

KARTA OCENY
Oferta nr

Ocena próbki przez członka komisji

/imię i nazwisko/

1. Kryterium jakość potraw, określona na podstawie próbek (P2):

Danie Parametry jakościowe	Finger food zimny: obwarzanek, kiełbasa lisiecka, bundz	Danie główne mięsne z dodatkami: pstrąg ojcowski, dynia, rozmaryn	Deser: jabłko, goździki, jogurt	SUMA
estetyka potraw				
walory smakowe				
kreatywność wykorzystanych składników				
RAZEM				

Za każde danie Wykonawca otrzymuje 0-5 punktów w każdym z podkryteriów, gdzie 5 punktów oznacza najwyższą ocenę.

2. Kryterium aranżacji stołów (P3):

Parametry jakościowe	Liczba punktów
estetyka stołów	
dekoracja stołów (kwiaty lub inne elementy) i potraw	
różnorodność aranżacji	
RAZEM	

Za każdy z elementów Wykonawca dostaje 0-5 punktów, gdzie 5 punktów oznacza najwyższą ocenę.