



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
pon  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

**INDIRIZZI :** SETTORE TECNICO  
AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

Prot. 7574/I.1

Locorotondo, 13/09/2021

# PROTOCOLLO SICUREZZA COVID 19 REGOLAMENTO RECANTE MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL SARS-COV-2

ANNO SCOLASTICO 2021/22

Delibera del Collegio docenti n. 9 del 13.09.2021

Delibera del Consiglio d'Istituto n. 108 del 13.09.2021



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. “Basile Caramia – Gigante” Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

La finalità del presente documento è la tutela della salute di studenti e operatori scolastici e l'efficacia del percorso di insegnamento e apprendimento, consentendo al tempo stesso la socializzazione e la stimolazione dello sviluppo cognitivo, relazionale ed emotivo, per assicurare il successo formativo a tutti e a ciascuno, secondo un principio di universalità del diritto costituzionale all'istruzione che garantisca l'integrazione e l'inclusione sociale.

L'Istituto Basile Caramia Gigante, in relazione all'emergenza epidemiologica da COVID – 19, adotta tutte le misure idonee per contrastare e contenere la diffusione del virus negli ambienti di lavoro.

Il presente protocollo, in coerenza con la normativa di riferimento di approvazione governativa e con le indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico (CTS) istituito presso la Protezione Civile, prevede misure organizzative, di prevenzione e di protezione, oltre che regole di comportamento per tutto il personale scolastico e per gli utenti dell'istituto per affrontare l'emergenza COVID – 19.

Si rappresenta che le disposizioni di seguito riportate sono coerenti con l'attuale situazione epidemiologica e potranno essere modificate dal Gruppo di lavoro-Commissione Covid con successiva approvazione del Consiglio di istituto, in base all'evoluzione del contagio.

Al fine di contrastare e contenere la diffusione del virus Covid-19 in ambito scolastico, che presenta criticità dovute alla particolare natura dei rapporti e delle relazioni interpersonali, è fondamentale la collaborazione e l'impegno di tutti nell'osservare alcune norme igieniche sia in ambito di vita privata sia a scuola; è importante la responsabilizzazione e l'impegno di ciascuno: delle famiglie, degli alunni e del personale scolastico.

Si precisa che:

- la scuola è classificata come ambiente di lavoro non sanitario;
- il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale, quindi, le misure adottate non sono dissimili da quelle previste per tutta la popolazione;
- il documento contiene misure di prevenzione e protezione rivolte tanto al personale scolastico quanto agli studenti, alle famiglie e a tutte le persone esterne alla scuola;

- per tutto il personale scolastico vigono gli obblighi definiti dall'art. 20 del D.Lgs. 81/2008, tra cui, in particolare quelli di “contribuire, insieme al datore di lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro”, di “osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro [...] ai fini della protezione collettiva ed individuale” e di “segnalare immediatamente al datore di lavoro [...] qualsiasi eventuale condizione di pericolo di cui vengano a conoscenza”.

Pertanto, l'obiettivo del presente piano è rendere l'Istituto un luogo sicuro in cui i lavoratori e gli utenti possano svolgere in sicurezza tutte le attività connesse allo svolgimento delle attività scolastiche in emergenza sanitaria COVID-19. A tal riguardo vengono forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del virus SARS-CoV-2.

### RIFERIMENTI NORMATIVI

- *Indicazioni strategiche ad interim per la prevenzione e il controllo delle infezioni da SARS-CoV-2 in ambito scolastico (a.s.2021-2022)*, Documento congiunto del 01.09.2021
- *Protocollo d'intesa per la sicurezza e l'avvio dell'a.s. 2021/22*, firmato dal Ministro della P.I. e dai sindacati in data 14 agosto 2021
- Circolare del Ministero della salute dell'11 agosto 2021, n. 36254 avente ad oggetto “*Aggiornamento sulle misure di quarantena e di isolamento raccomandate alla luce della circolazione delle nuove varianti SARS – CoV-2 in Italia e in particolare della diffusione della variante Delta*”



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
pon  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|----------------|--|---|
| INDIRIZZI:     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI: | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE:       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

- *"Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2021/2022"*, adottato con decreto del Ministro dell'Istruzione del 6 agosto 2021, n. 257
- D.L. 6 agosto 2021, n. 111, recante *"Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti"*
- Circolare del Ministero della Salute del 4 agosto 2021 n. 0035309, avente ad oggetto *"Certificazioni di esenzione alla vaccinazione anti-COVID -19"*
- D.L. 25 maggio 2021, n. 73 (art.58) convertito in Legge 23 luglio 2021, n. 106, recante *"Misure urgenti per la scuola"*
- D.L. 19 maggio 2020, n. 34 (art.83), convertito in Legge 17 luglio 2020, n. 77, in materia di *"Sorveglianza sanitaria eccezionale"*, che resta in vigore fino al 31 dicembre 2021, ai sensi dell'art. 6 del D.L. 23 luglio 2021, n. 105, stante l'avvenuta proroga dello stato di emergenza fino a tale data, ai sensi dell'art. 1 del D.L. 105/2021
- Nota del Ministero Istruzione, prot. 22 luglio 2021, n. 1107 *"Avvio dell'anno scolastico 2021/22. Nota di accompagnamento alle indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico del 12 luglio 2021 (verbale n. 34)"*
- Verbale n. 34 della seduta del Comitato Tecnico Scientifico del 12 luglio 2021
- Verbale n. 31 della seduta del Comitato Tecnico Scientifico del 25 giugno 2021
- Verbale della riunione n. 82 CTS del 28/05/2021 *"Modalità di ripresa delle attività didattiche"*
- Verbale del CTS n. 10 del 21 aprile 2021 e la successiva nota del Ministero Istruzione n.698 del 6 maggio 2021
- Circolare del Ministero della Salute del 12 aprile 2021, n. 15127
- *"Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro"* del 6 aprile 2021
- Rapporto ISS COVID-19 n. 11/2021, recante *"Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"*
- Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021, recante *"Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti /superfici"*
- D.M. 7 agosto 2020, n. 89, *Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata*, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39
- *"Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'Infanzia"*, approvato con Decreto del Ministro dell'Istruzione del 3 agosto 2020, n. 80
- Verbale n. 90 della seduta del CTS del 22 giugno 2020
- *"Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico"*, approvato dal CTS - Dipartimento della protezione civile con verbale n. 82 della seduta del 28 maggio 2020
- Circolare del Ministero della Salute del 22 maggio 2020, n. 17644
- Rapporto ISS n. 26/2020 *"Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico"*, versione del 18 maggio 2020
- Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020, recante *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"*
- Rapporto ISS COVID-19 n. 58/2020, recante *"Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia"*
- Rapporto ISS COVID-19 n. 63/2020, recante *"Apertura delle scuole e andamento dei casi confermati di SARS-CoV-2: la situazione in Italia"*
- Circolare del Ministero della Salute del 29 aprile 2020, n. 14915



