**RILEVAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA’ ECONOMICO/FINANZIARIA**

**1)** **Indicazioni Bancarie**

che i seguenti Istituti di Credito, operanti negli Stati membri della U.E., sono in grado di attestare, in caso di aggiudicazione, l’idoneità finanziaria ed economica dell’impresa al fine dell’assunzione della prestazione oggetto di gara[[1]](#footnote-1).

* ISTITUTO DI CREDITO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* *AGENZIA DI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
* ISTITUTO DI CREDITO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* *AGENZIA DI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**2) Volume d’affari complessivo[[2]](#footnote-2)**

|  |  |
| --- | --- |
| ***A*** | * *imprese singole, consorzi di cooperative, consorzi stabili[[3]](#footnote-3):*

di essere in possesso di un volume d’affari complessivo per la fornitura di servizi di ristorazione collettiva nel periodo 20012/2013/2014 non inferiore a € 5.000.000,00 e precisamente:Volume d’affari complessivo riferito al periodo 2012/2013/2014:€………………………………………………….. oneri fiscali esclusi..Volume d’affari, oneri fiscali esclusi, distinto per esercizio finanziarioesercizio finanziario 2012: € …………………………esercizio finanziario 2013: € …………………………esercizio finanziario 2014: € ………………………… |
| ***B*** | * *R.T.I., consorzi ordinari di concorrenti[[4]](#footnote-4):*

di essere in possesso del seguente volume d’affari complessivo per la fornitura di servizi di ristorazione collettiva nel periodo 2012/2013/2014:Volume d’affari complessivo riferito al periodo 2012-2013-2014:€………………………………………………….. oneri fiscali esclusi. Volume d’affari, oneri fiscali esclusi, distinto per esercizio finanziarioesercizio finanziario 2012: € …………………………esercizio finanziario 2013: € …………………………esercizio finanziario 2014: € ………………………… |

*Ai fini della verifica fornire, sia per l’opzione 2a, che per l’opzione 2b, i seguenti dati:*

*Ufficio /sede**dell’****agenzia delle entrate*** *al quale rivolgersi ai fini della verifica del volume d’affari*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ufficio | indirizzo | CAP | città |
|  |  |  |  |
| fax | telefono |
|  |  |

**RILEVAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA’ TECNICO/PROFESSIONALE**

**Referenze precedenti contratti**

|  |  |
| --- | --- |
| ***A*** | * *imprese singole, consorzi di cooperative, consorzi stabili:*

di avere avuto un’esperienza di gestione, effettuata a regola d’arte e con buon esito, **di servizi** di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private) e/o scolastica, per un importo minimo complessivo non inferiore ad Euro 1.000.000,00 (IVA esclusa) di cui **almeno un servizio** di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private), per un importo minimo complessivo non inferiore ad Euro 500.000,00 (IVA esclusa);*indica, pertanto, gli estremi di tali contratti fornendo tutti i dati richiesti nell’allegato prospetto 1- “Referenze precedenti contratti”[[5]](#footnote-5).* |
|  |  |
| ***B*** | *R.T.I., consorzi ordinari di concorrenti[[6]](#footnote-6):*ogni impresa raggruppata o consorziata ha conseguito un’esperienza di gestione, effettuata a regola d’arte e con buon esito, **di servizi** di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private) e/o scolastica, per un importo minimo complessivo:*- non inferiore al 40% di €uro 1.000.000,00 Iva esclusa (per l’impresa capogruppo/una delle consorziate);**- non inferiore al 20% di €uro 1000.000,00 Iva esclusa (per l’impresa mandante/una delle consorziate).***di cui almeno un servizio** di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private), per un importo minimo complessivo:*- non inferiore al 40% di Euro 500.000,00 IVA esclusa (per l’impresa capogruppo/una delle consorziate);**non inferiore al 20% di Euro 500.000,00 IVA esclusa (per l’impresa mandante/una delle consorziate);**indica, pertanto, gli estremi di tali contratti fornendo tutti i dati richiesti nell’allegato prospetto 1 - “Referenze precedenti contratti”.* |

di disporre, alla data di inizio del servizio (1.09.2015), e per tutta la durata del contratto, di un unico Centro cottura ove produrre i pasti richiesti nel presente appalto. Tale Centro ha una capacità produttiva giornaliera residua almeno pari al numero di pasti, per turno di lavorazione, computato nei giorni di massima produzione (sia per le preparazioni del presente appalto sia per eventuali altre produzioni che l’offerente ha in corso) previsto per il presente appalto.

