

FESTA ARTUSIANA 2019
GRIGLIA PER VALUTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE
RISTORATORI CHE HANNO PARTECIPATO ALLA XXIII EDIZIONE

Nella valutazione delle domande viene data priorità, fermo restando la rispondenza del progetto presentato alle linee di indirizzo fornite dalla Amministrazione Comunale e alla filosofia della Festa (cucina di casa, della tradizione) a chi ha già partecipato alla precedente edizione della Festa.

FESTA ARTUSIANA 2019	PUNTI MAX	PUNTI ASSEGNATI	NOTE
PROPOSTA GASTRONOMICA E RISPETTO DEL DISCIPLINARE			
Progetto gastronomico in linea con la filosofia della Festa, rispondente alle Norme Obbligatorie e alle Linee Guida	40		
Innovazione del progetto gastronomico	10		
Presenza di ricette artusiane nel menù, in aggiunta a quelle richieste	10		
Qualità dei prodotti utilizzati nel rispetto del disciplinare	30		
Completezza e chiarezza nella compilazione della modulistica	5		
Collaborazione e rispetto delle tempistiche nell'invio delle integrazioni e/o modifiche richieste	5		
	TOT. 100		
FESTA ARTUSIANA 2018			
Collaborazione e rispetto delle tempistiche nell'invio delle integrazioni e/o modifiche richieste	15		
Partecipazione alle riunioni	10		
PUNTEGGI IN BASE ALLA SCHEDA DI VALUTAZIONE REDATTA DALLA COMMISSIONE GASTRONOMICA			
Linea Gastronomica	10		
Igiene	10		
Personale	10		
Prodotti	20		
Informazioni al cliente e qualità del servizio	10		
Rispetto numero di posti	10		
Qualità dell'allestimento	5		
	TOT. 100		

N.B.: In caso di mancato invio del rendiconto economico dell'edizione precedente, si applicherà una decurtazione sul punteggio totale di 10 punti.

FESTA ARTUSIANA 2019
GRIGLIA PER VALUTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE
NUOVE PROPOSTE

Nella valutazione delle domande sarà data priorità, fermo restando la rispondenza del progetto presentato alle linee di indirizzo fornite dalla Amministrazione Comunale, a chi ha già partecipato alla precedente edizione della Festa.

Tra le nuove domande si darà la precedenza ai progetti gastronomici che maggiormente rispecchino la filosofia della Festa (cucina di casa, della tradizione, ecc.) e che risultino nuovi rispetto a quelli già inseriti nella manifestazione.

FESTA ARTUSIANA 2019	PUNTI MAX	PUNTI ASSEGNATI	NOTE
PROPOSTA GASTRONOMICA E RISPETTO DEL DISCIPLINARE			
Progetto gastronomico in linea con la filosofia della Festa, rispondente alle Norme Obbligatorie e alle Linee Guida	40		
Innovazione del progetto gastronomico	10		
Presenza di ricette artusiane nel menù, in aggiunta a quelle richieste	10		
Qualità dei prodotti utilizzati nel rispetto del disciplinare	30		
Completezza e chiarezza nella compilazione della modulistica	5		
Collaborazione e rispetto delle tempistiche nell'invio delle integrazioni e/o modifiche richieste	5		
	TOT. 100		

TRASMessa AI RISTORATORI SOLO PER OPPORTUNA CONOSCENZA
NON VA RICONSEGNA COMPILATA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE