



SCHEDA DI VALUTAZIONE-ALLEGATO DI GARA

Data di emissione: 10/7/2017

Prodotto: Parmigiano reggiano DOP bocconcini

Valutazione prodotto

La valutazione complessiva è data dal risultato ottenuto dalla somma dei punteggi relativi a due criteri:

Criterio	Punteggio massimo
A) Economico	90
B) Qualitativo	10
Totale	100

A) Il punteggio relativo al criterio economico verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$X = P_i * C / PO$$

Dove:

X= punteggio da attribuire al concorrente in esame

P_i= prezzo più basso offerto per l'elemento considerato

C= Punteggio attribuito all'elemento considerato

PO= Prezzo offerto dal concorrente in esame

B) Per il criterio B il punteggio (P) sarà determinato dalla sommatoria dei seguenti P_i come segue:

B₁) Resa qualitativa. Assaggio.

Il punteggio P relativo al criterio B₁ si ottiene applicando la seguente formula:

$$P = (O_1 + O_2 + O_3 + O_4) * K$$

Dove K= 10/ 20= 0.5

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA		Giudizio qualitativo relativo ad ogni parametro organolettico (da min 1 a max 5)
Aspetto (O ₁)	Il colore deve essere bianco-giallino, omogeneo su tutta la massa della confezione. Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione.	
Odore (O ₂)	Delicato, intenso, gradevole. Non si devono assolutamente percepire odori pungenti, aciduli o di muffa	
Consistenza (O ₃)	Non eccessivamente polverulento, non agglomerato.	
Sapore (O ₄)	Il sapore deve risultare quello tipico del Formaggio Parmigiano Reggiano: intenso e gradevole. Deve risultare assente qualsiasi sapore anomalo come quello di muffa, acidità o un sapore particolarmente salato e pungente.	