



SUA p/c di Asite srlu: procedura per la scelta del/i contraente/i della "FORNITURA BIENNALE DI GENERI ALIMENTARI VARI PER REFEZIONE SCOLASTICA-periodo 01/01/2015-31/12/2016" suddivisa in n. 16 lotti funzionali. - CIG 5948651618+ altri 15.

VERBALE N. 2 dell'11/12/2014

Successivamente, il giorno undici del mese di dicembre dell'anno duemilaquattordici (04/11/2014), alle ore 15.45, in Fermo e presso la cucina centrale della FERMO ASITE, sita in Via A. Mario, 42, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Tecnica così composta:

- Dott. Maurizio Conoscenti;
- Dott.ssa Chiara Voltattorni;
- Sig.ra Orazi Clara, ISC Fracassetti;
- Sig.ra Nasini Cristina, ISC Da Vinci;
- Sig.ra Del Papa Patrizia, ISC Betti;
- Sig. Michetti Mauro, Responsabile cucina centrale;
- Sig.ra Formentini Pina, Cuoca;
- Sig.ra Apriletti Tiziana, Cuoca;
- Sig.ra Galeffi Laura, Servizi Sociali Comune di Fermo;
- Sig.ra Traini Fiorella, Servizi Sociali Comune di Fermo;

e la Sig.ra Mirella Raimondi, quale segretario con funzione verbalizzante, al fine di espletare la prova di assaggio dei campioni consegnati dai partecipanti ammessi, secondo i criteri, i pesi e le modalità previste dal Disciplinare di gara.

Al fine di garantire l'anonimato dei campioni da assaggiare, il segretario verbalizzan-

te attribuisce un numero progressivo ad ogni campione, conservando per sé la relativa lista identificativa, in tal modo, evitando che i componenti della Commissione possano in sede di assaggio identificare la provenienza del campione.

Successivamente, i componenti la Commissione Tecnica procedono singolarmente, per ciascuno dei lotti da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, alla valutazione dei campioni assaggiati, sulla base dei criteri valutativi prescritti dal § 14 del Disciplinare di gara e di seguito riportati:

LOTTO	PARAMETRO DI VALUTAZIONE	PUNTI attribuibili da ogni commissario	TOTALE PUNTI
LOTTO N. 1: PASTA DI SEMOLA	Tenuta al dente della pasta cotta	Max 3	Max 70 punti
	Opacità acqua di cottura (verrà valuto il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max 2	
	Integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di spezzettamento/rottura della pasta)	Max 2	
LOTTO N. 2: RISO	Tenuta al dente del riso cotto	Max 3	Max 70 punti
	Opacità acqua di cottura (verrà valuto il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max 2	
	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max 2	
LOTTO N. 4: PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI	Tenuta al dente della pasta cotta	Max 3	Max 70 punti
	Opacità acqua di cottura (verrà valuto il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max 2	
	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max 2	
LOTTO N. 7: GALANTINA	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max 3	Max 70 punti
	Compattezza del composto	Max 2	
	Livello di aromaticità	Max 2	
LOTTO N. 13: PIZZA SURGELATA	Equilibrio degli ingredienti alla prova gusto	Max 3	Max 70 punti
	Consistenza	Max 2	
	Aspetto visivo	Max 2	
LOTTO N. 15: POMODORI PELATI BIOLOGICI	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max 3	Max 70 punti
	Grado di acidità percepito	Max 2	
	Compattezza del prodotto	Max 2	

attribuendo ad ogni prodotto campionato un punteggio massimo di 7 (sette) punti, dato dalla sommatoria dei singoli punteggi attribuiti ai tre parametri di valutazione di volta in volta analizzati secondo la scala di giudizio di seguito riportata e quindi sommati sulla base del numero dei componenti la Commissione stessa (10)

Giudizio	Punti
Ottimo	100% del Max attribuibile
Buono	80% del Max attribuibile
Discreto	60% del Max attribuibile
Modesto	40% del Max attribuibile
Insufficiente	20% del Max attribuibile
Pessimo	10% del Max attribuibile

Lotto I: Pasta di semola

I componenti della Commissione esprimono i seguenti giudizi:

Dott. Maurizio Conoscenti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ottimo</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Modesto</td> <td>1,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Ottimo	3,00	2	Modesto	1,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Ottimo	3,00									
2	Modesto	1,20									

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ottimo</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Ottimo	2,00	2	Discreto	1,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Ottimo	2,00									
2	Discreto	1,20									

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Modesto</td> <td>0,80</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	1,60	2	Modesto	0,80	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	1,60									
2	Modesto	0,80									

