

**PROSPETTO CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI**  
(Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

ORGANICO DELL'IMPRESA	2015	2014	2013
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'	2015	2014	2013
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 9001:2015. Si allega copia conforme del certificato.

L'Impresa ha un SISTEMA di GESTIONE AMBIENTALE, conforme a una norma tecnica riconosciuta ( EMAS, ISO 14001), o comprovabile ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 – Allegato 1, concernente "Ristorazione collettiva e derrate alimentari", par. 5.2 (pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21 settembre 2011). Si allega copia conforme del certificato, o altra documentazione a comprova.

---

TIMBRO

FIRMA LEGALE RAPPRESENTANTE

Per la compilazione seguire le istruzioni sul retro.

## PROSPETTO CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

Nota esplicativa delle modalità di compilazione

### Organico dell'Impresa

Si precisa che nel caso la richiesta provenga da un consorzio, ogni Impresa associata deve compilare il prospetto.

### 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).

### Sistema qualità

Allegare certificati indicati ( sistema qualità previsto dalle norme UNI EN ISO 9001:2015, certificato da un soggetto accreditato e sistema di gestione ambientale) .