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

- D.L. 8 aprile 2020 n. 23 e in particolare l'art. 29 bis recante "Obblighi dei datori di lavoro per la tutela contro il rischio di contagio da COVID-19"
- Art. 26, comma 2 bis del decreto legge 17 marzo 2020, n. 18 convertito con modificazioni in legge 24 aprile 2020, n. 27 e successive modifiche e integrazioni, per il quale, "a decorrere dal 16 ottobre 2020 e fino al 31 ottobre 2021, i lavoratori fragili di cui al comma 2 svolgono di norma la prestazione lavorativa in modalità agile, anche attraverso l'adibizione a diversa mansione ricompresa nella medesima categoria o area di inquadramento, come definite dai contratti collettivi vigenti, o lo svolgimento di specifiche attività di formazione professionale anche da remoto"
- Documento "Gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione nelle strutture scolastiche", INAIL 2020
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

### CONSIDERATA

- l'esigenza primaria di garantire misure di prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 tenendo conto del contesto specifico dell'Istituzione scolastica e dell'organico dell'autonomia a disposizione;
- l'esigenza di garantire il diritto all'apprendimento degli studenti nel rispetto del principio di equità educativa e dei bisogni educativi speciali individuali;
- l'esigenza di garantire la qualità dell'offerta formativa in rapporto alle risorse umane a disposizione e agli spazi adeguatamente adattati alle esigenze scolastiche;

si emana il seguente Protocollo di Sicurezza COVID-19 per l'anno scolastico 2021/22.

E' importante sottolineare che le misure di prevenzione e protezione di seguito indicate contano sul senso di responsabilità di tutti nel rispetto delle misure igieniche e del distanziamento e sulla collaborazione attiva di docenti, personale scolastico, studenti e famiglie nel continuare a mettere in pratica i comportamenti previsti per il contrasto alla diffusione dell'epidemia.

### Art. 1 Regole e principi generali

Le regole da applicare, richiamate dalla maggior parte di riferimenti normativi sono:

- il distanziamento interpersonale;
- la necessità di evitare gli assembramenti;
- l'uso delle mascherine chirurgiche e protettive;
- l'igiene personale;
- l'aerazione frequente degli ambienti;
- la pulizia quotidiana e la disinfezione periodica;
- i requisiti per poter accedere nella sede scolastica;



# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

**Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015**

|                        | <b>SETTORE TECNICO</b>   | <b>SETTORE PROFESSIONALE</b>  |
|------------------------|--|---|
| <b>INDIRIZZI :</b>     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| <b>ARTICOLAZIONI :</b> | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| <b>OPZIONE :</b>       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

- la gestione dei casi positivi scoperti a scuola;
- la riduzione, per quanto possibile, delle occasioni di promiscuità tra le classi;
- la limitazione delle interferenze tra soggetti presenti nella sede scolastica;
- il ruolo centrale dell'informazione e formazione;
- la responsabilità dei singoli e delle famiglie.

La mancata osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento può comportare l'irrogazione di sanzioni disciplinari sia per il personale scolastico che per gli alunni frequentanti l'istituto con conseguenze per gli allievi sulla valutazione intermedia e finale del comportamento.

Le disposizioni contenute nel protocollo e nei documenti informativi sono soggette ad aggiornamento e potranno subire variazioni in base all'andamento dell'emergenza sanitaria in corso.

## Art. 2 Regole da rispettare prima di recarsi a scuola

La persona (lavoratore o allievo) ha l'obbligo di comunicare l'eventuale infezione da Covid, il contatto con soggetto affetto da Covid e di rimanere al proprio domicilio se presenta tosse, difficoltà respiratoria, mal di gola, debolezza, affaticamento, dolore muscolare, perdita o diminuzione dell'olfatto, alterazione del gusto o febbre superiore a 37,5 °C e di chiamare il proprio Medico di Medicina Generale/Pediatra di Libera Scelta o il Distretto sanitario territorialmente competente (in caso di dubbio, la misurazione della temperatura va comunque fatta autonomamente, prima di partire da casa).

Il Documento tecnico del CTS afferma che, sia per gli allievi che per il personale a vario titolo operante, "all'ingresso della scuola NON è necessaria la rilevazione della temperatura corporea". Quindi la rilevazione della temperatura corporea non è obbligatoria, ma potrà essere eseguito un rilevamento a campione.

## Art.3 Modalità di entrata e uscita da scuola

Per l'entrata a scuola si prevedono le seguenti modalità (per la durata dell'intero anno scolastico):

|  | <b>ALBEROBELLO</b>   | <b>LOCOROTONDO</b>       |
|--|--|--------------------------|
| <b>INGRESSO</b>                                  | <b>INGRESSO CONVITTO</b>                                     | <b>CANTINA DIDATTICA</b> |
| All'ingresso gli studenti                        | classe 4A agrario (aula 9 – Convitto)                        | 5C<br>5D                 |
| Dovranno mantenere il                            | <b>INGRESSO RAMPA</b>  | <b>CRSFA</b>             |
| <b>metro di distanza</b>                         | Studenti convittori  | 4B<br>5E (6C in Pcto)    |
| <b>Interpersonale ed indossare la mascherina</b> | <b>INGRESSO LAB.ACCOGLIENZA</b>                              | <b>AUDITORIUM</b>        |
| Sono vietati gli                                 | 2A agrario   | 3B<br>4D                 |
| <b>assembramenti.</b>                            | <b>1A alberghiero</b><br><b>1B alberghiero</b><br>2B agrario |                          |



# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

**INDIRIZZI :** SETTORE TECNICO  
AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

|   |   |   |
|---|---|---|
| Al primo suono della campanella gli studenti potranno effettuare l'ingresso a scuola e recarsi nelle aule assegnate | 4A alberghiero<br>2A alberghiero<br>5A alberghiero<br>5B alberghiero  | <b><u>INGRESSO RAMPA</u></b><br>3D<br><b>1B</b><br>3A<br><b>1A</b>  |
|   | <b><u>INGRESSO PRINCIPALE</u></b><br><b><u>1B agrario</u></b><br>5C agrario<br>5A agrario<br><b><u>1A agrario</u></b><br>5B agrario<br>3B agrario<br>3A alberghiero<br>3A agrario<br>3C agrario<br>4B agrario<br>3B alberghiero<br>2B alberghiero | <b><u>INGRESSO PRINCIPALE</u></b><br>4E<br>2E<br>3C<br>2A<br>5B<br>2D<br>2C<br>5A<br>4A<br>2B<br><b>1C</b><br><b>1D</b><br><b>1E</b><br><b>4C</b> |
| USCITA  | Si utilizzeranno gli spazi assegnati per l'ingresso. L'ordine di uscita è quello indicato per l'ingresso.   |   |



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

In caso di arrivo in anticipo, le alunne e gli alunni devono attendere il suono della campana di ingresso rispettando scrupolosamente il distanziamento fisico e indossando correttamente la mascherina sia all'interno delle pertinenze della scuola, in particolare i giardini, i cortili e i parcheggi interni, sia negli spazi antistanti.

Al suono della campana di ingresso le alunne e gli alunni indossando regolarmente la mascherina devono raggiungere le aule didattiche assegnate, attraverso i canali di ingresso predefiniti a ciascun settore, in maniera rapida e ordinata, e rispettando il distanziamento fisico.

Non è consentito attardarsi negli spazi interni ed esterni della sede scolastica degli edifici.

Una volta raggiunta la propria aula, le alunne e gli alunni prendono posto al proprio banco senza togliere la mascherina. Durante le operazioni di ingresso e uscita non è consentito sostare nei corridoi e negli altri spazi comuni antistanti le aule.

A partire dalla campana di ingresso il personale scolastico è tenuto ad assicurare il servizio di vigilanza come stabilito da specifica determina del Dirigente scolastico. I docenti incaricati della vigilanza durante le operazioni di ingresso delle alunne e degli alunni dovranno essere presenti a scuola 5 minuti prima dell'inizio di tali operazioni.

Le operazioni di uscita al termine delle lezioni, seguono, sostanzialmente, le regole di un'evacuazione ordinata entro la quale alunne e alunni devono rispettare il distanziamento fisico. Le operazioni di uscita sono contemporanee per tutte le classi e sono organizzate con percorsi differenziati obbligati.

Gli alunni usciranno dal medesimo varco dal quale hanno fatto ingresso.

Per nessun motivo è consentito alle studentesse e agli studenti di attardarsi negli spazi interni agli edifici. Il personale scolastico è tenuto ad assicurare il servizio di vigilanza per tutta la durata delle operazioni, come stabilito da specifica determina del Dirigente scolastico.

Per tutti (personale scolastico e famiglie/allievi) si ribadiscono le regole comportamentali in vigore nella sede scolastica e in condizioni di promiscuità:

- distanziamento interpersonale;
- uso regolare della mascherina;
- disinfezione delle mani.

### Art. 4 Regole da rispettare durante l'attività a scuola

#### Personale scolastico

Elementi comuni a tutto il personale:

- uso obbligatorio e regolare della mascherina chirurgica o protettiva, salvo quando diversamente previsto dalla valutazione dei rischi;
- lavaggio e disinfezione frequente delle mani;



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

- arieggiamento frequente dei locali;
- evitare le aggregazioni;
- evitare l'uso promiscuo di attrezzature.
- Dal 1° settembre 2021 e fino al 31 dicembre 2021, termine di cessazione dello stato di emergenza, al fine di tutelare la salute pubblica e mantenere adeguate condizioni di sicurezza nell'erogazione in presenza del servizio essenziale di istruzione, tutto il personale scolastico del sistema nazionale di istruzione e universitario, nonché gli studenti universitari, devono possedere e sono tenuti a esibire, agli operatori autorizzati, la certificazione verde COVID-19

Inoltre tutti i lavoratori devono comunicare al Dirigente Scolastico l'insorgere di improvvisi sintomi che facciano pensare ad una diagnosi di infezione da SARS-CoV-2 (tosse, difficoltà respiratoria o febbre > 37,5 °C) mentre sono a scuola, e devono segnalare al Dirigente Scolastico e al Referente scolastico per il COVID-19 il fatto di aver avuto contatti stretti con casi confermati di COVID-19.

### Personale insegnante ed educativo

- verificare che nelle aule didattiche la disposizione dei banchi non venga modificata rispetto a quella stabilita e opportunamente segnalata per il necessario distanziamento interpersonale;
- vigilare, in aula, in palestra (compresi i relativi spogliatoi), in laboratorio/aula attrezzata, e in ogni altro ambiente in cui si trova ad operare, sul rispetto del distanziamento tra gli allievi in situazioni statiche e sull'uso corretto delle mascherine da parte degli allievi stessi in ogni situazione dinamica;
- vigilare sull'uso frequente da parte degli allievi delle soluzioni disinfettanti;

### Personale amministrativo

- evitare di spostarsi dal luogo in cui opera per recarsi a parlare con colleghi, se non per ragioni importanti, privilegiando i contatti telefonici interni.

### Personale tecnico

- vigilare, in laboratorio, sul rispetto del distanziamento tra gli studenti in situazioni statiche e sull'uso delle mascherine da parte degli studenti stessi;
- effettuare la disinfezione periodica delle attrezzature di laboratorio di uso promiscuo.

### Personale ausiliario

- verificare che nelle aule didattiche la disposizione dei banchi non venga modificata rispetto a quella stabilita e opportunamente segnalata per il necessario distanziamento interpersonale;
- vigilare sull'uso corretto delle mascherine da parte degli allievi;
- effettuare la pulizia quotidiana e la disinfezione periodica di ambienti, banchi, cattedre, tavoli, piani di lavoro, ecc.

