



Organizzazione Sammarinese degli Imprenditori

		I U.F.	II U.F.	III U.F.	IV U.F.	Quote iscrizione (fascia)*				
		3 ore ciascuna U.F.				1	2	3		
Per ATTIVITA' SEMPLICI si intendono quelle di vendita, somministrazione, deposito e trasporto. Esempi: <ul style="list-style-type: none"> Esercizi di sola somministrazione: quelli nei quali viene svolta la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compresi i generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar-gelaterie, birrerie, bar-pasticcerie ed esercizi similari) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti. Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili, nelle quali viene effettuata la distribuzione di piatti monoporzione e/o la sporzionatura e distribuzione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove, provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa). Depositi di sostanze alimentari. Trasporto di alimenti (ad eccezione dei trasportatori di alimenti confezionati non deperibili). Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva (esercizi che, accanto all'attività di somministrazione descritta al punto precedente, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce). 	<u>Corso per titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo</u>	X	X	X		€ 78	€ 85	€ 119		
		Selezionare la categoria di appartenenza						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per ATTIVITA' COMPLESSE si intendono quelle di produzione e preparazione degli alimenti. Esempi: <ul style="list-style-type: none"> Esercizi di somministrazione con preparazione: attività nelle quali viene svolta la preparazione e la somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi similari; Laboratori di produzione industriale e artigianale; Catering: attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza; Produzione alimenti da asporto: produzione pizza al taglio e prodotti similari, produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari; Produzione pasti per la ristorazione collettiva (centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili); Laboratori di produzione pasta fresca; Panifici; Laboratori di produzione di gelato, pasticceria ed affini; Esercizi di vendita di carni fresche e prodotti della pesca, che effettuano preparazioni gastronomiche sia crude che cotte. 	<u>Corso per addetti con mansione alimentare di tipo semplice con esclusione di quelle di produzione, preparazione (es: somministrazione e commercio di alimenti)</u>	X		X		€ 59	€ 65	€ 90		
		Selezionare la categoria di appartenenza						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per ATTIVITA' COMPLESSE si intendono quelle di produzione e preparazione degli alimenti. Esempi: <ul style="list-style-type: none"> Esercizi di somministrazione con preparazione: attività nelle quali viene svolta la preparazione e la somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi similari; Laboratori di produzione industriale e artigianale; Catering: attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza; Produzione alimenti da asporto: produzione pizza al taglio e prodotti similari, produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari; Produzione pasti per la ristorazione collettiva (centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili); Laboratori di produzione pasta fresca; Panifici; Laboratori di produzione di gelato, pasticceria ed affini; Esercizi di vendita di carni fresche e prodotti della pesca, che effettuano preparazioni gastronomiche sia crude che cotte. 	<u>Corso per titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo</u>	X	X	X	X	€ 101	€ 105	€ 128		
		Selezionare la categoria di appartenenza						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per ATTIVITA' COMPLESSE si intendono quelle di produzione e preparazione degli alimenti. Esempi: <ul style="list-style-type: none"> Esercizi di somministrazione con preparazione: attività nelle quali viene svolta la preparazione e la somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi similari; Laboratori di produzione industriale e artigianale; Catering: attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza; Produzione alimenti da asporto: produzione pizza al taglio e prodotti similari, produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari; Produzione pasti per la ristorazione collettiva (centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili); Laboratori di produzione pasta fresca; Panifici; Laboratori di produzione di gelato, pasticceria ed affini; Esercizi di vendita di carni fresche e prodotti della pesca, che effettuano preparazioni gastronomiche sia crude che cotte. 	<u>Corso per addetti con mansione alimentare complessa (esempio: produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)</u>	X		X	X	€ 78	€ 85	€ 119		
		Selezionare la categoria di appartenenza						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nell'ambito delle attività sia semplici che complesse, coloro che svolgono esclusivamente attività di servizio ai tavoli (camerieri)		X		X		€ 59	€ 65	€ 90		
		Selezionare la categoria di appartenenza						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Organizzazione Sammarinese degli Imprenditori

