



Abbonamento annuale Supporto Imprese cloud 4.0 Agroalimentare e Consulenza HACCP Modalità autogestita

L'abbonamento Supporto Imprese cloud 4.0, supporta le imprese, i lavoratori e gli stakeholder, a muoversi correttamente all'interno del contesto legislativo e nel rispetto delle norme in materia di Igiene alimentare e della sicurezza sul lavoro. Questo avviene attraverso la formazione e la sensibilizzazione delle figure che intervengono nei processi gestionali e organizzativi di imprese, quali: datori di lavoro, lavoratori, collaboratori e altre figure che hanno incarichi in materia di sicurezza. Le principali direttive in materia sono estrapolate e selezionate dal presente **regolamento (CE) N. 852/2004** che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare e Dal **D.lgs. 81/2008 (T.U.S.L.)**, che norma e disciplina tutto ciò che è inerente e conferente alla sicurezza sul posto di lavoro, ponendo le basi principali a cui oggi facciamo riferimento e che ci apprestiamo ad osservare. Lo stesso, si occupa di affrontare l'aspetto relativo all'utilizzo di nuovi ed innovativi dispositivi interattivi, che hanno la funzione di semplificare, snellire e facilitare la gestione e il controllo della documentazione. Infatti, viene dichiarata legittima e a norma di legge, la digitalizzazione di tale documentazione, che può essere visionata e controllata dagli organi ispettivi in formato digitale. In quest'ottica ci si muove verso una digitalizzazione dei servizi che coinvolge una molteplicità settoriale e funzionale. Ciò preposto, diventa di fondamentale importanza implementare la gestione digitalizzata dei dati e il potenziamento delle tecnologie interne delle imprese, in accordo con quanto promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico, il quale lancia un Piano Nazionale 4.0, che mira ad ottemperare alle necessità odierne di gestione aziendale attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie. Questa nuova concezione dell'industria, Factory 4.0, sta cambiando quella tradizionale, modificando i sistemi di funzionamento del mercato, vista non più solo come mero spazio lavorativo in cui confluisce un flusso di capitale monetario e umano, ma anche come spazio digitale, innovativo all'avanguardia, in cui è presente una formazione - informazione costante.

1. Il sistema

La proposta è quella di un **sistema Cloud**, in linea con i principi dell'Industria 4.0, che permetta la gestione della documentazione dell'impresa in modo integrato, automatico, funzionale e digitale. Inoltre, uno degli aspetti innovativi e rilevanti riguarda l'attiva, istantanea ed efficace interazione fra la direzione e i lavoratori, che grazie a un app collegata alla piattaforma supporto imprese, rende partecipe il lavoratore attraverso notifiche e direttive disposte dai vertici aziendali (datore di lavoro), in quanto favorisce tutte quelle procedure che vanno dall'informazione art. 36 D.Lgs 81/2008, alla consegna dei DPI e delle nomine, sviluppato il tutto digitalmente, al quale il lavoratore risponde lasciandone tracciabilità informatica, comprovante l'implementazione di tutte quelle procedure necessarie al fine di dare evidenza di una corretta gestione non solo formale ma principalmente sostanziale. Aspetto fondamentale dell'offerta che si aggiunge all'App di cui sopra, riguarda il sistema di manutenzione digitale che attraverso QR-Code identificativi apposti su ciascuna macchina/attrezzatura/impianto, diventano mezzo di comunicazione efficaci e istantaneo tra questi ultimi, lavoratori incaricati e direzione. Il tutto favorisce la sensibilizzazione del lavoratore responsabile alla manutenzione della macchina/attrezzatura/impianto, che attraverso delle personali credenziali accede all'interno di un'area specifica a lui dedicata, effettua manutenzioni ordinarie e assiste a quelle straordinarie e periodiche, lasciando tracciabilità digitale del suo operato, grazie al sistema che automaticamente inserisce le relative operazioni di manutenzione, all'interno del registro, subito visibile all'organo dirigenziale. In questo modo l'impresa non solo ottempera agli obblighi normativi, ma riceve immediata evidenza delle non conformità riscontrate. Il servizio innovativo permette all'impresa di gestire gli aspetti fondamentali relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare conforme al Regolamento CE 852/2004, interattivamente, favorendo la sua digitalizzazione, rendendola smart e proattiva, grazie anche ai dispositivi interattivi digitali supporto imprese Smart 4.0.

