

parametro/sub-parametro	Descrizione parametro/ sub-parametro	Punteggio max parametro/sub-parametro	tipologia elemento valutazione
A.1	RELAZIONE ILLUSTRATIVA SULLE MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO , con i seguenti sub-elementi:	36	
A.1.1	Metodologie operative utilizzate per garantire la rigorosa osservanza delle norme igienico sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP	9	QUALITATIVO
A.1.2	Procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande.	5	QUALITATIVO
A.1.3	Numero e mansioni degli operatori messi a disposizione per il servizio e relativi curricula (senza dati anagrafici)	5	QUALITATIVO
A.1.4	Piano dettagliato della formazione del personale	5	QUALITATIVO
A.1.5	Piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e relative periodicità.	7	QUALITATIVO
A.1.6	Programmazione e modalità operative per l'approvvigionamento di alimenti e bevande.	5	QUALITATIVO
A.2	ELEMENTI RISTORATIVI , con i seguenti sub-elementi:	13	
A.2.1	Rispetto della filiera corta nell'approvvigionamento delle materie prime e attenzione alla qualità e varietà dei prodotti proposti in relazione alle marche maggiormente conosciute.	8	QUALITATIVO
A.2.2	Eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale ed ai marchi di protezione, ad esempio DP, IGT, etc.	5	QUALITATIVO
A.3	GESTIONE DEL SERVIZIO INDIRIZZATO A PERSONE INTOLLERANTI , con i seguenti sub-elementi:	12	
A.3.1	Piano operativo per rafforzare la sicurezza alimentare dei clienti intolleranti (ad esempio, al glutine, al lattosio, ai carboidrati, all'uovo, etc.).	6	QUALITATIVO
A.3.2	Piano di formazione del personale sulla	6	QUALITATIVO

	gestione del cliente intollerante (indicazioni sugli allergeni nei cartellini esposti, modalità di somministrazione dei cibi, etc.).		
A.4	CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	5	
A.4.1	Misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale, anche con riferimento alla classe energetica di appartenenza delle macchine e/o attrezzature che dovessero essere aggiunte o cambiate nel corso della concessione.		QUALITATIVO
A.5	PROPOSTE MIGLIORATIVE	4	
A.5.1	Piano contenente proposte migliorative del servizio fornito, con relativo cronoprogramma.		QUALITATIVO
TOTALE		70	