

PROSPETTO N. 2 : CAPACITA' TECNICO IMPRENDITORIALE

ORGANICO DELL'IMPRESA	2008	2007	2006
totale dipendenti			
di cui:			
n. dirigenti			
n. impiegati			
n° addetti servizi di ristorazione			
di cui:			
n. addetti con contratto a tempo indeterminato			
n. addetti con contratto a tempo determinato			
n. addetti con contratto part time			
ore lavorate addetti alla ristorazione			
costo orario medio della retribuzione degli addetti alla ristorazione			

SICUREZZA E QUALITA'	2008	2007	2006
----------------------	------	------	------

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 9001:2000

Si elencano alcuni tra i fornitori abituali certificati UNI EN ISO 9001:2000 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

Indicare il possesso (certificato da un soggetto accreditato) di un sistema qualità previsto dalle norme UNI EN ISO 9001:2000.