

**KARTA OCENY**  
**lokali gastronomicznych, cukierni oraz obiektów noclegowych świadczących**  
**usługę gastronomiczną**

*Wypełnia Departament podczas wizytacji na miejscu*

**I. Dane Obiektu** (zgodnie z Wnioskiem)

<b>Nazwa</b>		
<b>Adres</b> (ulica, kod pocztowy)		
<b>Numer telefonu</b>		
<b>E-mail</b>		
<b>Strona www/adres profilu społecznościowego</b>		
<b>Rodzaj obiektu</b> <i>(prosimy wstawić „x” przy odpowiedniej rubryce)</i>	Restauracja	
	Smażalnia ryb	
	Bar	
	Cukiernia	
	Agroturystyka	
	Pensjonat/Dom gościnny	
	Inny (jaki?)	
<b>Typ obiektu</b> <i>(prosimy wstawić „x” przy odpowiedniej rubryce)</i>	Całoroczny	
	Sezonowy	
<b>Imię i nazwisko osoby do kontaktu oraz numer telefonu i e-mail</b>		

## II. Karta Oceny lokali gastronomicznych

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 60,
- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą \* powoduje negatywną ocenę obiektu

Kategoria	Punkty możliwe do zdobycia	Ilość przyznanych punktów	Uwagi
<b>I. Ocena formalna</b>	<b>3</b>		
Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”**	0-1		
<b>II. Ocena lokalu</b>	<b>12</b>		
Dojazd do lokalu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla klientów	0-1		
Wnętrze lokalu jest czyste i estetyczne	0-3		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur	0-2		
Bezpłatna toaleta dla klientów	0-1		
Otoczenie i ogródek są schludne	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
Akceptacja zwierząt	0-1		
<b>III. Ocena menu</b>	<b>20</b>		
Podmiot serwuje wyłącznie dania kuchni polskiej i/lub regionalnej*	0-1		
Podmiot posiada w stałym menu potrawy, wykazujące wyraźne powiązania z lokalną tradycją kulinarną, w których główne składniki pochodzą z regionu i/lub od członków Sieci (3 – 3 pkt, 4 – 4 pkt, 5 i powyżej – 9 pkt)*	0-9		
Napoje regionalne (bezalkoholowe) (1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)	0-3		
Napoje regionalne (alkoholowe) (1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)	0-3		
Możliwość zakupu produktów/wyrobów regionalnych na wynos	0-1		
Zgłoszone do Sieci nazwy potraw występują w menu*	0-1		
Karta menu czysta, czytelna	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
<b>IV. Ocena potraw</b>	<b>25</b>		

Potrawy regionalne przygotowano według tradycyjnych receptur	0-1		
Potrawy są estetycznie podane	0-1		
Zastawa nawiązuje do regionu (porcelana, serwetki)	0-1		
Potrawy były świeże	0-1		
Ocena organoleptyczna potraw*	0-20		
Czas oczekiwania zadowalający	0-1		
<b>V. Ocena personelu</b>	<b>20</b>		
Gościnnie i profesjonalnie (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna kartę dań, zna produkty składowe dań, zachęca do zamówienia dań regionalnych, pyta gości o jakość potraw)	0-15		
Udziela informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
Posługuje się min. jednym językiem obcym	0-2		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki dań, głównych atrakcji)	0-2		
<b>RAZEM</b>	<b>80</b>		

### III. Karta Oceny cukierni

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 60,

- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą \* powoduje negatywną ocenę obiektu

Kategoria	Punkty możliwe do zdobycia	Ilość przyznanych punktów	Uwagi
<b>I. Ocena formalna</b>	<b>3</b>		
Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
<b>II. Ocena lokalu</b>	<b>12</b>		
Dojazd do lokalu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla klientów	0-1		
Wnętrze lokalu jest czyste i estetyczne	0-3		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur lub tradycji lokalu	0-2		
Bezpłatna toaleta dla klientów	0-1		

