

REGULAMIN PRZYZNAWANIA CERTYFIKATU SZLAKU KULINARNEGO PODKARPACKIE SMAKI

W celu ożywienia regionalnych tradycji kulinarnych i upowszechnienia potraw tradycyjnych, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia” stworzyło i animuje Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki. Jest to szlak kulinarny po certyfikowanych lokalach gastronomicznych, cukierniach, winnicach i gospodarstwach agroturystycznych województwa podkarpackiego, podających i/lub sprzedających potrawy/wyroby/wyroby cukiernicze regionalne lub tradycyjne, który jest markowym produktem turystycznym województwa.

W celu wstąpienia na Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki należy przejść procedurę certyfikacji. Certyfikat przyznaje Stowarzyszenie „Pro Carpathia” – zwane dalej Operatorem.

Rozdział I Postanowienia ogólne

§1

1. O przyznanie Certyfikatu mogą się ubiegać: lokale gastronomiczne, cukiernie, winnice i gospodarstwa agroturystyczne z województwa podkarpackiego - zwane dalej Obiektami.
2. Lokale gastronomiczne, cukiernie i gospodarstwa agroturystyczne nie mogą być członkami innych regionalnych szlaków kulinarnych.

§2

1. O przyznanie Certyfikatu mogą ubiegać się lokale gastronomiczne, które:
 - a) serwują potrawy/wyroby zgodne z tradycyjnymi recepturami narodów i grup etnicznych zamieszkujących obecnie lub w przeszłości obszar województwa podkarpackiego i/lub
 - b) serwują potrawy/wyroby regionalne i/lub tradycyjne według swoich receptur, uznanych przez Komisję Certyfikacyjną jako dopuszczalne dla kuchni tradycyjnej i/lub regionalnej z terenu województwa podkarpackiego i
 - c) posiadają tzw. „pełną kuchnię” (produkcja na bazie produktów lub półproduktów oraz konsumpcja na miejscu w naczyniach stałych) i
 - d) posiadają w karcie dań co najmniej trzy potrawy/wyroby regionalne i/lub tradycyjne.
2. O przyznanie Certyfikatu mogą ubiegać się cukiernie, które:
 - a) serwują i/lub sprzedają wyroby cukiernicze zgodne z tradycyjnymi recepturami narodów i grup etnicznych zamieszkujących obecnie lub w przeszłości obszar województwa podkarpackiego i/lub
 - b) serwują i/lub sprzedają wyroby cukiernicze regionalne i/lub tradycyjne według swoich receptur, uznanych przez Komisję Certyfikacyjną jako dopuszczalne dla kuchni tradycyjnej i/lub regionalnej z terenu województwa podkarpackiego i
 - c) posiadają w ofercie, co najmniej trzy wyroby cukiernicze regionalne i/lub tradycyjne np. różnego rodzaju ciasta.
3. O przyznanie Certyfikatu mogą ubiegać się gospodarstwa agroturystyczne, które:
 - a) serwują i/lub sprzedają wyroby/potrawy zgodne z tradycyjnymi recepturami narodów i grup etnicznych zamieszkujących obecnie lub w przeszłości obszar województwa podkarpackiego i/lub
 - b) serwują i/lub sprzedają wyroby/potrawy regionalne i/lub tradycyjne według swoich receptur, uznanych przez Komisję Certyfikacyjną, jako dopuszczalne dla kuchni tradycyjnej i/lub regionalnej z terenu województwa podkarpackiego i
 - c) serwują i/lub sprzedają produkty regionalne i/lub tradycyjne.
4. O przyznanie Certyfikatu mogą ubiegać się winnice, które:
 - a) serwują i/lub sprzedają wyroby winiarskie,
 - b) posiadają odpowiednią bazę (m.in. wiatę, altanę, piwnicę) do przyjmowania enoturystów.

§3

1. W celu uzyskania Certyfikatu Właściciel Obiektu powinien:
 - a) wypełnić Wniosek o przystąpienie do Szlaku,
 - b) przesłać wniosek wraz z załącznikami (wymienionymi w §3 ust. 3) do Stowarzyszenia „Pro Carpathia” drogą elektroniczną (skany dokumentów na adres e-mail: info@procarpathia.pl), tradycyjną (Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów) lub dostarczyć osobiście do biura Stowarzyszenia (Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów),
 - c) przejść z wynikiem pozytywnym certyfikację przeprowadzaną przez Komisję Certyfikacyjną.
2. Dokumenty zgłoszeniowe można pobrać ze strony www.podkarpackiesmaki.pl lub www.szlakpodkarpackiesmaki.pl.
3. Załącznikami obowiązkowymi do dokumentów zgłoszeniowych są:
 - a) kopie dokumentów rejestrowych Firmy (Właściciela Obiektu) – (odpis z KRS lub wydruk z CEIDG, wpis do ewidencji producentów i przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wpis do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, prowadzonego przez Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi, wpis do ewidencji innych obiektów świadczących usługi hotelarskie),
 - b) informacja o zgłaszanych do certyfikacji potraw/wyrobów/produktów (nie dotyczy winnic).
4. Przyjmowanie przez Operatora wniosku o przystąpienie do Szlaku wraz załącznikami do procesu certyfikacji odbywa się po ogłoszeniu naboru przez Operatora.

