

## PROSPETTO N. 2 : CAPACITA' TECNICO IMPRENDITORIALE

| ORGANICO DELL'IMPRESA                                                    | 2013  | 2012  | 2011  |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
| totale dipendenti                                                        | ..... | ..... | ..... |
| di cui:                                                                  |       |       |       |
| n. dirigenti                                                             | ..... | ..... | ..... |
| n. impiegati                                                             | ..... | ..... | ..... |
| n° addetti servizi di ristorazione                                       | ..... | ..... | ..... |
| di cui:                                                                  |       |       |       |
| n. addetti con contratto<br>a tempo indeterminato                        | ..... | ..... | ..... |
| n. addetti con contratto<br>a tempo determinato                          | ..... | ..... | ..... |
| n. addetti con contratto<br>part time                                    | ..... | ..... | ..... |
| ore lavorate addetti alla ristorazione                                   | ..... | ..... | ..... |
| costo orario medio della retribuzione<br>degli addetti alla ristorazione | ..... | ..... | ..... |

---

| SICUREZZA E QUALITA' | 2013  | 2012  | 2011  |
|----------------------|-------|-------|-------|
| Numero infortuni     | ..... | ..... | ..... |

Nome e cognome del Responsabile del servizio sicurezza dell'Impresa ai sensi D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche.....

L'Impresa ha un SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO rispondente alla normativa UNI EN ISO 9001:2008. **Si allega copia conforme del certificato.**

Si elencano alcuni tra i fornitori abituali certificati UNI EN ISO 9001:2008 delle derrate alimentari:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

---

TIMBRO

FIRMA LEGALE RAPPRESENTANTE

Per la compilazione seguire le istruzioni sul retro.

## PROSPETTO N.2 – CAPACITA' TECNICO IMPRENDITORIALE

Nota esplicativa delle modalità di compilazione

### Organico dell'Impresa

Si precisa che nel caso la richiesta provenga da un consorzio, i dati riportati sono esclusivamente quelli riferiti al consorzio stesso e non quelli relativi alle Imprese associate per le quali invece deve essere compilato il prospetto n.6.

### Totale dipendenti

Per addetti dell'Impresa si intendono tutte le persone che hanno stipulato un regolare contratto di lavoro subordinato, anche a tempo determinato o part-time.

Pertanto il totale dipendenti può non coincidere con la somma delle successive dettagliate voci.

### N. addetti con contratto a tempo indeterminato

Indicare il numero degli addetti che, nell'anno di riferimento, hanno prestato la loro attività lavorativa con un contratto a tempo indeterminato; includere in questa voce anche i lavoratori che sono stati assunti con contratto a tempo indeterminato nel corso di ciascun anno di riferimento.

### N. addetti con contratto a tempo determinato

Indicare il numero degli addetti che, in ciascun anno di riferimento, hanno prestato la loro attività lavorativa con un contratto a tempo determinato; qualora nel corso dell'anno di riferimento il contratto di lavoro a tempo determinato sia stato trasformato in contratto a tempo indeterminato, il lavoratore deve essere conteggiato unitamente ai lavoratori di cui al punto precedente.

### N. addetti con contratto part-time

Indicare il numero degli addetti che hanno prestato la propria attività lavorativa con contratto part-time; qualora nel corso di ciascun anno di riferimento il contratto di lavoro sia stato trasformato da part-time a full-time, il lavoratore deve essere conteggiato unitamente ai lavoratori di cui ai punti precedenti a seconda del tipo di contratto di lavoro stipulato.

### Ore lavorate addetti alla ristorazione

Indicare il totale delle ore lavorate dai soli operai dichiarate ai fini previdenziali in ciascun anno di riferimento.

### Costo orario medio retribuzione addetti alla ristorazione

Indicare il costo orario medio comprensivo di tutti gli oneri previsti dal C.C.N.L., liquidato agli addetti alla ristorazione.

### Numero di infortuni

Indicare il numero complessivo degli infortuni verificatisi nell'Impresa in ciascun anno di riferimento.

### Responsabile servizio sicurezza

Indicare il nome e il cognome del responsabile del servizio di sicurezza (D.lgs.vo n. 81/2008 e successive modifiche).

### Fornitori abituali derrate alimentari

Elencare alcuni tra i fornitori abituali delle derrate alimentari nell'anno in corso aventi un sistema di qualità certificato ISO serie 9000.

### Sistema qualità

**Allegare certificato di sistema qualità previsto dalle norme UNI EN ISO 9001:2008 (certificato da un soggetto accreditato).**