Dott.ssa Chiara Voltattorni:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ottimo</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Modesto</td> <td>1,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Ottimo	3,00	2	Modesto	1,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Ottimo	3,00									
2	Modesto	1,20									

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ottimo</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Ottimo	2,00	2	Discreto	1,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Ottimo	2,00									
2	Discreto	1,20									

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Modesto</td> <td>0,80</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	1,60	2	Modesto	0,80	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	1,60									
2	Modesto	0,80									

Sig.ra Clara Orazi:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ottimo</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pessimo</td> <td>0,30</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Ottimo	3,00	2	Pessimo	0,30	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Ottimo	3,00									
2	Pessimo	0,30									

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pessimo</td> <td>0,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	1,60	2	Pessimo	0,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	1,60									
2	Pessimo	0,20									

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ottimo</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pessimo</td> <td>0,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Ottimo	2,00	2	Pessimo	0,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Ottimo	2,00									
2	Pessimo	0,20									

Sig.ra Cristina Nasini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>2,40</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pessimo</td> <td>0,30</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	2,40	2	Pessimo	0,30	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	2,40									
2	Pessimo	0,30									

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Insufficiente</td> <td>0,40</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	1,60	2	Insufficiente	0,40	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	1,60									
2	Insufficiente	0,40									

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pessimo</td> <td>0,20</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	1,60	2	Pessimo	0,20	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	1,60									
2	Pessimo	0,20									

Sig.ra Patrizia Del Papa:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Buono</td> <td>2,40</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Insufficiente</td> <td>0,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Buono	2,40	2	Insufficiente	0,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Buono	2,40									
2	Insufficiente	0,60									

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio			

1	Buono	1,60
2	Insufficiente	0,40

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Insufficiente	0,40

Sig. Mauro Michetti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	3,00
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Pina Formentini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	3,00
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Tiziana Apriletti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	3,00
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Laura Galeffi:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Fiorella Traini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Pessimo	0,30

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Discreto	1,20

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	2,00
	2	Discreto	1,20

§ - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - §

Lotto 2: Riso

I componenti della Commissione esprimono i seguenti giudizi:

Dott. Maurizio Conoscenti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio

1	Buono	1,60
2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Modesto

Dott.ssa Chiara Voltattorni:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Insufficiente

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Modesto

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Modesto

Sig.ra Clara Orazi:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Insufficiente

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Insufficiente

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Insufficiente

Sig.ra Cristina Nasini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Modesto

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Modesto

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Patrizia Del Papa:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Insufficiente	0,60

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Insufficiente	0,40

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Insufficiente	0,40

Sig. Mauro Michetti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Discreto	1,80
	2	Insufficiente	0,60

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Discreto	1,20
	2	Insufficiente	0,40

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Discreto	1,20
	2	Insufficiente	0,40

Sig.ra Pina Formentini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Insufficiente	0,60

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Insufficiente	0,40

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio

1	Buono	1,60
2	Insufficiente	0,40

Sig.ra Tiziana Apreletti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Laura Galeffi:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Sig.ra Fiorella Traini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente del riso cotto	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Discreto	1,20

Criterio di Valutazione	Assorbimento dell'acqua in cottura (dimensione del chicco cotto)	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Modesto	0,80

Lotto 4: Pasta all'uovo fresca e prodotti similari

I componenti della Commissione esprimono i seguenti giudizi:

Dott. Maurizio Conoscenti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
		Punteggio
		0,30
		2,40

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto
		Punteggio
		0,20
		1,20

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto
		Punteggio
		0,20
		1,20

Dott.ssa Chiara Voltattorni:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Ottimo
		Punteggio
		0,30
		3,00

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto
		Punteggio
		0,20
		1,20

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
		Punteggio
		0,20
		1,60

Sig.ra Clara Orazi:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
		Punteggio
		0,30
		2,40

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
		Punteggio
		0,20
		1,60

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
		Punteggio
		0,20
		1,60

Sig.ra Cristina Nasini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Discreto
		Punteggio
		0,60
		1,80

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Discreto
		Punteggio
		0,40
		1,20

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Discreto
		Punteggio
		0,40
		1,20

Sig.ra Patrizia Del Papa:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto
		Punteggio
		0,30
		1,80

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto
		Punteggio
		0,20
		1,20

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto
		Punteggio
		0,20
		1,20

Sig. Mauro Michetti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono
		Punteggio
		1,20
		2,40

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono
		Punteggio
		0,80
		1,60

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
		Punteggio

1	Modesto	0,80
2	Buono	1,60

Sig.ra Pina Formentini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono

Sig.ra Tiziana Apriletti:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo

Sig.ra Laura Galeffi:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Discreto

Sig.ra Fiorella Traini:

Criterio di Valutazione	Tenuta al dente della pasta cotta	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Opacità acqua di cottura (verrà valutato il rilascio dell'amido nell'acqua dopo la cottura)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Volume ed integrità della pasta cotta (verrà valutato il livello di assorbimento dell'acqua/spezzettamento/rottura della pasta)	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono

§ - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - §

Lotto 7: Galantina

I componenti della Commissione esprimono i seguenti giudizi:

Dott. Maurizio Conoscenti:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono
	3	Discreto

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Discreto

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Discreto

Dott.ssa Chiara Voltattorni:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono
	3	Discreto

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto

2	Ottimo	2,00
3	Discreto	1,20

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Discreto

Sig.ra Clara Orazi:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Buono
	3	Modesto

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
	3	Modesto

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono
	3	Pessimo

Sig.ra Cristina Nasini:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Buono
	3	Discreto

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
	3	Modesto

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono
	3	Pessimo

Sig.ra Patrizia Del Papa:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Buono

3	Insufficiente	0,60
---	---------------	------

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Pessimo
	2	Buono
	3	Insufficiente
		Punteggio
		0,20
		1,60
		0,40

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Insufficiente
	2	Buono
	3	Insufficiente
		Punteggio
		0,40
		1,60
		0,40

Sig. Mauro Michetti:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Discreto
		Punteggio
		1,20
		3,00
		1,80

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Discreto
		Punteggio
		0,80
		2,00
		1,20

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Discreto
		Punteggio
		0,80
		2,00
		1,20

Sig.ra Pina Formentini:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Modesto
		Punteggio
		1,20
		3,00
		1,20

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Modesto
		Punteggio
		0,80
		2,00
		0,80

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Ottimo
	3	Modesto
		Punteggio
		0,80
		2,00
		0,80

Sig.ra Tiziana Apreletti:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	1,20
	2	Ottimo	3,00
	3	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	0,80
	2	Ottimo	2,00
	3	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	0,80
	2	Ottimo	2,00
	3	Modesto	0,80

Sig.ra Laura Galeffi:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	1,20
	2	Buono	2,40
	3	Modesto	1,20

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	0,80
	2	Buono	1,60
	3	Modesto	0,80

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	0,80
	2	Buono	1,60
	3	Modesto	0,80

Sig.ra Fiorella Traini:

Criterio di Valutazione	Aspetto della fetta che evidenzi la preparazione secondo la tradizione marchigiana	Max punti	3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	1,20
	2	Buono	2,40
	3	Discreto	1,80

Criterio di Valutazione	Compattezza del composto	Max punti	2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Modesto	0,80
	2	Ottimo	2,00
	3	Discreto	1,20

Criterio di Valutazione	Livello di aromaticità			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Insufficiente	0,40	
	2	Ottimo	2,00	
	3	Discreto	1,20	

§ - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - §

Lotto 13: Pizza surgelata

I componenti della Commissione esprimono i seguenti giudizi:

Dott. Maurizio Conoscenti:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto			Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	1,20	
	2	Discreto	1,80	

Criterio di Valutazione	Consistenza			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Dott.ssa Chiara Voltattorni:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto			Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	1,20	
	2	Buono	2,40	

Criterio di Valutazione	Consistenza			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Sig.ra Clara Orazi:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto			Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Buono	2,40	
	2	Buono	2,40	

Criterio di Valutazione	Consistenza			Max punti 2

Concorrenti	Giudizio	Punteggio
1	Discreto	1,20
2	Buono	1,60

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,20	2	Buono	1,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,20									
2	Buono	1,60									

Sig.ra Cristina Nasini:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,80</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>2,40</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,80	2	Buono	2,40	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,80									
2	Buono	2,40									

Criterio di Valutazione	Consistenza	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,20	2	Buono	1,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,20									
2	Buono	1,60									

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,20	2	Buono	1,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,20									
2	Buono	1,60									

Sig.ra Patrizia Del Papa:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,80</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>2,40</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,80	2	Buono	2,40	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,80									
2	Buono	2,40									

Criterio di Valutazione	Consistenza	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,20	2	Buono	1,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,20									
2	Buono	1,60									

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Discreto</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Discreto	1,20	2	Buono	1,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Discreto	1,20									
2	Buono	1,60									

Sig. Mauro Michetti:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto	Max punti 3									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Modesto</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>2,40</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Modesto	1,20	2	Buono	2,40	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Modesto	1,20									
2	Buono	2,40									

Criterio di Valutazione	Consistenza	Max punti 2									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concorrenti</th> <th>Giudizio</th> <th>Punteggio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Modesto</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Buono</td> <td>1,60</td> </tr> </tbody> </table>	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	1	Modesto	0,80	2	Buono	1,60	
Concorrenti	Giudizio	Punteggio									
1	Modesto	0,80									
2	Buono	1,60									