2. L'abbonamento Supporto Imprese cloud 4.0 è composto da:

A) Autocontrollo alimentare Consulenza HACCP

1. L'impresa fa richiesta di personali credenziali di accesso comunicando i dati necessari, attraverso il sito o altro.
2. L'impresa inserisce le proprie informazioni ed elabora il Programma di autocontrollo "Manuale di corretta prassi igienica" e contestualmente il sistema in automatico elabora le seguenti schede di autocontrollo alimentare, che devono essere redatte giornalmente:
 - Scheda elenco fornitori;
 - Scheda elenco clienti;
 - Procedura MOCA (Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti);
 - Controllo Strutture Frigorifere;
 - Registrazione delle operazioni di pulizia
 - Registrazione pulizie straordinarie
 - Registrazione verifica macchina del ghiaccio
 - Registrazione abbattimento della temperatura
 - Elenco prodotti per la pulizia
 - Monitoraggio infestanti
 - Registrazione ricevimento merci
 - Registrazione non conformità
 - Smaltimento derrate
 - Scheda prodotti non conformi (respinti)
 - Verifica diagrammi di flusso
 - Analisi (Rapporti di prova)
 - Registro campionamenti
 - Scheda creazioni lotto
3. L'impresa riceverà le **personali credenziali** di accesso alla piattaforma, finalizzate a **visionare** e far visionare a chi di competenza, il **Manuale di corretta prassi igienica** e le **relative schede** che **potrà implementare interattivamente il responsabile dell'autocontrollo**, attraverso **smartphone, tablet, pc**
4. L'impresa può creare le **password ai lavoratori** aziendali incaricati alla gestione delle schede, specialmente se sono presenti delle succursali, **lasciando tracciabilità delle compilazioni**. Il tutto è visibile in qualsiasi momento dai vertici aziendali.

5. *Gestione interattiva avvisi e scadenze digitale*

- Check-up e continuo monitoraggio sicurezza alimentare;

Il sistema in automatico genera degli alert presenti nell'apposita funzione "avvisi" e li invia periodicamente attraverso e-mail, relativamente alle seguenti scadenze o mancanze:

- compilazione delle varie schede di autocontrollo;
- attestati di formazione per operatore alimentarista (ex libretto sanitario);
- rapporti di prova campionamenti;
- dichiarazione di conformità dei fornitori (HACCP);
- documenti aziendali;
- planimetria monitoraggio infestanti;
- altro.

6. *Archivio elettronico documenti sicurezza alimentare.*

B) Gestione sicurezza sul lavoro D.Lgs 81/2008

8. *Gestione interattiva impresa digitale*

- Area personalizzata sul portale con password d'accesso;
- Funzione dati aziendali;
- Funzione gestione e scadenze allegati impresa (durc, visura camerale, verifiche impianti, certificazioni, ecc.);
- Funzione gestione uno o più operatori con possibilità di creare personali credenziali.
- Funzione più sedi operative.

9. *Gestione interattiva lavoratori digitale*

- Obblighi formativi;
- Monitoraggio corsi di formazione;
- Monitoraggio sorveglianza sanitaria;
- Accesso diretto ai corsi e-learning (a prezzi di listino vantaggiosi);
- Sospensione e riattivazione lavoratore.
- Funzione esporta Excel "fabbisogno formativo dei lavoratori" con corsi fatti e da fare;
- Gestione allegati altri documenti come busta paga ecc...

10. *Gestione automatica nomine e allegati digitale*

- Nomina R.S.P.P.;
- Nomina addetti alle emergenze;
- Verbale di informazione dei lavoratori;
- Verbale di riunione periodica (imprese con più di 15 dipendenti);
- Verbale di consegna tesserino di riconoscimento;
- Verbale di consegna D.P.I. ai lavoratori;
- Verbale di elezione R.L.S.;
- Nomina Preposto;
- Modulo dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi;
- Verbale di informazione e formazione antincendio;
- Nomina addetto alla sorveglianza delle attrezzature antincendio

11. *Gestione interattiva avvisi e scadenze digitale*

- Check-up e continuo monitoraggio sicurezza sul lavoro;
- Avvisi automatici periodici sullo stato di regolarità dell'impresa in merito a scadenze e inadempimenti, attraverso e-mail automatiche relative a: nomine base, corsi, visite mediche, modulistica, interventi piano di miglioramento.

12. Gestione interattiva documenti digitali

- **DVR** (documento valutazione dei rischi);
- Piani di miglioramento;
- Aggiornamenti / Revisioni DVR (documento valutazione dei rischi);
- Funzione personalizzata scheda DVR;
- Funzione richiesta data certa elettronica, così come previsto al comma 2 art. 28 del D.Lgs 81/2008;
- Archiviazione digitale di tutti i documenti sulla sicurezza DVR, ecc.
- Credenziali di accesso personali per ogni lavoratore;
- App dedicata al lavoratore, disponibile su Play Store (solo per Android);
- Profilo digitale del lavoratore completo di curriculum vitae formativo;
- Nomine e allegati;
- Procedura accettazione documenti;
- Notifiche e direttive automatiche predisposte dalla direzione;
- Tracciabilità informatica;
- Registro digitale addestramento lavoratore (schede tecniche dell'addestramento ricevuto inviate al lavoratore);
- Mansionario personalizzato per ogni lavoratore; - Il lavoratore grazie all'App potrà firmare tutti i documenti automaticamente ricevuti, attraverso il touchscreen del proprio smartphone;
- Disciplinare lavoratori.