 *individua, pertanto, il centro cottura, fornendo i dati richiesti nell’allegato prospetto 2 - “descrizione centro cottura” ” e produce, in allegato alla presente domanda, la relativa planimetria corredata da layout dei processi di lavorazione[[7]](#footnote-7).*

In caso di aggiudicazione dovranno essere prodotte le certificazioni in originale o copie autenticate ai sensi di legge.

**PROSPETTI RELATIVI ALLA CAPACITA’ TECNICA E PROFESSIONALE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N.**\_\_ | **PROSPETTO N. 1 REFERENZE PRECEDENTI CONTRATTI****Descrizione del servizio** (*indicare con chiarezza oggetto contratto*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*durata del contratto* dal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_al \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Importo complessivo €\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Committente che ha commissionato il servizio** (*Indicare nome completo*) *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sede legale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Via / Piazza\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***Intestatario del contratto** (*nominativo del soggetto aggiudicatario che ha sottoscritto il contratto, in caso di aggiudicazione ad un R.t.i, indicare tutti i membri del raggruppamento* ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * In caso di contratto intestato a Consorzi di Cooperative o Consorzi Stabili e non eseguito direttamente ma da loro consorziate è necessario indicare il nominativo della/delle consorziate esecutrici ed attestarne la data del vincolo di consorzio.

*Indicare nome completo della/delle consorziata/e**- nome\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_con sede legale in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Via /Piazza\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Consorziata in data \_\_\_ /\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_ con il consorzio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ intestatario del contratto**- nome\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_con sede legale in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Via /Piazza\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Consorziata in data \_\_\_ /\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_ con il consorzio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ intestatario del contratto***Importo del contratto nel periodo dal 1.1.2012 al 31.12.2014***Euro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (oneri fiscali esclusi)** In caso contratto intestato a **RTI–Consorzi ordinari di concorrenti**, indicare l’importo con riferimento al raggruppamento od al consorzio e l’importo imputabile all’impresa associata/consorziata dichiarante:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | anno 2012 | anno 2013 | anno 2014 |
| importo complessivo riferito al rti/consorzio ordinario di concorrenti | € ………………………………. | € ………………………………. | € ………………………………. |
| importo riferito all’impresa associata o consorziata dichiarante | € ………………………………. | € ………………………………. | € ………………………………. |

 |

Compilare la presente modulistica per ognuno dei contratti dichiarati

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROSPETTO N. 2 DESCRIZIONE CENTRO COTTURA:****Indirizzo:****CAP** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Città** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Via/P.zza** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**A) Imprese singole/consorzi di cooperative/consorzi stabili:**Si dispone del Centro di cottura a titolo di:* proprietà del concorrente stesso
* Altro *(specificare il titolo ed il nome del proprietario)\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**B) R.T.I./consorzi ordinari di concorrenti:**Si dispone del Centro di cottura a titolo di:* proprietà del concorrente stesso (specificare il nome della mandante/mandataria o consorziata \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* altro *(specificare il titolo ed il nome del proprietario) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Capacità produttiva giornaliera complessiva al 1 Dicembre 2011:***Numero massimo di pasti prodotti per turno di lavorazione:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Numero di pasti/giorno oggetto di produzione*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Capacità produttiva giornaliera residua:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Elenco dotazioni tecnologiche presenti:** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Tempo di percorrenza tra il Centro cottura e la sede della Fondazione di lucio fiorentini 19/b Brescia: (*calcolato mediante utilizzo delle mappe di google)*****Minuti:** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

1. *In caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti, l’indicazione degli Istituti di credito deve essere presentata da ciascun componente il RTI/Consorziate esecutrici, con riferimento alla parte proporzionale dell’importo base complessivo per il quale ciascuna impresa si intende impegnare.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Barrare l’opzione ricorrente.* [↑](#footnote-ref-2)
3. *In caso di imprese singole,consorzi di cooperative, consorzi stabili deve essere dimostrato il possesso di un volume d’affari complessivo nel periodo 2012/2013/2014 almeno pari ad € 5.000.000,0 per servizi di ristorazione collettiva. Il volume d’affari richiesto deve essere riferito direttamente all’impresa singola, al consorzio di cooperative o al consorzio stabile.* [↑](#footnote-ref-3)
4. *In caso di R.T.I., consorzi ordinari di concorrenti deve essere dimostrato cumulativamente il possesso di un volume d’affari complessivo,nel periodo 2012/2013/2014 Il volume d’affari richiesto deve essere riferito ad ogni impresa raggruppata in caso di RTI, o alle consorziate designate all’esecuzione del servizio in caso di consorzi ordinari. In entrambi i casi le imprese compileranno la dichiarazione per la parte di competenza.*

