente, intendono instaurare una collaborazione finalizzata alla realizzazione di un appropriato piano formativo basato sull’integrazione dei sistemi di Istruzione Scolastica ed Azienda.

TUTTO CIO’ PREMESSO SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ARTICOLO 1 - PREMESSE

Le Premesse e gli Allegati formano parte integrante e sostanziale del presente Accordo.

ARTICOLO 2 - FINALITA’ DELL’ACCORDO

Con il presente Accordo le Parti intendono realizzare congiuntamente un percorso volto ad avvicinare i due sistemi, Istruzione Scolastica ed Aziende dell’offerta turistica e dei prodotti tipici dei Picentini, attraverso una più approfondita conoscenza reciproca, secondo la modalità dell’accordo di rete, tenendo conto delle Indicazioni Nazionali per il curricolo del 4 settembre 2012 in cui si afferma che *“Il sistema scolastico italiano assume come orizzonte di riferimento il quadro delle competenze chiave per l’apprendimento permanente definite dal Parlamento Europeo e dal Consiglio dell’Unione Europea (raccomandazione del 18 dicembre 2006) e così come previsto dalle nell’ambito del riordino della scuola secondaria di II grado citata in Premessa (nel prosieguo denominato il “percorso”).*

Le parti concordano che la Campania e la provincia di Salerno offrono al palcoscenico del turismo italiano e internazionale sia destinazioni conosciute e consolidate nell'immaginario collettivo come "marche" turistiche di primo piano che territori come i Picentini che, seppur ricchi di risorse locali, faticano ad emergere pregiudicandosi importanti prospettive di sviluppo economico e sociale.

In Italia, molte delle difficoltà che attanagliano il sistema turistico sono imputabili al fatto che i diversi operatori, pubblici e privati, sembrano non aver compreso fino in fondo l'ampiezza e la profondità dei cambiamenti in atto mentre il gioco di squadra tra gli stake holder del sistema turistico locale è condizione necessaria allo sviluppo turistico.

I Picentini, pur dotati di risorse che attraggono e che possono motivare la scelta della destinazione, non sono ancora all'altezza di una domanda turistica che potrebbe "comprare un soggiorno" nel territorio.

Promuovere una rete di qualità all'interno dell'offerta turistica e dei prodotti tipici per candidare i Picentini a destinazione turistica è questa la sfida che i soggetti pubblici e privati dichiarano di accettare su proposta dell'Istituto Tecnico Economico dell'I.I.S Gian Camillo Glorioso, che da due anni tiene per i propri studenti il Corso di *Marketing turistico e dei prodotti tipici*.

Nei picentini le produzioni tipiche sono diventate un aspetto di differenziazione e di qualificazione dell'intero territorio, diventandone una delle risorse principali ed un vero fattore di attrattività turistica per i cosiddetti turisti post-fordisti (i turisti del gusto, i turisti verdi, ecc.).

Per essere ospitali, all'interno di un territorio occorre che l'accoglienza sia condivisa, manifestata esplicitamente, e poi "gestita"; tre condizioni che rischiano di non essere sempre garantite.

L'attuale scenario nei picentini spinge a ad operare in sinergia, tra i diversi soggetti che qui sottoscrivono, per un'economia locale che punti sull'identità e le risorse territoriali con una forte immagine di marca, al fine di costruire il Sistema dell'offerta turistica integrata e dei prodotti tipici ponendo in campo attività/servizi/iniziative di

- coordinamento,
- qualificazione
- marketing interno
- marketing esterno
- formazione,
- aggiornamento,
- innovazione,
- internazionalizzazione,
- distribuzione.

Inoltre, in tale percorso ci si assume l'obiettivo di:

- coltivare risorse cui trasferire non solo le competenze tecniche ma anche la cultura organizzativa di azienda, i suoi valori, i comportamenti formali ed informali che caratterizzano il modo di lavorare proprio della realtà aziendale ;
- realizzare una significativa integrazione del curriculum scolastico con un aggiornamento delle competenze di base tecnico-professionali;
- sviluppare i processi di apprendimento degli studenti degli Istituti con esperienze tratte dall'attività produttiva al fine di acquisire flessibilità nell'adattarsi a metodi innovativi di produzione con attitudine all'apprendimento.

ARTICOLO 3 - ATTIVITA' DEL PERCORSO

Il percorso si articolerà in fasi operative, come di seguito riportate, nelle quali l'IIs Glorioso, il Gal, i Comuni e le Aziende si integreranno secondo un preciso Percorso di ricerca-azione:

3.1 Attività A

Perché il sistema di accoglienza e di offerta dei prodotti tipici dei picentini si ponga in sintonia con una realtà in continuo cambiamento, senza perdere i tratti vocazionali che l'hanno resa per tanti aspetti unica, occorre partire con una fase di conoscenza del territorio per rilevare l'attuale presenza di risorse, imprenditoria, servizi e attività consolidate .

