



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja realizowana przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Załącznik nr 2

KARTA OCENY PODMIOTÓW NA „SZLAK ŚKS”

w ramach operacji

**„Wsparcie rozwoju szlaku kulinarnego Świętokrzyska Kuźnia Smaków,
jako narzędzia budowania marki lokalnych produktów żywnościowych
wysokiej jakości”**

I. DANE PODMIOTU I ZAKRES DZIAŁALNOŚCI

Nazwa podmiotu	
Adres podmiotu	
Zakres prowadzonej działalności	

II. KRYTERIA OCENY I PUNKTACJA

L.p.	Kryteria oceny	Punktacja					
		TAK (1)	NIE (0)	Punktacja członków zespołu <table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3					
Ocena ogólna (Dotycząca wszystkich podmiotów)							
1.	Czy podmiot posiada tablicę informacyjną (szyld) z nazwą prowadzonej działalności	TAK (1)	NIE (0)	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
2.	Czy tablica informacyjna (szyld) umieszczona jest w widocznym dla klienta miejscu	TAK (1)	NIE (0)	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			

3.	Czy podmiot posiada materiały reklamowe (ulotki, foldery etc.) dotyczące prowadzonej działalności w zakresie produktu tradycyjnego/ lokalnego	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4.	Czy podmiot posiada własną stronę internetową z informacją (ofertą) o sprzedaży produktów tradycyjnych /lokalnych	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5.	Czy otoczenie obiektu jest estetyczne i czyste	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6.	Czy wewnątrz obiektu jest estetyczne i czyste	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7.	Czy podmiot posiada w miejscu sprzedaży wyeksponowane dyplomy/ certyfikaty za udział w konkursach na produkt tradycyjny, certyfikaty branżowe etc.	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8.	Czy podmiot uczestniczył w szkoleniu organizowanym przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach z zakresu: produktu tradycyjnego, kuchni regionalnej lub innych związanych z żywnością regionalną, marketingiem produktów tradycyjnych, znakowania żywności etc. poświadczonych zaświadczeniami lub certyfikatami - do wglądu	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9.	Czy podmiot posiada minimum 1 produkt tradycyjny	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10.	Czy podmiot posiada 2 i więcej produktów tradycyjnych	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11.	Czy produkt/y są sprzedawane w miejscu wytworzenia (sklep przy gospodarstwie, przy przetwórni, wydzielone miejsce, etc.)	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12.	Czy produkt/y są dostępne w sprzedaży w innych miejscach/ sklepach oferujących żywność tradycyjną/ regionalną/ ekologiczną	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.	Czy surowce wykorzystywane do wytwarzania produktu pochodzą z własnej uprawy/ hodowli lub czy surowce wykorzystywane do wytwarzania produktu pochodzą od lokalnych producentów tj. rolników, przetwórców, etc. (nie dotyczy hurtowni)	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14.	Czy surowce wykorzystywane do wytwarzania produktu pochodzą z upraw ekologicznych	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15.	Czy produkt wytwarzany jest w tradycyjny sposób z wykorzystaniem naturalnych surowców – lustracja miejsca wytwarzania oraz opis procesu wytwarzania i receptura do wglądu	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

16.	Czy produkty są prawidłowo oznakowane zgodnie ze znakowaniem artykułów rolno-spożywczych	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.	Ocena jakości produktu (smak, wygląd)	TAK (1)	NIE (0)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suma:				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uwagi:						

III. PODSUMOWANIE II ETAPU CERTYFIKACJI

Ocena podmiotu			
Punktacja członków Zespołu			Minimalna ilość punktów
1.	2.	3.	
			9
Uzyskana ilość punktów *			Zakwalifikowano/ nie zakwalifikowano

* Uzyskana ilość punktów = $\frac{\text{suma ilości punktów poszczególnych członków Zespołu}}{\text{ilość członków Zespołu}}$

Imię i nazwisko członka Zespołu:

Podpis członka Zespołu:

1.

.....

2.

.....

3.

.....

.....
Data i miejsce wypełnienia karty oceny