

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 wytrawny wegetariański : bundz, bazylia, obwarzanek, słonecznik	Danie jednogarnkowe bezmieśne : kalafior, bakłażan, marchewka, papryka, dodatek skrobiowy	Finger food słodki: truskawka, mięta, miód, biszkopt	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)	
różnorodność aranżacji	
RAZEM	

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