<u>AGGIORNAMENTO</u>	I	II	III	IV	Quote Iscrizione (fascia)*		
	U.F.	U.F.	U.F.	U.F.			
	3 ore ciascuna U.F.				1	2	3
TITOLARE DELL'IMPRESA ALIMENTARE O DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO: frequenza ad almeno 2 unità formative (per un totale di 6 ore) fra quelle previste nei corsi sopra descritti in relazione alle esigenze formative individuali. Nel caso di cambiamento di tipologia della mansione svolta durante il biennio è sufficiente rendere specifica la formazione partecipando alla IV unità formativa nel caso in cui la mansione che si vuole intraprendere appartenga a quelle di produzione e/o preparazione alimenti.	x	x	x		€ 60	€ 65	€ 99
	Selezionare le U.F. scelte				Selezionare la categoria di appartenenza		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ADDETTI: frequenza ad una delle unità formative dei corsi sopra descritti per una durata di 3 ore complessive secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno formative individuate dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo.	x		x		€ 29	€ 38	€ 59
	Selezionare la U.F. scelta				Selezionare la categoria di appartenenza		
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

***Fascia 1:** quota per non occupati. Si intende non occupato colui che non è impegnato in una qualsiasi attività lavorativa e risulta essere iscritto alle liste dell'Ufficio del Lavoro (per sammarinesi) o Centro per l'impiego (per italiani). All'iscrizione, dovrà essere allegata copia dell'iscrizione ad uno dei due uffici sopra indicati.

Fascia2: ASSOCIATI OSLA. Aziende associate OSLA.

Fascia3: NON ASSOCIATI OSLA. Quota dedicata ad aziende non associate OSLA oppure a persone che si iscrivono privatamente e non rientrano nella categoria della Fascia1.

FATTURAZIONE PER PRIVATI: ALLE QUOTE SOPRA INDICATE DOVRÀ ESSERE SOMMATA L'IMPOSTA COMPLEMENTARE SUI SERVIZI (PARI AL 3%).

N.B. l'iscritto si assume la responsabilità della tipologia di corso a cui partecipare

Eventuali e/o particolari esigenze formative dovranno essere concordate con il personale OSLA.



Organizzazione Sammarinese degli Imprenditori

Impresa/Nominativo persona (per intestazione fattura):		
Indirizzo:		
Tel:	Fax:	Cellulare del partecipante al corso:
Email:		
PER IMPRESE	PER PRIVATI	
COE	CODICE ISS	
	Numero SMaC _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	
	N. _ _ _ _ _	
Nome e Cognome dei partecipanti	Data di nascita (obbligatoria)	Costo in €
¹ FATTURAZIONE PER PRIVATI: ALLE QUOTE SOPRA INDICATE DOVRÀ ESSERE SOMMATA L'IMPOSTA COMPLEMENTARE SUI SERVIZI (PARI AL 3%).		Tot. € _____
Pagamento al momento dell'iscrizione (l'iscrizione si ritiene valida al ricevimento del modulo di adesione con il relativo pagamento): - Contanti - Assegno Ricevuta n. _____ del _____ - Bonifico bancario		
Banca di San Marino Via Gino Giacomini - 47890 San Marino IBAN: SM 32 J 08540 09801 000010100970 <u>RECESSO/RIMBORSO</u> <i>Qualora il corso non partisse per mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti, la quota verrà rimborsata totalmente e nella stessa modalità in cui è stata versata. Il recesso da parte dell'iscritto deve avvenire tramite e-mail o fax entro, e non oltre, 5 giorni lavorativi dall'inizio del corso, in questo caso sarà applicata una penale del 50%. Trascorso tale termine non sarà previsto alcun rimborso.</i>		
Data, timbro e firma:		
<input type="checkbox"/> Iscrivetemi alla Newsletter OSLA! (mettere una X nel quadratino)		
Invia compilato a mezzo FAX 0549 992620 o E-MAIL info@osla.sm		