

**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><br>(ulica, kod pocztowy)   |                        |  |
| <b>Numer telefonu</b>   |                        |  |
| <b>E-mail</b>   |                        |  |
| <b>Strona www/adres profilu społecznościowego</b>                               |                        |  |
| <b>Rodzaj obiektu</b><br><i>(prosimy wstawić „x” przy odpowiedniej rubryce)</i> | Restauracja            |  |
|   | Smażalnia ryb          |  |
|   | Bar                    |  |
|   | Cukiernia              |  |
|   | Agroturystyka          |  |
|   | Pensjonat/Dom gościnny |  |
|   | Inny (jaki?)           |  |
| <b>Typ obiektu</b><br><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)<br>(1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)  | 0-3                        |                           |       |
| Napoje regionalne (alkoholowe)<br>(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<br>(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> |  |  |