

Da: e.tartari@ascomvittoriov.it
Inviato: giovedì 1 giugno 2023 15:05
A: 'amministrazione@kingpub.it'
Cc: 'Barbara Zanette'
Oggetto: I: Tipologia contratti Trieste

Buongiorno Beatrice,
come da accordi inoltro mail sotto riportata.
Considerato che Francesco con noi non ha mai svolto la formazione e non ci ha mai chiamato anticipatamente per eventuali DVR o piani HACCP al momento di apertura di nuove sedi o in occasione di aggiornamenti di tali documenti (salvo le urgenze), per noi significa che la Vs. azienda è seguita da altri consulenti (non siete obbligati a svolgere gli adempimenti relativi all'ambito salute e sicurezza con noi anche se avete altri servizi qui).
La mail inviata sotto è stata solo una mail informativa nata dal trascorso "burrascoso" che ho vissuto in prima persona con Francesco.
Rimango a disposizione per eventuali chiarimenti.
Cordialità.

Erica Tartari
345 2678480

Sicurezza – Ambiente – Sistemi di Gestione



ASCOM
FORMAZIONE
VittorioVeneto



Ente Certificato UNI EN ISO 9001:2015
Ente Accreditato dalla Regione Veneto per la Formazione Continua iscritto al n° A0022 dell'Albo Regionale

Ascom Servizi Vittorio Veneto s.r.l.
Galleria Nazioni Unite, 6/12
31029 Vittorio Veneto (TV)
P.I./C.F. 01857550261
☎0438 555146
Orari ufficio:
Lun. – giov. 08.30-12.30 e 14.00-18.00, ven. 08.30-14.30



GDPR 2016/679

Nota di riservatezza: il presente messaggio, corredato dei relativi allegati contiene informazioni da considerarsi strettamente riservate, ed è destinato esclusivamente al destinatario sopra indicato, il quale è l'unico autorizzato ad usarlo, copiarlo e, sotto la propria responsabilità, diffonderlo. Chiunque ricevesse questo messaggio per errore o comunque lo leggesse senza esserne legittimato è avvertito che trattenerlo, copiarlo, divulgarlo, distribuirlo a persone diverse dal destinatario è severamente proibito, ed è pregato di rinviarlo immediatamente al mittente distruggendo l'originale.

Da: Erica Tartari <e.tartari@ascomvittoriov.it>
Inviato: lunedì 20 febbraio 2023 17:11
A: 'francescodallecrode@gmail.com' <francescodallecrode@gmail.com>
Cc: 'Barbara Zanette' <b.zanette@ascomvittoriov.it>
Oggetto: I: Tipologia contratti Trieste

Ciao Francesco,
siccome ho visto le assunzioni sotto riportate, colgo l'occasione (anche se credo che tu sia seguito da un'altra azienda per questo aspetto) solo per ricordarti quelli che sono gli obblighi in ambito sicurezza:

- Ogni punto vendita deve essere fornito di DVR, piano HACCP, estintori (in numero adeguato allo spazio e manutentati da ditta specializzata ogni sei mesi con registrazione della manutenzione su apposito registro), cassetta di primo soccorso (con controllo frequente delle scadenze dei farmaci e conseguente sostituzione degli stessi), informative circa gli allergeni, presenza del libro ingredienti;
- Il datore di lavoro deve aver svolto il corso RSPP con agg.to quinquennale (o aver incaricato un professionista esterno);
- Deve essere sempre presente in ogni turno e in ogni locale almeno un addetto primo soccorso ed un addetto antincendio, adeguatamente formati con i rispettivi corsi di 12 ore e 4 ore e rinnovati ogni 3 e 5 anni;
- Ogni dipendente deve essere formato in ambito HACCP (corso di 3 ore) e in ambito sicurezza (corso di 8 ore), con i relativi aggiornamenti triennali e quinquennali;
- Il datore di lavoro deve fornire i DPI previsti in base alle mansioni e sottoporre i dipendenti a sorveglianza sanitaria come definito dal DVR;
- Le attrezzature (affettatrice, forni, ecc.) devono essere conformi alla normative CE e dotate di apposito libretto di uso e manutenzione, secondo i quali gli operatori svolgeranno la manutenzione richiesta;
- Per ogni locale, si deve procedere alla verifica delle messe a terra dell'impianto elettrico ogni 2 o 5 anni a seconda della valutazione.

Rimango a disposizione, buona serata,

Erica Tartari
345 2678480

Sicurezza – Ambiente – Sistemi di Gestione



Ente Certificato UNI EN ISO 9001:2015
Ente Accreditato dalla Regione Veneto per la Formazione Continua iscritto al n° A0022 dell'Albo Regionale

Ascom Servizi Vittorio Veneto s.r.l.

Galleria Nazioni Unite, 6/12

31029 Vittorio Veneto (TV)

P.I./C.F. 01857550261

☎ 0438 555146

Orari ufficio:

Lun. – giov. 08.30-12.30 e 14.00-18.00, ven. 08.30-14.30



GDPR 2016/679

Nota di riservatezza: il presente messaggio, corredato dei relativi allegati contiene informazioni da considerarsi strettamente riservate, ed è destinato esclusivamente al destinatario sopra indicato, il quale è l'unico autorizzato ad usarlo, copiarlo e, sotto la propria responsabilità, diffonderlo. Chiunque ricevesse questo messaggio per errore o comunque lo leggesse senza esserne legittimato è avvertito che trattenerlo, copiarlo, divulgarlo, distribuirlo a persone diverse dal destinatario è severamente proibito, ed è pregato di rinviarlo immediatamente al mittente distruggendo l'originale.

Da: Barbara Zanette [<mailto:b.zanette@ascomvittoriov.it>]

Inviato: lunedì 20 febbraio 2023 16:33

A: 'Erica Tartari' <e.tartari@ascomvittoriov.it>

Oggetto: I: Tipologia contratti Trieste

INVIO LISTA DIPENDENTI E DOCUMENTO CAMERA COMMERCIO

SALUTI

BARBARA

Barbara Zanette

Galleria Nazioni Unite, 6/12
31029 Vittorio Veneto (TV)
☎0438 555146

GDPR 2016/679

Nota di riservatezza: il presente messaggio, corredato dei relativi allegati contiene informazioni da considerarsi strettamente riservate, ed è destinato esclusivamente al destinatario sopra indicato, il quale è l'unico autorizzato ad usarlo, copiarlo e, sotto la propria responsabilità, diffonderlo. Chiunque ricevesse questo messaggio per errore o comunque lo leggesse senza esserne legittimato è avvertito che trattenerlo, copiarlo, divulgarlo, distribuirlo a persone diverse dal destinatario è severamente proibito, ed è pregato di rinviarlo immediatamente al mittente distruggendo l'originale.

Da: Francesco dalle crode <francescodallecrode@gmail.com>

Inviato: lunedì 20 febbraio 2023 12:42

A: Barbara Zanette <b.zanette@ascomvittoriov.it>

Oggetto: Tipologia contratti Trieste

Per tutti i dipendenti CONTRATTO INTERMITTENTE DI 6° LIVELLO

Mohsen	Belhaj Ahmed	CUCINA
Andrea	Tovarkov	CUCINA
Leonardo	Milos	CUCINA
SIMONE	GHERMI	SALA
IRENE	MATCOVICH	SALA
NICOLE	BONIFACCIO	SALA
Caterina	Chiarandini	SALA
Monika	Ilic	SALA