

ALLEGATO 6

Parametri predefiniti per la valutazione della campionatura di :

- CARNE di BOVINO

	PUNTI	
1) GUSTO	min. 7	max. 10
2) ODORE	min. 7	max. 10
3) COLORE	min. 7	max. 10
4) CONSISTENZA	min. 7	max. 10
5) ASPETTO/FORMA	min. 7	max. 10

TABELLA VALUTAZIONE CAMPIONATURA

GIUDIZIO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
OTTIMO	46-50
BUONO	41-45
SUFFICIENTE	35-40

Come stabilito dalla Commissione Giudicatrice nella seduta del 18.12.2001 “verranno prese in esame solo le offerte la cui campionatura è stata valutata con giudizio qualitativo BUONO o OTTIMO, al fine di garantire all’Ente la migliore qualità dei prodotti proposti.”