Rozdział II Komisja Certyfikacyjna

§4

1. Operator powołuje osoby wchodzące w skład poszczególnych Komisji Certyfikacyjnych. Jej członkami mogą być min. kucharze, etnografowie, historycy, regionaliści, osoby związane z gastronomią, turystyką kulinarną, samorządami, jak również przedstawiciele NGO, mediów oraz specjaliści HORECA.
2. Członkowie Komisji Certyfikacyjnej nie mogą być w żaden formalny sposób powiązani z ocenianym Obiektem.

Rozdział III Procedura certyfikacji

§5

1. Przebieg oceny Obiektu (lokal gastronomiczny, cukiernia, gospodarstwo agroturystyczne):
 1. powołana przez Operatora Komisja Certyfikacyjna ocenia zgłoszony do certyfikacji Obiekt, podczas zapowiedzianej uprzednio wizyty;
 2. podczas wizyty członkowie Komisji oceniają wszystkie zgłoszone do certyfikacji potrawy/wyroby/produkty regionalne i/lub tradycyjne;
 3. podczas wizyty w Obiekcie dokonywana jest ocena zarówno potraw/wyrobów/produktów, wyglądu Obiektu, jak również jakości świadczonych usług, zgodnie z kryteriami zawartymi w Karcie Oceny Obiektu.
2. Przebieg oceny Obiektu - winnicy:
 - a) powołana przez Kapitułę Komisja Certyfikacyjna ocenia zgłoszony do certyfikacji Obiekt, podczas zapowiedzianej uprzednio wizyty;
 - b) podczas wizyty członkowie Komisji oceniają przygotowanie winnicy do przyjmowania enoturystów;
 - c) podczas wizyty w Obiekcie dokonywana jest ocena produktów, wyglądu Obiektu oraz jakości usług, zgodnie z kryteriami zawartymi w Karcie Oceny Obiektu.
3. Ocena Obiektu odbywa się poprzez wspólne wypełnienie przez członków Komisji Certyfikacyjnej dwuetapowej Karty Oceny Obiektu:
 - a) przypadku lokali gastronomicznych/cukierni/gospodarstw agroturystycznych:

- Etap I

Pozwala na ocenę walorów smakowych zgłoszonych wyrobów/potraw/produktów oraz czasu i sposobu podania. Każda z serwowanych wyrobów/potraw/produktów regionalnych/tradycyjnych oceniana jest oddzielnie. Pozytywna ocena tego etapu, a co za tym idzie możliwość przyznania Certyfikatu następuje po uzyskaniu co najmniej 60% punktów przy ocenianiu zgłoszonych trzech wyrobów/potraw/produktów.

- Etap II

Następuje po pozytywnej ocenie Etapu I. Obejmuje ocenę Obiektu pod kątem analizy:

- a. karty dań,
- b. wyglądu zewnętrznego i otoczenia Obiektu,
- c. wyglądu wnętrza Obiektu,
- d. profesjonalizmu i jakość obsługi personelu,
- e. udogodnień dla klienta,
- f. stopnia współpracy lokalu na rzecz rozwoju turystyki w regionie.

b) w przypadku winnic:

- Etap I

Pozwala na ocenę stopnia przygotowania winnicy do wizyt. Obejmuje ocenę Obiektu pod kątem analizy:

- a. wyglądu zewnętrznego i otoczenia Obiektu,
- b. wyglądu wnętrza Obiektu,
- c. profesjonalizmu i jakość obsługi personelu,
- d. udogodnień dla enoturystów.

