

SERVIZIO BAR E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

	Rif.	Descrizione	DESCRIZIONE
ORGANIZZAZIONE SERVIZIO	10.1	Organizzazione del punto bar e caffetteria	
	10.2	Organizzazione del servizio di distribuzione panini nella sede e nei plessi	
	10.3	Misure per prevenire gli sprechi alimentari – (come da capitolo 3.1.4)	
	10.4	Misure per prevenire gli sprechi alimentari – (come da capitolo 4.1.3)	
	10.5	Criteri di ecodesign delle apparecchiature (come da capitolo 3.2.2 dei Cam)	
	10.6	Piano dettagliato per il sistema di prenotazione e di consegna dei prodotti al fine di ridurre l'assemblamento nel locale adibito al servizio bar	
QUALITA' DEL SERVIZIO	11.1	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.4.1 dei CAM)	
	11.2	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)	
GAMMA PRODOTTI OFFERTI	12.1	Panini e prodotti da forno n° pezzi offerti senza glutine	
	12.2	Piatti Unici: n. pezzi offerti prodotti vegetariani/biologici/gluten free	
	12.3	Pasticceria e snack: n. prodotti offerti senza glutine	