

ANEXA 3: GRILA DE EVALUARE

CRITERII DE EVALUARE A DOSARULUI TEHNIC
Originalitate Rețeta conține ingrediente originale și/sau tehnologia de fabricație este inovativă și/sau ambalarea oferă avantaje de utilizare și/sau produsul crează o piață nouă de desfacere și/sau produsul poate fi declarat organic sau sustenabil.
Forma generală a manuscrisului Respectarea lungimii manuscrisului, calitatea editorială (amplasarea în pagină, calitatea ilustrațiilor), corectitudinea scrierii, respectarea regulilor de prezentare a materialelor scrise.
Studiu de piață Chestionarea consumatorilor, analiza competitorilor, estimarea potențialului de piață, prezentarea unei strategii de piață, poziționarea pe piață, prețul, distribuția produsului.
Studiu tehnic: prezentarea rețetei și simularea producției la nivel industrial Prezentarea elementelor tehnice ale inovării, utilizarea adecvată a cunoștințelor de specialitate, descrierea metodelor de analiză utilizate (inclusiv cele senzoriale), prezentarea rezultatelor procesului de stabilire a rețetei și/sau a celui de stabilire a tehnologiei de fabricație, descrierea compoziției produsului, prezentarea ambalajului, asigurarea calității microbiologice, prezentarea valorii nutriționale a produsului. Identificarea distribuitorilor pentru producția obținută la scară industrială, propunere pentru o linie de producție.
Studiu financiar Studiul are în vedere o perioadă de 3 ani. Calcularea profitabilității în funcție de investiție și solifditatea planului de afaceri
Studiu privind cadrul legislativ/ Proprietatea industrială Încadrarea în legislația de obținere a produsului și în cea pentru denumirea lui.
Integrarea de elemente de dezvoltare sustenabilă Selecția furnizorilor de materii prime, proiectarea ambalajului, echipament industrial pentru linia de fabricație, impactul distribuției și transportului.

CRITERII DE EVALUARE A PREZENTARII ORALE
Forma Capacitate de convingere, impact vizual, discurs, mod de exprimare, omogenitatea echipei.
Conținutul Capacitate de sinteză, analiză critică, prezentare fezabilitate industrială
Prezentarea modului de ambalare Originalitatea, cât de practic e ambalajul, fezabilitatea industrială
Caracteristicile senzoriale ale produsului Caracterizarea produsului alimentar din punct de vedere al culorii, gustului, mirosului, texturii, etc.
Caracterul inovator, incluzând aspectele eco-inovatoare