4. Oceniający Obiekt członkowie Komisji Certyfikacyjnej mają prawo do zadawania pytań dodatkowych personelowi i Właścicielowi/Zarządcy Obiektu.
5. Oceniający Obiekt członkowie Komisji Certyfikacyjnej w Karcie Oceny Obiektu mają prawo do zgłoszenia swoich uwag.
6. Warunkiem ubiegania się o Certyfikat jest uzyskanie przez Obiekt oceny pozytywnej w I i II Etapie (lub tylko w I Etapie - w przypadku winnic), co następuje po otrzymaniu minimum 60% punktów łącznie dla kryteriów podanych w Karcie Oceny Obiektu.
7. Karta Oceny Obiektu, po podpisaniu przez członków Komisji, jest przedstawiana Operatorowi wraz z rekomendacją do nadania Certyfikatu lub brakiem takiej rekomendacji.
8. Operator na podstawie Karty Oceny Obiektu oraz rekomendacji Komisji Certyfikacyjnej, wydaje decyzję o przyznaniu Certyfikatu lub odmawia przyznania Certyfikatu. Od decyzji nie przysługuje odwołanie.
9. Właściciele Obiektów informowani są o decyzji w formie pisemnej do 10 dni od daty jej podjęcia. W przypadku nieprzyznania Certyfikatu, Kapituła uzasadnia swoją decyzję oraz udziela informacji/zaleceń jakie zmiany należy wprowadzić, aby Obiekt mógł otrzymać Certyfikat w przyszłości. Informacja o Obiektach, które nie otrzymały Certyfikatu nie jest podawana do wiadomości publicznej.

§6

1. Certyfikat przyznawany jest na czas określony – 24 miesiące.
2. W celu określenia szczegółowych zasad współpracy pomiędzy Firmą (Właścicielem Obiektu) a Operatorem wynikających z przystąpienia do Szlaku podpisywana jest Umowa o współpracy w ramach Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki.

Rozdział IV Procedura potwierdzania certyfikacji

§7

1. W celu zachowania standardów obsługi i wysokiej jakości podawanych w menu Obiektów należących do Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki wyrobów/potraw/produktów, nastąpi ponowna ocena Obiektu w celu weryfikacji przyznanego mu Certyfikatu.
2. Przebieg oceny Obiektu - lokalu gastronomicznego, cukierni, gospodarstwa agroturystycznego:

- a. osoby delegowane przez Operatora oceniają znajdujący się na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki Obiekt w trakcie wizyty incognito,
 - b. na podstawie wizyty w Obiekcie dokonywana jest ponowna ocena zarówno wcześniej certyfikowanych wyrobów/potrav/produktów, Obiektu (w tym wypełniania obowiązków związanych z obecnością na Szlaku), jak również jakości świadczonych usług, zgodnie z kryteriami zawartymi w Karcie Oceny Obiektu. W procesie oceny Obiektu stosuje się odpowiednio §5 ust. 1 – 5 oraz § 7.
3. Przebieg oceny Obiektu - winnicy:
 - a. osoby delegowane przez Operatora oceniają znajdujący się na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki Obiekt w trakcie wizyty incognito,
 - b. na podstawie wizyty w Obiekcie dokonywana jest ponowna ocena Obiektu (w tym wypełniania obowiązków związanych z obecnością na Szlaku), zgodnie z kryteriami zawartymi w Karcie Oceny Obiektu. W procesie oceny Obiektu stosuje się odpowiednio §5 ust. 1 – 5 oraz § 7.
 4. Karta Oceny Obiektu po podpisaniu przez przedstawicieli jest przedstawiana Operatorowi wraz z rekomendacją co do dalszej przynależności Obiektu do Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki lub sugestią wykluczenia Obiektu z udziału w nim.
 5. W przypadku negatywnej rekomendacji przedstawicieli, Operator podejmuje decyzję o wykreśleniu Obiektu ze Szlaku z winy Firmy, co powoduje również konsekwencje przewidziane w Umowie o współpracy. Od tej decyzji nie przysługuje odwołanie.
 6. Właściciele/Zarządcy obiektów informowani są o tej decyzji w formie pisemnej do 10 dni od daty jej podjęcia.
 7. W przypadku stwierdzenia przez Operatora nieznacznych uchybień prowadzących do niespełnienia kryteriów, według których został przyznany Certyfikat, Operator wzywa Obiekt do usunięcia uchybień w terminie 10 dni od otrzymania informacji o nieprawidłowościach. Po ich usunięciu Obiekt ma prawo do dalszego udziału w projekcie Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki. Niezastosowanie się do wezwania skutkować może wykreśleniem Obiektu ze Szlaku i rozwiązaniem Umowy o współpracy bez wypowiedzenia z winy Firmy w terminie do 30 dni od upływu wyznaczonego terminu usunięcia uchybień.

