

- Esta ficha no se cumplimenta, se hace desde el enlace: <https://forms.gle/ofMvrvnc6ZxzEGT6>
Plazo hasta el 31 de marzo.
- Los criterios a valorar por el jurado están al final de la ficha.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	
-----------------------------------	--

NOMBRE (breve)	
DESCRIPCIÓN COMPLETA	
DESCRIPCIÓN BREVE	

INGREDIENTES DEL ALMUERZO

PRODUCTOS PRINCIPALES	PROCEDENCIA (Indicar los que son locales o de proximidad)	ALÉRGENOS (Indicar tipo)	Indicar otros aspectos de interés para el jurado

PAN (señalar la opción que corresponda)	<ul style="list-style-type: none"> - Es del propio obrador del local - Es del horno de Alboraya llamado _____ - Es precocido y se termina de cocer en el local - Otra característica:
Salsas, aderezos, especias, sazones, otros	
PICAETA -Señalar la variedad y de dónde son los cacahuets, ensalada, altramuces, guindillas o olivas. -Si es algo curioso o diferente explicar de dónde es el producto.	

A CUMPLIMENTAR POR EL JURADO:

El jurado deberá valorar los siguientes criterios del 1 al 10, siendo el 1 la menor puntuación y el 10 la máxima puntuación.

	PUNTOS
Pan, producto o materia prima. Calidad y si son ingredientes de kilómetro cero o productos de proximidad.	
Relación calidad/precio	
Equilibrio en la combinación o la mezcla de ingredientes	
Creatividad o innovación (utilización del ingrediente de la chufa y la horchata de Alboraya)	
Presentación visual o apariencia del producto final	

Puntuación extra:

A la puntuación obtenida se sumará 0,5 puntos más por cada uno de los estos requisitos que se cumpla (máximo 1 punto):

- Picaeta, en función de las características, cantidad...
- Presentación o explicación del almuerzo de cada local hacia el jurado