*In particolare il volume d’affari deve essere per ristorazione collettiva:*

*non inferiore al 40% di € 5.000.000,00 (per l’impresa capogruppo una delle consorziate designate ad eseguire il servizio)*

*non inferiore al 20% di € 5.000.000,00 (per l’impresa mandante/le altre consorziate designate ad eseguire il servizio).*

*La percentuale dei requisiti di capacità economico/finanziaria deve essere pari o superiore a quella che, in sede d’offerta, sarà indicata quale parte di prestazione che effettivamente ogni singola impresa intende svolgere, rimanendo le imprese stesse solidalmente responsabili nei confronti dell’Amministrazione. E’ necessario che la composizione, da prospettarsi in sede di offerta, copra complessivamente il 100% della prestazione prevista. Ogni impresa riunita/consorziata non può dichiarare di aver intenzione di eseguire una percentuale di prestazione maggiore rispetto a quella cui si riferiscono i requisiti indicati in sede di ammissione (es.: se ha autocertificato requisiti per il 30% della prestazione, nell’offerta può dichiarare di aver intenzione di eseguirne il 30% o il 25%, ma non il 31%).* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Nel PROSPETTO N. 1 REFERENZE PRECEDENTI CONTRATTI dovranno essere indicati:*

*- descrizione del servizio: descrivere esaurientemente l’oggetto del contratto cercando di evitare indicazioni generiche;*

*- committente (indicare nome completo e dati identificativi dell’ente/impresa che ha commissionato il servizio);*

*- intestatario del contratto (nominativo, sede e C.F. dell’impresa come indicato nel contratto). In caso di contratto intestato a Consorzi di Cooperative o Consorzi Stabili e non eseguito direttamente ma eseguito da loro consorziate è necessario fornire i dati identificativi dell’impresa esecutrice ed attestare la data dell’avvenuto vincolo di consorzio;*

*- l’importo del contratto nel periodo dal 1.1.2012 al 31.12.2014 (indipendentemente dall’importo complessivo del contratto, che può riferirsi a più anni, si chiede di indicare solo quello riferito al triennio richiesto). In caso di contratto intestato ad RTI – consorzi ordinario di concorrenti indicare l’importo con riferimento al raggruppamento od al consorzio e la quota di riferimento imputabile all’impresa raggruppata/consorziata dichiarante* [↑](#footnote-ref-5)
6. *La percentuale dei requisiti di capacità tecnico/professionale deve essere pari o superiore a quella che, in sede d’offerta, sarà indicata quale parte di prestazione che effettivamente ogni singola impresa intende svolgere, rimanendo le imprese stesse solidalmente responsabili nei confronti dell’Amministrazione. E’ necessario che la composizione, da prospettarsi in sede di offerta, copra complessivamente il 100% della prestazione prevista. Ogni impresa riunita/consorziata non può dichiarare di aver intenzione di eseguire una percentuale di prestazione maggiore rispetto a quella cui si riferiscono i requisiti indicati in sede di ammissione (es.: se ha autocertificato requisiti per il 30% della prestazione, nell’offerta può dichiarare di aver intenzione di eseguirne il 30% o il 25%, ma non il 31%).* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Nel PROSPETTO N. 2- DESCRIZIONE CENTRO DI COTTURA si dovrà:*

*- indicare l’indirizzo completo del Centro di cottura;*

*- riportare la capacità produttiva giornaliera complessiva;*

*- indicare il numero di pasti attualmente prodotti al giorno;*

*- indicare la capacità produttiva giornaliera residua;*

*- riportare le dotazioni tecnologiche esistenti c/o il Centro di cottura;*

*- indicare il tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede legale della Fondazione Brescia Solidale Onlus via Lucio Fiorentini 19/b mediante l’utilizzo delle mappe di Google* [↑](#footnote-ref-7)