



### Fiche d'évaluation des fiches techniques

**Procédure** : 24HA0033

**Relatif au marché** : Fourniture de soupes pour le CHU Amiens-Picardie et l'EPSM de la Somme

**Offre** :

**Fournisseur** :

**Article** :

- Ligne du BPU :
- Référence produit:
- Dénomination produit :

**Evaluateur** :

**Etablissement** :

**Service (UF et nom)** :

**Nom des évaluateurs** :

Qualité des produits au regard de la fiche technique (sur 100 points)					
	Très satisfaisant (100%)	Satisfaisant (80%)	Assez Satisfaisant (60%)	Moyennement satisfaisant (40%)	Peu satisfaisant (20%)
Composition (sur 50 points)					
Taux de légumes (sur 50 points)					
Commentaire					
<b>Note (sur 50 points)</b>					

Valeur nutritionnelle (sur 50 points)					
Apport en énergie, fibres et protéines (sur 20 points)					
Commentaire					
Diminution du taux de sel, sucre et graisses (sur 15 points)					



Commentaire					
Diminution du taux d'allergènes et d'additifs  (sur 15 points)					
Commentaire					
<b>Note (sur 50 points)</b>					

<b>Note globale</b>		<b>100</b>
---------------------	--	------------

**Pour chaque critère, merci d'indiquer un commentaire justifiant la notation.**

**Date :**

**Nom et Signature des évaluateurs :**

-  
-  
-  
-  
-  
-