### Famiglie e alunni

Oltre alle indicazioni standard, che valgono per tutti gli alunni, salvo casi specifici (alunni H/BES), che sono:

- indossare la mascherina, salvo quando diversamente previsto dalla valutazione dei rischi;
- non modificare la disposizione dei banchi all'interno delle aule didattiche;
- il lavaggio e disinfezione frequente delle mani;



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

La famiglia deve comunicare al Dirigente Scolastico e al Referente scolastico per il COVID-19 quando il proprio figlio ha avuto contatti stretti con casi confermati di COVID-19.

Evitare di lasciare a scuola oggetti personali, specie se in tessuto, per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione degli ambienti. Al termine delle lezioni, quindi, i sotto banchi devono rimanere sgombri da rifiuti o materiali ed eventuali oggetti personali riposti in un armadio di classe, qualora lo spazio disponibile ne consenta la presenza. Le stesse regole è bene siano applicate anche nei laboratori/aule attrezzate.

### Art. 5 Gestione delle attività laboratoriali

Nei laboratori si devono osservare le stesse indicazioni previste nelle aule che sono:

- indossare correttamente la mascherina, quando non diversamente previsto dalla valutazione dei rischi;
- non modificare la disposizione dei banchi;
- il lavaggio e disinfezione frequente delle mani;

### Art. 6 Gestione delle palestre

Per quanto riguarda le attività didattiche sportive all'aperto, il CTS non prevede in zona bianca l'uso di dispositivi di protezione da parte degli studenti, salvo il distanziamento interpersonale di almeno due metri. Per le stesse attività da svolgere al chiuso è raccomandata l'adeguata aerazione dei locali.

Nelle zone bianche le attività di squadra sono possibili ma, specialmente al chiuso, dovranno essere privilegiate le attività individuali; in zona gialla e arancione si raccomanda lo svolgimento di attività unicamente di tipo individuale.

Durante le attività si devono osservare le seguenti indicazioni:

- Mantenere il distanziamento di almeno due metri, altrimenti indossare la mascherina;
- Lavaggio e disinfezione frequente delle mani;
- Pulizia dei materiali ginnici dopo l'uso;
- Gestione dei presidi di primo soccorso e del defibrillatore.

### Art. 7 Lavaggio e disinfezione delle mani (tanto per il personale quanto per gli allievi):

- lavarsi le mani (più volte al giorno, con acqua e sapone) e impiego delle soluzioni disinfettanti (a base alcolica, con concentrazione di alcol di almeno del 60%).
- In particolare igienizzarsi le mani prima di consumare pasti o spuntini; prima e dopo aver utilizzato i servizi igienici; prima di utilizzare strumenti o attrezzature di uso promiscuo; prima di accedere ai distributori automatici di bevande e alimenti; indossare i guanti monouso, nei casi in cui il soggetto è allergico ai saponi e gettarlo in apposito cestino dopo l'uso.

### Art. 8 Procedure di pulizia e disinfezione degli ambienti



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

La pulizia (con i normali prodotti e mezzi in uso) deve riguardare:

- i pavimenti di tutti gli ambienti utilizzati (aule, laboratori/aule attrezzate, palestre e relativi spogliatoi, servizi igienici, ingressi, corridoi, scale, ecc.);
- i piani di lavoro, banchi, cattedre e tavoli;
- disinfezione della postazione docente, incluse le attrezzature, prima di ogni cambio docente;
- tastiere di pc, telefoni, maniglie di porte e finestre, superfici e rubinetteria dei servizi igienici, tastiere dei distributori automatici di bevande e alimenti, tastiere dei timbratori, attrezzature e materiali da palestra, visiere, utensili da lavoro, e ogni altra superficie che può venire toccata in modo promiscuo;
- È necessario assicurare la pulizia giornaliera e l'igienizzazione periodica di tutti gli ambienti, predisponendo un cronoprogramma ben definito, da documentare attraverso un registro regolarmente aggiornato.
- Per la sanificazione ordinaria di strutture non sanitarie (modalità e prodotti) si rimanda a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Salute del 22 maggio 2020;  
Nell'eventualità di caso confermato di positività a scuola, relativamente alla sanificazione straordinaria da effettuarsi in conseguenza, il CTS indica che questa:
  - Va effettuata se non sono trascorsi 7 giorni o meno da quando la persona positiva ha visitato o utilizzato la struttura;
  - Non è necessario sia effettuata da una ditta esterna;
  - Non è necessario sia accompagnata da attestazione o certificazione di sanificazione straordinaria;
  - Potrà essere effettuata dal personale della scuola già impiegato per la sanificazione ordinaria.

### Art. 9 Mascherine, guanti e altri DPI

#### Studenti

- A prescindere dalla situazione epidemiologica, il dispositivo di protezione respiratoria previsto per gli studenti è la mascherina di tipo chirurgico. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 1, comma 2, lett. a) del DL n. 111 del 2021, viene stabilito che "è fatto obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione delle vie respiratorie, fatta eccezione per i bambini di età inferiore ai sei anni, per i soggetti con patologie o disabilità incompatibili con l'uso dei predetti dispositivi e per lo svolgimento delle attività sportive".

#### Personale della scuola

- Il dispositivo di protezione respiratoria previsto per il personale scolastico è la mascherina chirurgica o altro dispositivo previsto eventualmente nel DVR (mascherina protettiva). Per il personale impegnato con alunni con disabilità, si prevede l'utilizzo di ulteriori dispositivi di protezione individuale (nello specifico, il lavoratore potrà usare, unitamente alla mascherina, guanti e dispositivi di protezione per occhi, viso e mucose). Nell'applicazione delle misure di prevenzione e protezione, si dovrà necessariamente tener conto della tipologia di disabilità e delle ulteriori eventuali indicazioni impartite dal medico. Al riguardo, si precisa, tra l'altro, che è prevista la fornitura di mascherine monouso



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

trasparenti a uso medico di tipo speciale, che saranno destinate agli studenti con disabilità uditiva e al resto della classe, compagni e docenti.

