

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PROGETTI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE AGROALIMENTARE
ANNO 2021**

Tipologia dell'evento

Sagra
 Workshop
 Festival
 Street Food
 Festa
 Fiera/mercato

1. Valutazione del soggetto proponente

| | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Esperienza nell'organizzazione di eventi analoghi | | | | | | | |
| b. Livello di collaborazioni instaurate | | | | | | | |
| d. Organigramma strutturato | | | | | | | |

Totale parziale punteggio _____

2. Contenuti generali dell'evento

| | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Selezione delle tematiche | | | | | | | |
| b. Coerenza rispetto alla tipologia di evento (sagra, street food, ecc.) | | | | | | | |
| c. Qualità delle informazioni trasmesse nel progetto (programma, location, strutturazione, organizzazione, ecc.) | | | | | | | |
| d. Tradizione/innovazione | | | | | | | |
| e. Qualità del programma e delle attività proposte | | | | | | | |

Totale parziale punteggio _____

3. Contenuti di valorizzazione e promozione enogastronomica

| | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Presenza delle produzioni agroalimentari locali ed a marchio d'origine e qualità | | | | | | | |
| b. Presenza di vini locali ed a denominazione o di birre artigianali ed agricole di produzione regionale | | | | | | | |
| c. Preparazioni e spettacolarizzazioni enogastronomiche (preparazioni in loco dei cibi, show cooking, ecc.) | | | | | | | |
| d. Presenza di aziende produttrici qualificate e con prodotti a marchio di qualità | | | | | | | |
| e. Presenza di chef o ristoranti del territorio e qualificati | | | | | | | |
| f. Presenza di esperti del settore (giornalisti, blogger, ecc.) | | | | | | | |
| g. Valorizzazione prodotti legati al territorio luogo dell'evento (tartufo, carni, olio, ecc.) | | | | | | | |

Totale parziale punteggio _____

4. Organizzazione dell'evento

| | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Valutazione dell'affluenza di pubblico prevista e dichiarata nel progetto | | | | | | | |
| b. Organizzazione e allestimento dell'evento (stand, spazi eventi, ecc.) | | | | | | | |
| c. Organizzazione attività di animazione ed intrattenimento | | | | | | | |
| d. Organizzazione logistica (parcheggi, controllo accessi, rispetto norme, ecc.) | | | | | | | |
| e. Attivazione di un sistema di prenotazione | | | | | | | |
| f. Qualità dei cibi e delle bevande distribuite (prodotti certificati e del territorio) | | | | | | | |
| g. Presenza di sponsor e di altri finanziamenti | | | | | | | |
| h. Qualità dell'organizzazione generale dell'evento | | | | | | | |

Totale parziale punteggio _____

5. Comunicazione dell'evento

| punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| a. Presenza di soggetti dedicati a tale attività | | | | | | |
| b. Predisposizione di adeguato materiale informativo | | | | | | |
| c. Livello di promozione dell'evento e tipologia di canali adottati | | | | | | |
| d. Qualità della Comunicazione (logo, immagine coordinata, ecc.) | | | | | | |
| e. Efficacia e proporzionalità dei costi destinati alla comunicazione | | | | | | |

Totale parziale punteggio _____

6. Valutazione d'insieme del progetto

| punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---|---|---|---|---|---|
| a. Qualità e completezza che emerge dal progetto presentato | | | | | | |
| b. Valutazione generale del progetto | | | | | | |
| c. Efficacia e proporzionalità dei costi dell'evento e della rilevanza organizzativa | | | | | | |
| d. Caratteristiche del soggetto proponente | | | | | | |
| d.1 Ente Locale o altro soggetto pubblico | | | | | | |
| d.2 Consorzi e/o Organizzazioni di categoria o professionali | | | | | | |
| d.3 Associazioni e Pro Loco | | | | | | |
| d.4 Privati | | | | | | |

Totale parziale punteggio _____

PUNTEGGIO TOTALE DEL PROGETTO _____

Legenda punteggio (non si applica al punto 6.d)

1 – assente

2 – scarso

3 – insufficiente

4 – sufficiente

5 – buono

6 – ottimo