

**parte tecnica (peso 70%)**

**A) attività didattica e di sperimentazione (MAX 40)**

<b>didattica (MAX 10)</b>	
	punti
stage con studenti di istituti di formazione del settore agricolo	3
tirocini di studenti universitari	5
organizzazione sia di stage con studenti di istituti di formazione del settore agricolo che organizzazione di tirocini di studenti universitari	10

<b>interventi di sperimentazione (MAX 30)</b>	punti
mantenimento degli spazi aperti	4
lotta alle infestanti nitrofile (rumex, senecio e ortica)	4
recupero di aree arbustate (rododendro e ginepro)	4
lotta alla descampsia e al nardus	4
corretto spandimento delle deiezioni	4
introduzione del sistema "animali liberi 24 ore su 24"	3
introduzione del pascolo turnato sia di giorno che di notte	4
integrazione alimentare con concentrato durante le fasi di mungitura	3

**B) Le risorse umane (max 07)**

esperienza professionalità	fino a 2
PUNTI (max 3)	1
qualificazione professionale	oltre 0 fino al 50%
professionalità PUNTI (max 3)	1
conoscenza lingue PUNTI (max 4)	1

c)

**L'offerta gastronomica (max 20)**

tipologia servizio	preconfezionato
PUNTI (max 5)	0
qualità prodotti biologici e/o locali	da 10% a 30%
PUNTI (max 5)	3

(\* BARRARE LA CASELLA DI INTERESSE

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma/e del/dei le

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

(\*)

oltre 2	(*)
3	
oltre 50%	(*)
3	
4	

piatti semplici	piatti caldi	piatti tipici elaborati	(*)
2	5	10	
oltre 30% a 50%	oltre 50%		(*)
5	10		

egale rappresentante/i \_\_\_\_\_