### Per il personale scolastico si considereranno i seguenti elementi:

- è obbligatorio l'uso della mascherina chirurgica (o protettiva) fornita dalla scuola in tutte le situazioni all'interno dell'edificio scolastico anche quando è garantito il distanziamento di un metro;
- Si prevede il rispetto di una distanza interpersonale di almeno un metro (sia in posizione statica che dinamica) qualora logisticamente possibile e si mantiene anche nelle zone bianche la distanza di due metri tra i banchi e la cattedra del docente
- non è obbligatoria la mascherina chirurgica per gli insegnanti di sostegno e OSS che interagiscono con allievi con forme di disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina;
- è vietato usare mascherine con valvola;
- la mascherina chirurgica (o protettiva) può essere sostituita con altra tipologia, fornita dalla scuola (ad es. durante attività lavorative per le quali la valutazione dei rischi individua la necessità di indossare appositi DPI);
- è obbligatorio (o facoltà) indossare guanti in lattice monouso forniti dalla scuola durante gli interventi di primo soccorso;
- si può indossare la visiera fornita dalla scuola o, previa autorizzazione, di propria dotazione per gli insegnanti di sostegno e OSS che interagiscono con allievi con forme di disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina;

### Per gli alunni e famiglie si considereranno i seguenti elementi:

- è obbligatorio l'uso della mascherina chirurgica in dotazione da parte della scuola;
- la mascherina non è obbligatoria per gli allievi con forme di disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina;
- è obbligatorio l'uso della mascherina chirurgica fornita dalla scuola durante le attività didattiche in cui gli studenti sono equiparati a lavoratori;
- è vietato usare mascherine con valvola;
- la mascherina chirurgica va sostituita con altra tipologia (ad es. durante attività laboratoriali per le quali la valutazione dei rischi individua la necessità di indossare appositi DPI).

Inoltre è importante ricordare che:

- è vietato l'uso promiscuo di mascherine e guanti, nonché il loro riutilizzo se dismessi il giorno precedente;
- le visiere vanno periodicamente disinfettate;
- mascherine e guanti dismessi vanno smaltiti secondo le modalità previste dall'ISS.

### Art. 10 Gestione degli spazi comuni, distributori automatici e servizi igienici

L'utilizzo di spazi comuni (ad es. auditorium, sala insegnanti, biblioteca, ecc.), rispetterà le seguenti regole:



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

- In auditorium i posti a sedere sono ridotti a 120 pertanto le attività in tale ambiente devono tener conto dell'attuale capienza;
- Durante gli spostamenti dalle aule all'auditorium è necessario indossare la mascherina;
- La riunione dovrà durare per un tempo limitato allo stretto necessario;
- Tutti i partecipanti indossino la mascherina e mantengano la distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- Al termine dell'incontro, sia garantito l'areggiamento prolungato dell'ambiente.

Per l'uso dei servizi igienici è necessaria:

- un'adeguata aerazione, mantenendo, quando possibile, costantemente aperte le finestre;
- una pulizia e disinfezione frequenti, non meno di due/tre volte al giorno e un numero maggiore di volte in relazione alla frequenza del loro utilizzo;

### Art. 11 CONVITTO

Si prevede l'utilizzo, in alternativa o contemporaneamente rispetto alle normali aule, di spazi alternativi, in special modo per le attività che prevedono la compresenza di convittori e semiconvittori.

Si predispongono un piano di pulizia e igienizzazione approfondita che precede l'inizio dell'attività e, su proposta del Dsga, un piano di lavoro per il personale ATA che contempli pulizia e areazione più frequente degli spazi convittuali all'interno della stessa giornata.

#### Misure organizzative generali

Distanziamento fisico. Si assicura la differenziazione dell'ingresso e dell'uscita degli studenti ed ogni misura organizzativa finalizzata alla prevenzione di assembramenti degli studenti e del personale negli spazi comuni, riducendo al minimo la presenza di esterni nei locali del convitto se non strettamente necessari. Si prevede una ridefinizione dei layout degli ambienti di studio e ricreativi in modo da garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.

Gli spazi sono organizzati in maniera tale da poter garantire la presenza dei convittori/semiconvittori/educatori/ personale in servizio.

Per i semiconvittori si allestiranno spazi adeguati per la mensa, lo studio e per tutte le attività connesse al semiconvitto.

#### Mensa

Saranno effettuati più turni e garantite soluzioni organizzative che rispettino il principio del distanziamento fisico. Gli spazi mensa sono destinati prioritariamente ai convittori semiconvittori e personale educativo in servizio.

In mensa gli alunni seguiranno rigorosamente le ordinarie prescrizioni di distanziamento. Il personale sarà sempre provvisto di mascherina.

La prenotazione del pranzo dovrà avvenire massimo 1 giorno prima per consentire la gestione delle presenze.

#### Spostamenti

Sarà posta opportuna segnaletica al fine di guidare i percorsi ed evitare incroci ed assembramenti che i convittori dovranno seguire.



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

I convittori in libera uscita saranno annotati su apposito registro.

### Misure igienico-sanitarie

Si prevede un'adeguata formulazione del piano di lavoro dei collaboratori per la necessaria pulizia e sanificazione degli ambienti.

### Igiene dell'ambiente, delle attrezzature e dell'abbigliamento.

È assicurata, ad opera dell'apposito personale, una pulizia periodica approfondita dei locali della scuola destinati allo studio e non, ivi compresi androne, corridoi, bagni, uffici di segreteria e ogni altro ambiente di utilizzo, oltre alle attrezzature ed all'abbigliamento. Circa l'utilizzo dei bagni e docce in comune, si garantisce la pulizia degli stessi due volte al giorno con prodotti specifici. Il servizio di sorveglianza si accerterà che non si creino assembramenti e affollamenti in tutti i luoghi e spazi comuni all'interno della struttura.

### Igiene personale:

Il convitto rende disponibili prodotti appositi per l'igiene delle mani per gli ospiti e il personale, in più punti dell'edificio, favorendo in via prioritaria il lavaggio delle mani con acqua e sapone neutro. Il personale e gli ospiti, fatte salve le dovute eccezioni (attività fisica, pausa pasto), dovranno indossare la mascherina chirurgica qualora non fosse possibile il distanziamento sociale. È prevista una idonea procedura per l'accoglienza e l'isolamento di eventuali soggetti che dovessero manifestare una sintomatologia respiratoria e febbre.

### Misure relative alla residenzialità

Circa le camere dei convittori, è garantito il distanziamento sociale previsto, grazie ad un riposizionamento dei posti letto e degli arredi.

A Locorotondo ogni camera è provvista di un bagno riservato. Camere e bagni saranno igienizzati almeno due volte al giorno.

