

**SETTORE ECONOMICO**

RISTORAZIONE

**ATTIVITÀ DELL'IMPRESA**

Servizio di ristorazione con apertura serale dalle 19 alle 23 e cucina separata per clienti celiaci

**PROGETTO**

Adozione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro di settore secondo le linee guida Inail-Parti Sociali per le micro e piccole imprese (SGSL-MPI)

Il progetto è stato condiviso con il Rappresentante per la Sicurezza dei Lavoratori

<b>CODICE ATECO</b>	<b>MACRO SETTORE</b>	<b>LAVORATORI DELL'UNITÀ PRODUTTIVA</b>	<b>DIPENDENTI (ULA) DELL'IMPRESA</b>	<b>DIPENDENTI (ULA) DELL'IMPRESA UNICA*</b>
I 56.11	6	9	10	10

**VALORE MASSIMO DEL PROGETTO\*\***

Valore parametrico relativo al Macrosettore 6 = 3 (come da Tabella A pag.13 dell'Allegato 1.2)

Spese di consulenza =  $3 \times 4.000 = 12.000$  euro

Spese di certificazione = 0 euro

Totale = 12.000 euro

**CRITICITÀ TECNICHE RISCONTRATE**

Modulo E3 con sigla dalla quale non è possibile risalire al nominativo del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)

**CHIARIMENTI/INTEGRAZIONI RICHIESTI**

Modulo E3 con firma leggibile per esteso del RLS

**ESITO DELLA VALUTAZIONE TECNICA**

Positiva dopo l'invio della documentazione integrativa richiesta



Negativa in assenza della documentazione integrativa richiesta



\* Insieme dei dipendenti dell'impresa e di quelli delle imprese associate e collegate

\*\* Calcolato a scopo esemplificativo secondo i parametri del bando Isi 2025