Rozdział V Zobowiązania Właściciela/Zarządcy Obiektu

§8

1. Właściciel/ Zarządca Obiektu zobowiązuje się do:
 - a. stosowania się do zapisów Regulaminu,
 - b. umieszczenia w Obiekcie w widocznym miejscu otrzymanego Certyfikatu Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki,
 - c. zapewnienia ciągłości podawania zadeklarowanego menu opartego o regionalną tradycję kulinarną i utrzymania jego poziomu jakości
 - d. zawieszenia – w miarę możliwości - na zewnątrz Obiektu tabliczki informującej przynależności do Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki;
 - e. zamieszczenia w karcie dań informacji o potrawach, które przeszły proces certyfikacji,
 - f. przekazania logotypu Obiektu w celach promocyjnych Szlaku.
2. W przypadku zmiany sezonowej karty dań/menu poprzez usunięcie certyfikowanych potraw/napojów a dodanie nowych potraw/napojów Firma zobligowana jest do poinformowania o tym fakcie Operatora w terminie co najmniej tygodnia przed dokonaniem zmiany w celu umożliwienia certyfikacji dodanej potrawy/napoju. Rozdział III stosuje się odpowiednio.

Rozdział VI Zobowiązania Operatora

§9

Operator zobowiązuje się do promocji Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki oraz rozwijania Szlaku poprzez kontynuację procesu certyfikacji w kolejnych latach.

Rozdział VII Zasady korzystania ze znaku „Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki”

§10

1. Właścicielem znaku towarowego „Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki” jest Stowarzyszenie „Pro Carpathia”.
2. Szczegółowe zasady korzystania ze znaku określa Umowa o współpracy.
3. Korzystanie ze znaku towarowego „Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki” wiąże się z koniecznością uiszczania przez Właściciela Obiektu (Firmę) corocznych opłat licencyjnych w wysokości ustalonej przez Operatora. Bieżąca wysokość opłaty dla Obiektu oraz sposób jej zapłaty określone są w Umowie o współpracy.

Rozdział VIII Wystąpienie ze Szlaku

§11

1. Rezygnacja przez Obiekt z przynależności do Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki następuje po pisemnym wypowiedzeniu przez Właściciela (Firmę) Umowy o współpracy, z zachowaniem minimum 1 miesiąca okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. W przypadku wypowiedzenia umowy Właściciel/Zarządca oddaje Operatorowi Certyfikat, przekazane oznakowanie Obiektu, jak również usuwa odpowiednie zapisy z menu. Operator wyklucza wtedy Obiekt z działań promocyjnych prowadzonych przez niego, w tym informuje o rezygnacji Obiektu z przynależności do Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki na stronie www.podkarpackiesmaki.pl, www.szlakpodkarpackiesmaki.pl oraz na profilu na Facebooku, a Firma nie może używać znaku towarowego „Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki”.

Rozdział IX Kuchnia fusion

§13

W związku z coraz powszechniejszym wprowadzaniem w kuchni fusion inspiracji kuchnią tradycyjną i regionalną, Kapituła przewiduje możliwość otrzymania specjalnego Certyfikatu „Podkarpackie Smaki Fusion”. O przyznaniu takiego Certyfikatu Kapituła będzie decydowała po konsultacjach z członkami Komisji Certyfikacyjnej. Zasady jego przyznania będą określone indywidualnie po zgłoszeniu się zainteresowanych wstąpieniem na Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki Obiektów podających kuchnię fusion inspirowaną potrawami tradycyjnymi związanymi z dziedzictwem kulinarnym województwa podkarpackiego. Proces certyfikacji takich lokali jest analogiczny do procesu certyfikacji opisanego w Regulaminie. Kryteria oceny mogą zostać przez Komisję Certyfikacyjną ustalone odmiennie.

Rozdział X Postanowienia końcowe

§14

1. Operator zastrzega sobie prawo do zmiany i uszczegółowienia zasad i kryteriów oceny Obiektów. Zmiany kryteriów w Karcie Oceny Obiektu mogą być dokonywane także przez Komisję Certyfikacyjną, za pisemną zgodą Operatora.
2. Przesłane materiały i dokumentacja, związana z procesem certyfikacji Obiektu, a w szczególności udostępnione Operatorowi i Komisji Certyfikacyjnej receptury, będą zabezpieczone przez Operatora i nie będą udostępniane osobom trzecim. Strony zobowiązują się traktować ściśle poufnie wszystkie informacje, które w ramach procesu certyfikacji zostaną przekazane do wiadomości, jak również dbać o to, aby niepowołane osoby trzecie nie mogły uzyskać z tego tytułu żadnej wiedzy.
3. Operator nie ponosi odpowiedzialności z tytułu roszczeń osób trzecich, jakie mogą powstać w związku ze zgłoszeniem Obiektu do procesu certyfikacji.
4. Złożenie podpisu przez Właściciela Obiektu na dokumentach zgłoszeniowych do Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki jest równoznaczne z przyjęciem zobowiązań i warunków wynikających z niniejszego Regulaminu.
5. Regulamin obowiązuje od dnia 1 kwietnia 2016 r.