Ad Alberobello, si è provveduto all'installazione di nuovi box doccia e servizi igienici. I servizi igienici comuni saranno assegnati sempre agli stessi alunni che ne avranno la chiave. Camere e bagni saranno igienizzati almeno due volte al giorno.

E' fatto divieto ai convittori di accedere alle camere diverse da quella assegnata ad ognuno e di ospitare, nel proprio alloggio, persone diverse dagli altri convittori assegnatari del posto letto.

In entrambe le sedi si è provveduto a realizzare nuovi spazi adibiti a camere.

### Misure per i lavoratori.

È assicurata a tutti i lavoratori un'informativa mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento alle norme igieniche da rispettare, alla corretta procedura per indossare la mascherina chirurgica, nonché all'utilizzo e alla vestizione/svestizione dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti. È assicurata loro altresì una formazione mirata.



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

### Art. 12 Modalità di accesso di persone esterne alla scuola

Questa categoria prevede le seguenti figure:

Fornitori, manutentori, gestori dei distributori automatici, corrieri o incaricati della consegna di posta o pacchi, personale di associazioni o cooperative, OSS, formatori, corsisti, stagisti, tirocinanti o semplici ospiti.

Rispetto all'accesso di persone esterne a scuola, le regole generali da applicare sono:

- privilegiare di norma il ricorso alle comunicazioni a distanza, anche in modalità telematica;
- limitare l'accesso ai casi di effettiva necessità amministrativo-gestionale ed operativa, possibilmente previa prenotazione e relativa programmazione;
- compilare un modulo di registrazione (tranne le persone che hanno una presenza che si può definire continuativa o frequente all'interno della sede scolastica);
- utilizzare una mascherina chirurgica o protettiva;
- lavarsi e disinfettarsi periodicamente le mani (le persone che hanno una presenza continuativa o frequente all'interno della sede scolastica);
- mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro;
- rimanere all'interno della sede scolastica il meno possibile, compatibilmente con le esigenze e le necessità del caso.

### Art. 13 Gestione delle emergenze (determinate da persone con sintomi COVID-19)

Nelle due sedi è stato individuato un ambiente destinato alla gestione di una persona che presenti sintomi di COVID-19. Tale ambiente sarà opportunamente areato e semplicemente arredato per poter eseguire l'accoglienza e l'isolamento di eventuali persone che dovessero manifestare una sintomatologia compatibile con il COVID-19 e poter essere rapidamente igienizzato.

La situazione emergenziale e la sintomatologia compatibile con il COVID interferiscono con la gestione delle emergenze e richiede indicazioni dettagliate sulle procedure:

#### Primo soccorso:

- l'incaricato **non deve effettuare la manovra "Guardare-Ascoltare- Sentire"(GAS);**
- nel caso sia necessaria la rianimazione, l'incaricato deve effettuare le **compressioni toraciche ma non la ventilazione;**
- prima di qualsiasi intervento, anche banale, l'incaricato deve **indossare una mascherina FFP2 o FFP3 senza valvola e guanti in lattice monouso** (l'uso della visiera, oltre alla mascherina, è raccomandabile se l'infortunato è privo di mascherina);
- per l'eventuale misurazione della temperatura corporea della persona infortunata o colpita da malore è preferibile utilizzare sistemi che non necessitano il contatto fisico né l'uso



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

promiscuo di dispositivi (come ad es. i **termoscanner**);

- **non utilizzare l'eventuale locale infermeria** come ambiente in cui isolare temporaneamente una persona che accusa sintomi compatibili con il **COVID-19**, **ma l'aula di isolamento** posizionata in ogni plesso e su indicata.

### Evacuazione

Nel caso si renda necessario evacuare una sede scolastica, fermo restando quanto previsto dal Piano di evacuazione, tutte le persone presenti dovranno uscire dall'edificio indossando la mascherina e mantenendo la distanza di almeno 1 metro da ogni altra persona, sia lungo i percorsi d'esodo interni che esterni, nonché al punto di ritrovo.

### **Art. 14 Percorsi per le competenze trasversali e per l'Orientamento (PCTO)**

Ferma restando la potestà organizzativa delle attività di PCTO in capo alle istituzioni scolastiche, secondo procedure e modalità che si ritengono oramai consolidate, si sottolinea la necessità che le medesime procedano a verificare, attraverso l'interlocuzione con i soggetti partner in convenzione o convenzionandi, che nelle strutture ospitanti gli spazi adibiti alle attività degli studenti in PCTO siano conformi alle prescrizioni generali e specifiche degli organismi di settore e consentano il rispetto di tutte le disposizioni sanitarie previste.

### **Art. 15 Quarantena**

#### ➤ **Soggetti che hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni**

Contatti ad alto rischio (contatti stretti) di casi COVID-19 confermati compresi casi da variante VOC sospetta o confermata (tutte le varianti).

I contatti asintomatici ad alto rischio (contatti stretti) di casi con infezione da SARS-CoV-2, identificati dalle autorità sanitarie, se hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni, possono rientrare in comunità dopo un periodo di quarantena di **almeno 7 giorni dall'ultima esposizione al caso**, al termine del quale risulti eseguito un test molecolare o antigenico con risultato negativo. Qualora non fosse possibile eseguire un test molecolare o antigenico tra il settimo e il quattordicesimo giorno, si può valutare di concludere il periodo di quarantena dopo **almeno 14 giorni dall'ultima esposizione al caso**, anche in assenza di esame diagnostico molecolare o antigenico per la ricerca di SARS-CoV-2 (Tabella 1).

I contatti asintomatici a basso rischio di casi con infezione da SARS-CoV-2 identificati dalle autorità sanitarie, se hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni, non devono essere sottoposti a quarantena, ma devono continuare a mantenere le comuni misure igienico-sanitarie previste per contenere la diffusione del virus, quali indossare la mascherina, mantenere il distanziamento fisico, igienizzare frequentemente le mani, seguire buone pratiche di igiene respiratoria, ecc. (Tabella 1).