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Sig.ra Pina Formentini:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto			Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	1,20	
	2	Buono	2,40	

Criterio di Valutazione	Consistenza			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Sig.ra Tiziana Apriletti:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto			Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	1,20	
	2	Buono	2,40	

Criterio di Valutazione	Consistenza			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Sig.ra Laura Galeffi:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto			Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Discreto	1,80	
	2	Buono	2,40	

Criterio di Valutazione	Consistenza			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	
	1	Modesto	0,80	
	2	Buono	1,60	

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo			Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio	

1	Modesto	0,80
2	Buono	1,60

Sig.ra Fiorella Traini:

Criterio di Valutazione	Equilibrio degli ingredienti alla prova del gusto	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Discreto
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Consistenza	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Discreto
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Aspetto visivo	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Discreto
	2	Buono

§ - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - § - §

Lotto 15: Pomodori pelati biologici

I componenti della Commissione esprimono i seguenti giudizi:

Dott. Maurizio Conoscenti:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Ottimo
	2	Ottimo

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Ottimo
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Ottimo
	2	Buono

Dott.ssa Chiara Voltattorni:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Ottimo
	2	Ottimo

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Ottimo
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Ottimo
	2	Ottimo

Sig.ra Clara Orazi:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Modesto

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Modesto

Sig.ra Cristina Nasini:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Modesto
	2	Buono

Sig.ra Patrizia Del Papa:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	
	2	

1	Buono	1,60
2	Discreto	1,20

Sig. Mauro Michetti:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Discreto
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Discreto
	2	Discreto

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Discreto
	2	Discreto

Sig.ra Pina Formentini:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Buono

Sig.ra Tiziana Apreletti:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Buono

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2
	Concorrenti	Giudizio
	1	Buono
	2	Buono

Sig.ra Laura Galeffi:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3	
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	2,40
	2	Discreto	1,80

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2	
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Buono	1,60

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2	
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Discreto	1,20
	2	Discreto	1,20

Sig.ra Fiorella Traini:

Criterio di Valutazione	Minor rapporto tra polpa e liquido presenti nella confezione	Max punti 3	
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Ottimo	3,00
	2	Buono	2,40

Criterio di Valutazione	Grado di acidità percepito	Max punti 2	
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Discreto	1,20

Criterio di Valutazione	Compattezza del prodotto	Max punti 2	
	Concorrenti	Giudizio	Punteggio
	1	Buono	1,60
	2	Buono	1,60

Al termine il segretario verbalizzante svela l'identità dei campioni assaggiati,

nell'ordine che segue:

Lotto 1: Pasta di semola	
N Campione	Concorrente
1	F.lli De Cecco SpA
2	Ricci srl

Lotto 2: Riso	
N Campione	Concorrente
1	Ricci srl
2	Cancelloni Food Spa

Lotto 4: Pasta all'uovo fresca e prodotti similari e	
N Campione	Concorrente
1	Cancelloni Food Spa
2	Casturà Simone

Lotto 7: Galantina	
N Campione	Concorrente
1	Cancelloni Food Spa

2	Tomassini Carni snc
3	Ricci srl

Lotto 13: Pizza surgelata	
N Campione	Concorrente
1	Cancelloni Food Spa
2	Ricci srl

Lotto 15: Pomodori pelati biologici	
N Campione	Concorrente
1	Ricci srl
2	Cancelloni Food Spa

Il segretario raccoglie quindi tutte le schede di valutazione e la lista identificativa dei campioni, facendo presente che tutta la documentazione sarà conservata a sua cura nell'armadietto della stanza n. 13, sita al IV Piano della Sede della Provincia, in V.le Trento 113-Fermo, opportunamente chiuso a chiave.

La seduta è tolta alle h. 18.30

I COMMISSARI TECNICI

f.to Dott. Maurizio Conoscenti

f.to Dott.ssa Chiara Voltattorni

f.to Sig.ra Orazi Clara, ISC Fracassetti

f.to Sig.ra Nasini Cristina, ISC Da Vinci

f.to Sig.ra Del Papa Patrizia, ISC Betti

f.to Sig. Michetti Mauro, Responsabile cucina centrale

f.to Sig.ra Formentini Pina, Cuoca

f.to Sig.ra Apriletti Tiziana, Cuoca

f.to Sig.ra Galeffi Laura, Servizi Sociali Comune di Fermo

f.to Sig.ra Traini Fiorella, Servizi Sociali Comune di Fermo

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

f.to Sig.ra Mirella Riamondi