

Allegato 1 – Prescrizioni e dettaglio criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio di ristoro avverrà sulla base dei seguenti criteri:

CRITERIO 1

Tipologia pietanze	N° pietanze proposte	Fascia Prezzo*
Primi Piatti	Da 3 a 8	4 - 8 €
Secondi Piatti (caldi e freddi)	Da 5 a 10	4 – 10€
Contorni	Da 3 a 8	2 – 4€
Dolci	Da 3 a 8	3 – 4 €

* Il prezzo del piatto potrà subire una maggiorazione di massimo +2€ in caso di utilizzo di Moscato di Scanzo nella preparazione.

CRITERIO 2

Valutazione del menù

Nella scelta del menù si dovrà tenere sempre in considerazione il territorio bergamasco e le sue tradizioni. Dovrà essere un punto di riferimento importante, in grado di dare l'impronta all'intera cucina e al menù che ne consegue e di aiutare il cliente a riconoscere un tratto e una caratteristica precisa. Elemento premiante sarà l'inserimento del Moscato di Scanzo o di altri vini scanzesi in uno o più piatti, dandone evidenza nella descrizione riportata nel menù.

Dovrà inoltre essere indicato il prezzo al pubblico per ogni singola pietanza.

CRITERIO 3

Volontari

N° volontari presenti durante l'effettuazione del servizio In Cucina per ciascun turno (min 40)

N° volontari presenti durante l'effettuazione del servizio In Sala per ciascun turno (min 12)

CRITERIO 4

Requisiti volontari

N° volontari in possesso di attestato HACCP in tutto il servizio (chiunque entri in contatto diretto con il cibo o bevande aperte¹)

¹ Elenco attività a titolo esemplificativo e non esaustivo:

Preparazione di cibi (taglio, lavaggio, impasto, cottura), manipolazione di alimenti sfusi o non confezionati, impiattamento e porzionatura, servizio di pietanze pronte al banco o ai tavoli, preparazione panini, piadine, dolci, ecc., gestione griglia, friggitrice, fornelli, conservazione alimenti (frigoriferi, freezer, dispense), rigenerazione o riscaldamento cibi, preparazione e somministrazione di bevande alla spina (es. birra), preparazione bevande aperte (es. caffè, bibite alla mescita), manipolazione ghiaccio destinato al consumo, lavaggio utensili e stoviglie durante il ciclo di preparazione alimenti, trasporto interno di cibo non confezionato...

N° volontari con attestato antincendio - rischio medio (min 6)
N° volontari con attestato Primo Soccorso (min. 1)

CRITERIO 5

Pasti STAFF

Miglior rapporto quantità/qualità/prezzo

PRESCRIZIONE 1

- Il Ristoro principale dovrà essere aperto e funzionante con il seguente orario:

Giorno	Fascia oraria Pranzo	Fascia oraria Cena
Mercoledì 2 settembre	-	19.00-22.30
Giovedì 3 settembre	-	19.00-22.30
Venerdì 4 settembre	-	19.00-22.30
Sabato 5 settembre	-	19.00-22.30
Domenica 6 settembre	12.00-14.00	19.00-22.30

PRESCRIZIONE 2

Vino

Il vino servito nell'area bar (fornito in **conto vendita**) dovrà provenire esclusivamente dalle cantine degli associati alla *Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi* e potrà essere messo in vendita:

- A bottiglia (750 ml) al prezzo di 12.00€ da consumarsi sul posto (bottiglie aperte)
- Al calice al prezzo di 3.00€

Birra

All'area bar potrà essere messa in vendita birra artigianale alla spina, esclusivamente prodotta dagli associati alla *Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi*.