*Per contatto a basso rischio, come da indicazioni ECDC 2 si intende una persona che ha avuto una o più delle seguenti esposizioni:*



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso COVID-19, ad una distanza inferiore ai 2 metri e per meno di 15 minuti;
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) o che ha viaggiato con un caso COVID-19 per meno di 15 minuti;
- un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso COVID-19, provvisto di DPI raccomandati;
- tutti i passeggeri e l'equipaggio di un volo in cui era presente un caso COVID-19, ad eccezione dei passeggeri seduti entro due posti in qualsiasi direzione rispetto al caso COVID-19, dei compagni di viaggio e del personale addetto alla sezione dell'aereo/treno dove il caso indice era seduto, che sono infatti classificati contatti ad alto rischio.

### ➤ **Soggetti non vaccinati o che non hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni**

#### **Contatti ad alto rischio (contatti stretti) e basso rischio asintomatici di casi COVID-19 confermati da variante VOC non Beta (sospetta o confermata) o per cui non è disponibile il sequenziamento**

I contatti asintomatici ad alto rischio (contatti stretti) di casi con infezione da SARS-CoV-2 da variante VOC non Beta sospetta o confermata o per cui non è disponibile il sequenziamento, identificati dalle autorità sanitarie, che non hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni, possono rientrare in comunità dopo un **periodo di quarantena di almeno 10 giorni** dall'ultima esposizione al caso, al termine del quale risulti eseguito un test molecolare o antigenico con risultato negativo. Qualora non fosse possibile eseguire un test molecolare o antigenico tra il decimo e il quattordicesimo giorno, si può valutare di concludere il periodo di quarantena dopo **almeno 14 giorni dall'ultima esposizione al caso**, anche in assenza di esame diagnostico molecolare o antigenico per la ricerca di SARS-CoV-2 (Tabella 1).

I contatti asintomatici a basso rischio di casi COVID-19 confermati da variante VOC non Beta sospetta o confermata o per cui non è disponibile il sequenziamento, identificati dalle autorità sanitarie, che non hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni, **non devono essere sottoposti a quarantena**, ma devono continuare a mantenere le comuni misure igienico-sanitarie previste per contenere la diffusione del virus, quali indossare la mascherina, mantenere il distanziamento fisico, igienizzare frequentemente le mani, seguire buone pratiche di igiene respiratoria, ecc. (Tabella 1).

#### **Contatti ad alto rischio (contatti stretti) e basso rischio asintomatici di casi COVID-19 confermati da variante VOC Beta (sospetta o confermata)**

Laddove, tramite sequenziamento, vengano identificati casi da variante VOC Beta, variante quest'ultima di rarissimo riscontro, considerate le evidenze sulla minore efficacia del vaccino ChAdOx1 nei confronti della variante Beta, restano vigenti per i contatti ad alto e basso rischio non vaccinati o che non hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni le indicazioni relative alla gestione dei contatti di casi COVID-19 da varianti precedentemente denominate VOC NON 202012/01 (sospetta/confermata) previste nella Circolare n. 22746 del 21/05/2021 "Aggiornamento sulla definizione di caso COVID-19 sospetto per variante VOC



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

**SETTORE TECNICO**  
INDIRIZZI : AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
OPZIONE : VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

202012/01 e sulle misure di quarantena e di isolamento raccomandate alla luce della diffusione in Italia delle nuove varianti SARS-CoV-2" (Tabella 1)

**Tabella 1 – Indicazioni alla sospensione della QUARANTENA**

|  | ALTO RISCHIO (contatti stretti)   | BASSO RISCHIO   |
|--|---|---|
| <b>Soggetti che hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni</b>  |   |   |
| Contatti di casi COVID-19 confermati compresi casi da variante VOC sospetta o confermata (tutte le varianti)                             | 7 giorni di quarantena<br>+<br>Test molecolare o antigenico<br>NEGATIVO<br><b>oppure</b><br>14 giorni di quarantena anche in assenza di test diagnostico  | Non necessaria quarantena.<br><br>Mantenere le comuni precauzioni igienico-sanitarie (indossare la mascherina, distanziamento fisico, igienizzazione frequente delle mani, seguire buone pratiche di igiene respiratoria, ecc.) |
|  | Sorveglianza attiva se operatori sanitari/personale di laboratorio  |   |
| <b>Soggetti non vaccinati o che non hanno completato il ciclo vaccinale da almeno 14 giorni</b>  |   |   |
| Contatti di casi COVID-19 confermati da variante VOC <u>non Beta</u> sospetta o confermata o per cui non è disponibile il sequenziamento | 10 giorni di quarantena<br>+<br>Test molecolare o antigenico<br>NEGATIVO<br><b>oppure</b><br>14 giorni di quarantena anche in assenza di test diagnostico | Non necessaria quarantena.<br><br>Mantenere le comuni precauzioni igienico-sanitarie (indossare la mascherina, distanziamento fisico, igienizzazione frequente delle mani, seguire buone pratiche di igiene respiratoria, ecc.) |
|  | Sorveglianza attiva se operatori sanitari/personale di laboratorio  |   |
| Contatti di casi COVID-19 da variante VOC <u>Beta</u> sospetta o confermata  | 10 giorni di quarantena<br>+<br>Test molecolare o antigenico<br>NEGATIVO  | 10 giorni di quarantena<br>+<br>Test molecolare e antigenico<br>NEGATIVO  |
|  | Sorveglianza attiva se operatori sanitari/personale di laboratorio  | Sorveglianza passiva se operatori sanitari/personale di laboratorio   |



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

**Tabella 2 - Indicazioni alla sospensione dell'ISOLAMENTO**

|  | ASINTOMATICI  | SINTOMATICI   | POSITIVI A LUNGO TERMINE   |
|--|---|---|--|
| Casi COVID-19 confermati da variante VOC <u>non Beta</u> sospetta o confermata o per cui non è disponibile il sequenziamento | 10 giorni di isolamento<br>+<br>Test molecolare o antigenico*<br>NEGATIVO | 10 giorni di isolamento di cui almeno ultimi 3 giorni senza sintomi<br>+<br>Test molecolare o antigenico*<br>NEGATIVO | Al termine dei 21 giorni di cui almeno ultimi 7 giorni senza sintomi |
| Casi COVID-19 con VOC <u>Beta</u> sospetta o confermata  | 10 giorni di isolamento<br>+<br>Test molecolare<br>NEGATIVO               | 10 giorni di isolamento di cui almeno ultimi 3 giorni asintomatici<br>+<br>Test molecolare<br>NEGATIVO                | Test molecolare<br>NEGATIVO  |

### Art. 16 Lavoratori fragili

Nel caso in cui un lavoratore ritenga di rientrare nella categoria di **lavoratore fragile** e, di conseguenza, di essere maggiormente esposto al rischio di contagio dovrà **segnalare e documentare** la propria eventuale condizione di fragilità rispetto all'epidemia in corso correlata a situazioni cliniche non conosciute dal datore di lavoro al medico competente.

