

1) PRODOTTI ALIMENTARI**SCHEDA A****Qualità dei prodotti utilizzati****(indicare le percentuali di tipologia/provenienza per ogni classe di prodotto)**

ALIMENTI	BIOLOGICO	D.O.P I.G.P.	FILIERA CORTA (LIGURIA)	NAZIONALE	COMUNITARIO	
1) CARNI:						
2) PRODOTTI A BASE DI CARNE (salumi, ecc.):						
3) UOVA E PRODOTTI D'UOVA:						
4) PRODOTTI LATTERO CASEARI:						

ALIMENTI	BIOLOGICO	D.O.P I.G.P.	FILIERA CORTA (LIGURIA)	NAZIONALE	COMUNITARIO	
5) PRODOTTI ITTICI:						
6) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI:						
7) PRODOTTI CEREALICOLI (pasta, cereali, ecc.):						
8) OLII, CONDIMENTI, AROMI:						
9) ACQUA MINERALE:						

SCHEDA B)**2) MENU' PASTI**

2.a) alternative giornaliere nella scelta del primo piatto, del secondo piatto, del contorno, della frutta e del pane	2	3	4 o più
Punti	0	5	10

Giornate tematiche

2.b) giornate alimentari tematiche	1 al mese	2 al mese	3 o piu al mese
Punti	4	7	15

3) PERSONALE

3.a) interventi di formazione e/o aggiornamento del personale	punti

3.b) Iniziative di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza	punti