Tale fase si articolerà nelle seguenti azioni:

1. Visita ai dieci Comuni del territorio GAL per la verifica delle attività presenti nei settori di interesse del progetto :

- ricettività;
- ristorazione;
- servizi (turistici);
- aziende agroalimentari;
- artigianato locale .

Inoltre sarà realizzata la mappatura dei luoghi/edifici di interesse turistico (edifici e luoghi a valenza turistica o che possono essere utili a qualificare l'offerta integrata del territorio).

Per realizzare questa azione i Comuni si impegnano a rendere disponibili i propri uffici per la consultazione e l'acquisizione dei dati in loro possesso.

2. Predisposizione di un questionario quali/quantitativo da realizzare in collaborazione con l'Agenzia di sviluppo locale del GAL Colline Salernitane per la rilevazione dei bisogni/aspettative dei soggetti individuati nell'azione 1;
3. Somministrazione del questionario ai soggetti rilevati nell'azione 1; realizzazione di una banca dati aggiornata del territorio.

Le azioni saranno svolte d'intesa tra l'Istituto Tecnico Economico dell'I.I.S Gian Camillo Glorioso, il GAL Colline Salernitane ed i Comuni del territorio. L'azione 1 sarà effettuata dagli studenti dell'I.I.S Gian Camillo Glorioso, mentre le azioni 2 e 3 saranno realizzate dal personale del GAL Colline Salernitane con la collaborazione dell'Istituto Tecnico Economico.

3.2 Attività B

Al fine di far emergere l'offerta turistica integrata e di qualità dei Picentini, di ridare centralità al tema dell'ospitalità di qualità nel sistema integrato del turismo facendo leva su competenze adeguate e professionalità, oltre che sulle nuove tecnologie e di diffondere una cultura dell'accoglienza e dei prodotti tipici locali che sia al tempo stesso con le radici nella nostra storia e guardi, anticipandolo, al futuro verranno programmate specifiche attività/servizi/iniziative di

- coordinamento,
- qualificazione
- marketing interno
- marketing esterno
- formazione,
- aggiornamento,
- innovazione,
- internazionalizzazione,
- distribuzione.

3.3 Attività C

Al fine di avvicinare gli studenti, attraverso testimonianze dirette del mondo aziendale, alla realtà imprenditoriale nonché all'approccio dell'universo "azienda" intesa come tempi, processi, azioni ed obiettivi. In particolare sono previsti:

- la nomina di Tutor Aziendali e di Tutor di Istituto.
- l'attivazione di laboratori di ricerca-azione a scelta tra quelli programmati dal percorso SCUOLA@AZIENDA;
- la possibilità di aggiornamento del personale docente coinvolto nel percorso da parte degli esperti aziendali.

Tale Fase inizierà dalla data di sottoscrizione del presente Accordo Attuativo e si completerà con la chiusura dell'anno scolastico 2017/2018.

3.4 Attività D

In tale Fase possono essere previste le seguenti attività:

- un periodo di stage o visite aziendali di durata e modalità da concordarsi in seguito tra le Parti;
- l'istituzione di borse di studio per i diplomati e la partecipazione a bandi e concorsi finalizzati a creare e/o rafforzare i legami con il proprio territorio, da assegnarsi secondo modalità e criteri da concordarsi tra le Parti;
- l'utilizzo delle quote di autonomia e flessibilità volta alla realizzazione dell'innovazione didattica e metodologica

- l'implementazione di attività all'interno dell'Istituto progettate per favorire l'interazione con il mondo del lavoro e delle professioni.

3.5 Attività E

Tale fase è rivolta prevalentemente alle aziende ed agli operatori turistici del territorio.

Infatti per le aziende aderenti, sulla scorta dei bisogni rilevati nell'azione 3 (punto 3.1 Attività A), sarà organizzato un programma di formazione con due specifiche finalità:

- 1) favorire un clima aziendale positivo per accogliere al meglio gli alunni dell'Istituto Tecnico Economico dell'I.I.S Gian Camillo Glorioso;
- 2) qualificare l'offerta turistica territoriale, mediante lo scambio, la conoscenza e l'integrazione tra le risorse, i servizi e le produzioni di eccellenza dei picentini;

L'attività formativa sarà organizzata in modo flessibile e articolato sia sotto il profilo metodologico (lezioni d'aula, study visit, cooking test, etc...) che sotto il profilo dei diversi moduli (mkt turistico, mkt dei prodotti tipici, qualità, inglese, e-commerce, etc.) anche in considerazione delle diverse filiere di produzione, delle diverse tipologia di attività, etc.