Il Dirigente Scolastico dovrà informare i lavoratori della possibilità di **richiedere la visita al medico competente per il suo tramite**.

**Il medico competente dovrà indicare al datore di lavoro precise misure da adottare nei confronti dei lavoratori fragili** (a seconda del ruolo ricoperto: docente/collaboratore scolastico/assistente amministrativo/dirigente) soprattutto al momento della riapertura delle sedi e all'avvio del prossimo anno scolastico.

Per i lavoratori dichiarati fragili il Dirigente Scolastico attua la **sorveglianza sanitaria eccezionale** e informa i dipendenti della possibilità di recarsi a visita presso il medico competente a spese dell'amministrazione

Nella scuola, possano verificarsi le seguenti possibili situazioni:

- lavoratore fragile per il quale il medico certifica una **inidoneità temporanea relativa alla funzione**. In questi casi, oltre alla individuazione delle misure adeguate alla tutela della salute del lavoratore da parte del Medico Competente, si dovranno predisporre le soluzioni e le eventuali modifiche organizzative o ambientali, anche in collaborazione con RSPP e medico competente, per consentire al lavoratore la prestazione del proprio servizio, nel rispetto delle



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

|                 | SETTORE TECNICO  | SETTORE PROFESSIONALE   |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI :     | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA   | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA                 |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

indicazioni fornite dal certificato medico;

- lavoratore fragile per il quale il medico certifica una **inidoneità temporanea assoluta alla funzione**. In questi casi, il lavoratore sarà collocato in malattia ex art.17 del CCNL scuola. In alternativa, il lavoratore potrebbe chiedere l'utilizzo in altra amministrazione ai sensi del CCNI 25/06/2008 sugli utilizzi del personale inidoneo.

**Prima del rientro di un lavoratore positivo al COVID-19 è necessaria la visita medica** (se è stato necessario il ricovero ospedaliero), oltre alla comunicazione preventiva avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti l'avvenuta **negativizzazione del tampone** secondo le modalità previste e rilasciata dal Dipartimento di prevenzione territorialmente competente.

### Art. 17 Informazione e formazione

La scuola informa tutti i lavoratori e chiunque entri nell'istituto circa le disposizioni di sicurezza affiggendo negli spazi apposita segnaletica e depliant informativi.

Tutto il personale è invitato a prendere visione del protocollo e dei documenti informativi, con i quali si forniscono le informazioni e le disposizioni in merito alla sicurezza sul luogo di lavoro, alle quali il personale è tenuto ad attenersi.

Il presente protocollo viene pubblicato sul sito web di istituto, affisso all'albo e condiviso con famiglie, personale scolastico e utenti (fornitori, enti, associazioni, etc).

La condivisione delle regole, l'informazione e la comunicazione del Protocollo sicurezza segue il piano di diffusione sotto riportato:

| Stakeholders | Ruolo                  | Obiettivi  | Attività   | Strumenti   | Periodo  |
|--------------|------------------------|--|--|---|--|
| Docenti      | Coinvolgimento diretto | Promuovere la condivisione delle regole e dei comportamenti finalizzati al contenimento del contagio | Consigli di classe<br>Dipartimenti<br>Collegio docenti | Circolare<br>Pubblicazione protocollo<br>Cartellonistica<br>Segnaletica orizzontale e verticale<br>Formazione COVID | Settembre 2021<br><br>Fino al termine dell'emergenza |
| ATA          | Coinvolgimento diretto | Promuovere la condivisione delle regole e dei comportamenti finalizzati al contenimento del contagio | Riunioni formali                                       | Circolare<br>Pubblicazione protocollo<br>Cartellonistica<br>Segnaletica orizzontale e verticale<br>Formazione COVID | Settembre 2021<br><br>Fino al termine dell'emergenza |



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

**SETTORE TECNICO**  
**INDIRIZZI :** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

|                   |                        |  |  |  |  |
|-------------------|------------------------|--|--|--|--|
| Organi Collegiali | Coinvolgimento diretto | Approvazione del Protocollo di sicurezza   | Convocazione Organi Collegiali                             | Decreto Pubblicazione protocollo   | Settembre 2021<br>Fino al termine dell'emergenza |
| Alunni            | Coinvolgimento diretto | Promuovere la condivisione delle regole e dei comportamenti finalizzati al contenimento del contagio | Attività di formazione e informazione<br>UDA di Ed. Civica | Circolare Pubblicazione protocollo Cartellonistica Segnaletica orizzontale e verticale<br>Formazione COVID | Settembre 2021<br>Fino al termine dell'emergenza |
| Famiglie          | Coinvolgimento diretto | Promuovere la condivisione delle regole e dei comportamenti finalizzati al contenimento del contagio | Assemblee dei Genitori                                     | Circolare Pubblicazione protocollo Cartellonistica Segnaletica orizzontale e verticale<br>Formazione COVID | Settembre 2021<br>Fino al termine dell'emergenza |
| Commissione COVID | Coinvolgimento diretto | Supporto alla redazione del Protocollo di sicurezza  | Riunioni per condivisione testo definitivo                 | Pubblicazione Protocollo di sicurezza  | Settembre 2021<br>Fino al termine dell'emergenza |
| Utenza esterna    | Soggetti interessati   | Promuovere la condivisione delle regole e dei comportamenti finalizzati al contenimento del contagio | Comunicazione procedure e misure contenitive               | Circolare Pubblicazione protocollo Cartellonistica Segnaletica orizzontale e verticale                     | Settembre 2021<br>Fino al termine dell'emergenza |
| Enti/Associazioni | Soggetti interessati   | Promuovere la condivisione delle regole e dei comportamenti finalizzati al contenimento del contagio | Comunicazione procedure e misure contenitive               | Circolare Pubblicazione protocollo Cartellonistica Segnaletica orizzontale e verticale                     | Settembre 2021<br>Fino al termine dell'emergenza |