Otoczenie i ogródek są schludne	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
Akceptacja zwierząt	0-1		
<b>III. Ocena menu</b>	<b>20</b>		
Podmiot posiada w stałej ofercie wyroby regionalne i/lub tradycyjne wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi recepturami i/lub od członków Sieci np. ciasta, lody rzemieślnicze, wyroby cukiernicze (3 – 3 pkt, 4 – 4 pkt, 5 i powyżej – 9 pkt)*	0-9		
Podmiot serwuje i/lub sprzedaje wyroby regionalne i/lub tradycyjne według własnych receptur nawiązujących do tradycji regionu*	0-1		
Napoje regionalne (bezalkoholowe i alkoholowe) (1-2 – 1 pkt, 3-5 – 3 pkt, 5 i więcej – 6 punktów)	0-6		
Możliwość zakupu wyrobów cukierniczych regionalnych na wynos	0-1		
Zgłoszone do Sieci nazwy wyrobów cukierniczych występują w ofercie*	0-1		
Karta menu czysta, czytelna	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
<b>IV. Ocena wyrobów cukierniczych</b>	<b>25</b>		
Wyroby były estetycznie podane	0-3		
Wyroby były świeże	0-1		
Ocena organoleptyczna wyrobów*	0-20		
Czas oczekiwania zadowalający	0-1		
<b>V. Ocena personelu</b>	<b>20</b>		
Gościnny i profesjonalny (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna menu, zna produkty składowe wyrobów, zachęca do zamówienia wyrobów regionalnych, pyta gości o jakość wyrobów)	0-15		
Potrafi udzielić informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
Posługuje się min. jednym językiem obcym	0-2		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki wyrobów, głównych atrakcji)	0-2		
<b>RAZEM</b>	<b>80</b>		

#### IV. Karta Oceny obiektów noclegowych świadczących usługę gastronomiczną

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 60,

- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą \* powoduje negatywną ocenę obiektu

Kategoria	Punkty możliwe do zdobycia	Ilość przyznanych punktów	Uwagi
<b>I. Ocena formalna</b>	<b>3</b>		
Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”**	0-1		
<b>II. Ocena obiektu</b>	<b>12</b>		
Dojazd do obiektu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla gości	0-1		
Wnętrze obiektu jest czyste i estetyczne	0-3		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur lub tradycji obiektu	0-2		
Otoczenia i obejście jest schludne	0-1		
Obiekt posiada własny ogródek warzywny	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
Akceptacja zwierząt	0-1		
<b>III. Ocena menu</b>	<b>20</b>		
Podmiot serwuje wyłącznie dania kuchni polskiej i/lub regionalnej*	0-1		
Podmiot posiada w stałym menu potrawy, wykazujące wyraźne powiązania z lokalną tradycją kulinarną, w których główne składniki pochodzą z regionu i/lub od członków Sieci (3 – 3 pkt, 4 – 4 pkt, 5 i powyżej – 9 pkt)*	0-9		
Napoje regionalne (1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)	0-3		
Możliwość zakupu wyrobów regionalnych na wynos	0-1		
Etykiety i opakowania wyrobów są estetyczne	0-4		
Zgłoszone do Sieci potrawy/wyroby występują w ofercie*	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
<b>IV. Ocena potraw/wyrobów</b>	<b>25</b>		
Potrawy/wyroby regionalne przygotowano według tradycyjnych receptur	0-2		
Potrawy/wyroby są estetycznie podane	0-1		

Nazwa potraw/wyrobów jest związana z regionem	0-1		
Potrawy/wyroby były świeże	0-1		
Ocena organoleptyczna potraw/wyrobów*	0-20		
<b>V. Ocena obsługi</b>	<b>20</b>		
Gościnny i profesjonalny (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna menu, zna produkty składowe wyrobów, zachęca do zamówienia wyrobów regionalnych, pyta gości o jakość wyrobów)	0-15		
Potrafi udzielić informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
Posługuje się min. jednym językiem obcym	0-2		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki wyrobów, głównych atrakcji)	0-2		
<b>RAZEM</b>	<b>80</b>		