

Dettagli dell'offerta

SALUTE E SICUREZZA

- Messa a disposizione di un tecnico, sopralluogo aziendale, possibilità di contatto telefonico diretto via cellulare e mail
- Controllo documentazione aziendale e verifica attività da effettuare
- Documento di valutazione dei rischi e aggiornamenti annuali
- Invio documentazione via PEC
- Informazione dei lavoratori (consegna schede informative)
- Implementazione dei libretti formativi per i lavoratori aziendali (se attivato il libretto formativo)
- Disponibilità della propria documentazione su spazio web aziendale e tramite App MyCna
- Assistenza di operatori specializzati presso le sedi CNA
- Consulenza legale presso la sede centrale di ASQ
- Newsletter e aggiornamenti sulle normative tramite sito
- Aggiornamento del Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)
- Assistenza in caso di controllo di Organi di Vigilanza e visita in azienda dell'RLST

PIANO FORMATIVO AZIENDALE

- Corso per Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), Rischio Basso 16h
- Corso per Addetto al Primo Soccorso, 12h o 16h
- Corso per Addetto Antincendio e alla Gestione delle Emergenze, 4h
- Corso di Formazione lavoratori da 1 a 6 dipendenti, Rischio Basso 8h
- Corso di Aggiornamento per RSPP
- Corso di Aggiornamento per Addetto al Primo Soccorso
- Corso di Aggiornamento per Addetto Antincendio e alla Gestione delle Emergenze
- Corso di Aggiornamento formazione lavoratori

IGIENE DEGLI ALIMENTI HACCP

- Messa a disposizione di un tecnico, sopralluogo aziendale, possibilità di contatto telefonico diretto via cellulare e mail
- Sopralluogo iniziale in azienda
- Elaborazione del piano di autocontrollo, secondo i principi HACCP
- Modulistica necessaria alle registrazioni stabilite nel Piano di Autocontrollo
- Visita di assistenza all'applicazione delle procedure e le misure stabilite dal Piano di Autocontrollo
- Visita in azienda annuale (successiva al 1° anno) per la verifica dell'attuazione del Piano di Autocontrollo
- Aggiornamento del Piano di Autocontrollo e del Manuale di Corretta Prassi Igienica
- Assistenza di nostri operatori presso le sedi CNA/ASQ
- Formazione e Aggiornamento periodico, degli addetti alla manipolazione di alimenti
- Analisi microbiologiche sulle Superfici (n.2 tamponi)
- Disponibilità della propria documentazione su spazio web aziendale e tramite App MyCna

Il pacchetto si applica ad aziende con un numero di lavoratori compreso nella fascia 1 - 6

Costi dell'offerta

CONTRATTO COMMERCIO

DVR	€ 400,00
FORMAZIONE 6 LAV.	€ 240,00
RSPP	€ 240,00
ANTINCENDIO	€ 100,00
PS	€ 180,00
QUOTA ASSOCIATIVA	€ 180,00
TOTALE	€ 1.340,00

A SOLI

€ 999,00+iva

**Con questa offerta
risparmi € 341,00**

e per gli anni successivi pagherai €799+iva

CONTRATTO ALIMENTARISTI

DVR + IGIENE	€ 600,00
FORMAZIONE 6 LAV.	€ 240,00
RSPP	€ 220,00
ANTINCENDIO	€ 100,00
PS	€ 180,00
OSA	€ 150,00
ADD. HACCP	€ 80,00
QUOTA ASSOCIATIVA	€ 180,00
TOTALE	€ 1.750,00

A SOLI

€ 1.199,00+iva

**Con questa offerta
risparmi € 551,00**

e per gli anni successivi pagherai €999+iva