

	SCHEDA DI VALUTAZIONE-ALLEGATO DI GARA	
---	---	--

Data di emissione: 15/11/2018
Prodotto: coscia di suino cotta G2_L8

Valutazione prodotto

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

Criterio	Punteggio massimo
A) Economico	30
B) Qualitativo	70
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) P_i= 10 se suini nazionali

B₂) Resa qualitativa. Assaggio dopo affettatura. La commissione giudicatrice valuterà i seguenti parametri.

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA		Giudizio qualitativo relativo ad ogni parametro organolettico (da min 1 a max 5)
Aspetto (O ₁)	Rosa omogeneo	
Odore (O ₂)	Delicato	
Consistenza (O ₃)	Morbida e compatta, non si deve rompere con l'affettatura	
Sapore (O ₄)	Caratteristico e delicato	

	SCHEDA DI VALUTAZIONE-ALLEGATO DI GARA	
---	---	--

Il punteggio P relativo al criterio B₂ si ottiene applicando la seguente formula:

$$P = (O_{1+} + O_{2+} + O_{3+} + O_4) * K$$

Dove $K = 30 / 20 = 1,5$

B₃) Resa al netto dopo scotennatura.

Pi=30 se $H \leq 15\%$

Pi=20 se $15\% < H \leq 20\%$

Pi=10 se $20\% < H \leq 30\%$

Pi=5 se $H > 30\%$

Per accettazione concorrente (Timbro e firma)	Per Qualità e Servizi RUP
--	--------------------------------------