3.6 Comitato di Indirizzo di rete

Il Comitato di Indirizzo sarà costituito da un referente di ciascuno dei soggetti coinvolti nella rete. Tale Comitato avrà funzioni consultive e propositive per promuovere e sostenere processi didattici innovativi, attività di raccordo tra il mondo della scuole e il mondo del lavoro, organizzare aree di indirizzo e utilizzo delle quote di autonomia e degli spazi di flessibilità.

3.7 Referenti del Progetto

Per l'esecuzione del percorso SCUOLA@AZIENDA, le Parti individuano i rispettivi componenti del Comitato di Indirizzo nelle persone qui di seguito indicate:

L'IIS Glorioso di Montecorvino Rovella, rappresentato dal prof. Rosario D'Acunto

Il Polo Qualità di Napoli rappresentato dal Responsabile Angela Orabona

Il GAL Colline Salernitane rappresentato da Gennaro Fiume

La Comunità Montana Monti Picentini rappresentata dalla v. Presidente Gerardina Prosario

Il Comune di Giffoni Valle Piana rappresentato dal Sindaco Paolo Rossomando

Il Comune di Acerno rappresentato da Vincenzo Sansone

Il Comune di Bellizzi rappresentato Alfonso Del Vecchio

Il Comune di Montecorvino P. rappresentato dall'Assessore Emanuele Budetta

Il Comune di Olevano sul Tusciano rappresentato dal Sindaco Adriano Ciancio

La Confindustria di Salerno rappresentato da Massimiliano Pallotta

L'Associazione Nazionale Città della Nocciola rappresentato da Mariagrazia Casolo

Il Consorzio di Tutela Nocciola Giffoni IGP rappresentato da Gerardo Alfani
Il Consorzio di Tutela Colline Salernitane DOP rappresentato da Gerardo Alfani
La Cooperativa Tonda di Giffoni rappresentato da Pasquale Sica
Il Tour Operator Bellatrix rappresentato da Luca Di Feo
L'Agriturismo La Vecchia Quercia rappresentato da Anna Imparato
L'Agriturismo Fattoria l'Antico Borgo rappresentato da Marcello D'Ambrosio
La Villa Rizzo Resort & SPA rappresentato da Emanuela Losasso
L'Azienda Agricola Gerardo Alfano rappresentato da Gerardo Alfano
L'Azienda Sapori di Casa rappresentato da Roberta Giuliano
L'Azienda Il Faggio rappresentato da Giuseppina Tedesco
L'Affittacamere La Fenice rappresentato da Oscar Pintozzi
L'Agriturismo Mazzarella rappresentato da Anna Farina
L'Agriturismo Brucale e Bovi rappresentato da Maria Bovi
L'Agriturismo Terre di Vento rappresentato da Roberto Nicodemo
L'Agriturismo Masseria Sparano rappresentato da Mario Codanti
L'Azienda Agricola Nobile Rosa rappresentato da Giuseppina Carmando
L'Azienda Agricola Il Nido rappresentato da Gerardo Alfani
Il Caseificio Giffoniello rappresentato da Giffoniello Giuseppe
L'Azienda Boniello Sapori rappresentato da Marianna Cerrone
L'Azienda Agricola Nigro Irene rappresentato da Irene Nigro
La Pasticceria Lucia rappresentato da Lucia Cappetta
L'Azienda Bontà a Domicilio rappresentato da Roberto Portofranco
L'Antica Arte del Dolce rappresentato da Ciro Pellicano
La Cooperativa Acerno Frutta rappresentato da Michele Pacifico
Il Ristorante Popilia rappresentato da Paolo De Conte
Il Ristorante Il Vecchio Rifugio rappresentato da Vincenzo Camera
Il Ristorante La Pineta rappresentato da Lucrezia Fasulo
Il Ristorante Il Tartufo rappresentato da M. Teresa Vece
Il B&B Palazzo Pennasilico rappresentato da Valentina Pennasilico
Il B&B Casa Vernon rappresentato da Monica Pedretti
Il B&B A Casa di Antonella rappresentato da Antonio Aprile
Il B&B Il Priorato della Quercia Antica rappresentato da Francesco Coscia

Resta inteso che le Parti si impegnano a comunicare tempestivamente eventuali variazioni nei nominativi sopra indicati.

ARTICOLO 4 - DURATA E RINNOVO

Il presente Accordo avrà efficacia dalla data della sua sottoscrizione e fino al termine dell'anno scolastico 2017/2018 potrà essere rinnovato di comune accordo dalle Parti mediante atto scritto.

ARTICOLO 5 - COSTI E SPESE

Fatto salvo quanto previsto dalle Parti nell'Accordo Specifico di cui Allegato 1, per l'esecuzione del presente Accordo ciascuna di esse si farà carico dei costi e delle spese relative alle attività di propria competenza.