13. Area interattiva manutenzione digitale e automatica macchine/attrezzature/impianti

- Area responsabile manutenzione presente nel livello del lavoratore incaricato;
- Area Gestione attrezzature da manutenzionare;
- Registrazione manutenzione ordinaria, straordinaria e periodica;
- Singola scheda digitale per ogni macchina e attrezzatura;
- Registro digitale automatico controllo e manutenzione macchine, attrezzature e impianti;
- Funzione assegnazione manutenzione di macchine, attrezzature e impianti agli incaricati;
- QR-code per ogni singola macchina, attrezzatura e impianto.

14. Gestione interattiva avvisi e scadenze digitale

- Check-up e continuo monitoraggio sicurezza sul lavoro;
- Avvisi automatici periodici sullo stato di regolarità dell'impresa in merito a scadenze e inadempimenti, attraverso e-mail automatiche relative a: nomine base, corsi, visite mediche, modulistica, interventi piano di miglioramento, manutenzioni e verifiche, addestramento, documenti vari (allegati) e altro predisposto dall'azienda.

15. Archiviazione digitale

- Tutti i documenti inseriti e redatti verranno archiviati nel rispetto dell'art. 53 del D.Lgs.81/2008

16. Dispositivi digitali smart 4.0 Supporto Imprese

- **Smart Key:** chiave di accesso per attivare l'area digitale personalizzata supportoimprese 4.0 e poter usufruire dei servizi, in riferimento al tipo di abbonamento sottoscritto.
- **Card Impresa:** (tascabile formato carta di credito) contenente il profilo digitale aziendale, personalizzabile con logo, per verificarne la regolarità, mettendo a disposizione tutta la relativa documentazione sulla sicurezza sul lavoro e non, aggiornata in tempo reale, attraverso la scansione digitale del QR-CODE, nel rispetto dell'art. 53 del D.lgs. 81/2008;
- **Cartello Impresa:** (in forex cm 30x40) contenente il profilo digitale aziendale, personalizzabile con logo, per verificarne la regolarità, relativi alla documentazione di autocontrollo prevista dalla normativa Reg. (CE) 852/2004 e documenti sicurezza sul lavoro in riferimento all'art. 53 del D.Lgs 81/2008. Tutta la documentazione è aggiornata in tempo reale ed è scaricabile da qualsiasi dispositivo elettronico. In seguito alla scansione del QR-code, la persona autorizzata dal datore di lavoro può accedere ai documenti dell'impresa.
- **Etichette manutenzioni:** per ogni macchina/attrezzatura/impianto messa a sistema, supporto imprese genererà automaticamente un'etichetta digitale (che verrà apposta sulla relativa macchina/attrezzatura o impianto), attraverso la quale, l'operatore incaricato potrà effettuare la manutenzione (ordinaria, straordinaria o la verifica periodica). Inoltre, l'etichetta digitale contiene tutti i dati e le eventuali manutenzioni/verifiche effettuate e da effettuare, creando uno storico digitale personalizzato, attraverso il quale l'operatore incaricato potrà in modalità Smart, effettuare con il proprio Smartphone/Tablet, tutti gli interventi necessari e darne istantanea evidenza all'organo dirigenziale, visto che il registro manutenzioni (obbligatorio per legge) viene istantaneamente aggiornato all'operazione effettuata dall'incaricato.
- **Registro manutenzioni:** dall'area manutenzioni, potrà essere generato il registro manutenzioni digitali a mezzo qr-code che permetterà di avere pronta ed immediata evidenza delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e verifiche periodiche effettuate dagli operatori responsabili incaricati, contenente tutti i dettagli delle operazioni eseguite. Una macchina/attrezzatura/impianto ben manutenzionata, non solo dura di più e quindi produce di più ma diminuisce i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori.

- Registro antincendio.

N.B. tutti i documenti generati automaticamente dalla piattaforma sono personalizzati con loghi aziendali.

Ad accettazione del contratto effettueremo una formazione globale sull'utilizzo del sistema cloud.

Inoltre, di seguito si riportano i servizi extra, obbligatori, in riferimento alle normative vigenti:

- **Menù & Libro Unico degli Ingredienti Allergeni:** In completa autonomia potrai creare e gestire il tuo menù digitale contenente il Libro unico degli ingredienti Allergeni e conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. Per tutti i vostri clienti, con QR Code Accessibile da Tablet e Smartphone. **Importo €200,00 + IVA annui.**

- **Il DVRI (documento valutazione rischi incendi)** è obbligatorio per tutti i luoghi di lavoro dove sono presenti lavoratori. **Importo € 150,00 + IVA cadauno**