ARTICOLO 6 - RECESSO

Ciascuna Parte può recedere dal presente Accordo per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento dandone preavviso scritto di almeno 60 giorni all'altra Parte e restando esclusa qualsiasi reciproca pretesa a titolo di indennizzo e/o risarcimento a causa di tale recesso.

ARTICOLO 7 - MODIFICHE

Qualunque modifica al presente Accordo sarà valida ed efficace solo se risultante da atto scritto e debitamente sottoscritto da entrambe le Parti.

ARTICOLO 8 - RISERVATEZZA

Le Parti s'impegnano a mantenere il massimo riserbo su tutte le notizie e/o informazioni di cui verranno reciprocamente a conoscenza durante l'esecuzione del presente Accordo.

E' altresì stabilito l'IIS Glorioso dovrà osservare specifici obblighi in materia di riservatezza delle informazioni relative alle AZIENDE, così come previsto nell'Accordo Specifico di cui all'Allegato 1.

ARTICOLO 9 - LEGGE APPLICABILE E CONTROVERSIE

Il presente Accordo è regolato dalla legge Italiana.

Per tutte le eventuali controversie relative, a titolo esemplificativo e perciò non esaustivo, all'interpretazione, alla validità, all'esecuzione ed alla risoluzione del presente Accordo e che non potranno essere risolte per via amichevole dalle Parti, sarà esclusivamente competente il Tribunale di Napoli

FIRME

ACCORDO SPECIFICO

PER L'ESECUZIONE DEL PROGETTO

LE PARTI CONVENGONO E STIPULANO SPECIFICAMENTE QUANTO SEGUE

1. Il rapporto di *stage* non può configurarsi in alcun modo come rapporto di lavoro con l' Aziende., pertanto le stesse non hanno alcun obbligo di assunzione dello studente al termine del periodo di *stage*. Lo studente, pur non essendo tenuto al rispetto dell'orario di lavoro, durante il periodo di *stage* dovrà attenersi a quanto concordato con il Tutor Aziendale ed adeguarsi al regolamento, alle norme e procedure in uso presso gli stabilimenti e/o siti delle Aziende, ivi comprese quelle relative alla Sicurezza ed all'igiene dei luoghi di lavoro, a quelle Infortunistiche. Lo studente dovrà altresì, sottostare ai vincoli di segretezza per quanto attiene ad informazioni, prodotti, processi produttivi e ad ogni altra attività o caratteristica dell' Azienda di cui venisse a conoscenza durante il periodo di *stage* comunque durante la permanenza presso gli stabilimenti e/o siti dell' Azienda L'Istituto manleva l'Azienda..... da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose dell' Azienda o di Terzi, imputabili allo studente durante il suo periodo di permanenza o di *stage* presso gli stabilimenti e/o siti dell' Azienda.....
2. Lo studente, durante il suo periodo di permanenza o di *stage* presso gli stabilimenti e/o siti dell' Azienda..... non potrà essere adibito a mansioni direttamente collegate al ciclo produttivo della stessa Azienda..... Lo studente, durante il suo periodo di permanenza o di *stage* presso gli stabilimenti e/o siti dell' Azienda..... rimane a tutti gli effetti, anche assicurativi, allievo dell'Istituto in quanto trattasi di attività rientrante nel percorso formativo previsto dal Progetto.
3. Tutte le spese relative al trasporto degli studenti presso gli stabilimenti e/o siti dell' Azienda....., saranno a totale carico dell'Istituto; il vitto (previa autorizzazione) verrà garantito agli studenti durante periodo di permanenza o di *stage* presso gli stabilimenti e/o siti dell' Azienda..... mediante appositi buoni mensa.
4. L'Istituto provvede all'assicurazione INAIL dello studente interessato (gestione per conto). In caso di incidente occorso allo studente sul lavoro, questi si impegna a segnalarlo tempestivamente all'Istituto per l'attivazione della Procedura e a far pervenire al Soggetto ospitante la necessaria documentazione. Lo studente è altresì garantito per la responsabilità civile dall'assicurazione dell'Istituto durante tutto il periodo di *stage*, a mezzo di polizza accesa presso compagnie operanti nel settore.
5. L'Azienda..... si impegna a informare lo studente relativamente ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare (D.L. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

6. Ove l'esecuzione delle attività previste dal progetto implichi l'utilizzo e/o il trattamento di dati sensibili, le Parti si impegnano ad osservare tutte le norme di legge previste in materia, al fine di evitare la loro perdita o diffusione.
7. Il presente Accordo Specifico avrà la stessa efficacia e validità dell'Accordo Attuativo e terminerà pertanto alla cessazione di quest'ultimo.

.....li,.....

Istituzione Scolastica

Azienda