



Priloga 1: Pravilnik za ocenjevanje jedi oz. pijač postreženih na gostinski način za pridobitev pravice do uporabe KBZ SEVNICA PREMIUM in njim pripadajoči ocenjevalni list

**PRAVILNIK
ZA OCENJEVANJE JEDI IN PIJAČ POSTREŽENIH NA GOSTINSKI NAČIN
ZA PRIDOBITEV PRAVICE DO UPORABE
KBZ SEVNICA PREMIUM**

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje kakovosti za podelitev pravice do uporabe certifikata KBZ SEVNICA PREMIUM za jedi in pijače postrežene na gostinski način.

(2) Za strokovno ocenjevanje jedi in pijač se upoštevajo določila osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način in ocenjevalni kriteriji, zapisani v ocenjevalnem listu za jedi in pijače.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto jedi in pijač postreženih na gostinski način, ki se jih ocenjuje,
- b) osnovno kakovost jedi in pijač postreženih na gostinski način,
- c) delovanje Strokovne komisije za ocenjevanje,
- d) način preverjanja kakovosti jedi in pijač postreženih na gostinski način in točkovanje.

Vrsta jedi in pijač postreženih na gostinski način

3. člen

(1) Ocenjevanje se izvaja za jedi iz kulinarične piramide območja Občine Sevnica in za *hišne jedi*, ki jih gostinski ponudniki prijavijo v ocenjevanje kot jedi s tradicionalno recepturo in živili, ki vsaj v 50 % izhajajo iz območja Občine Sevnica oz. jedi, ki so interpretacija tradicionalnih. Količina porcij in način postrežbe se določi z javnim razpisom za ocenjevanje.

(2) Ocenjevanje se izvaja za mešane pijače s hišno recepturo in živili, ki vsaj v 50 % izhajajo iz območja Občine Sevnica.

(3) Jedi in pijače za ocenjevanje morajo biti opremljene s potrdilom o izvoru živil.



Kakovost jedi in pijač

4. člen

Jedi in pijače postrežene na gostinski način ocenjuje Strokovna komisija za ocenjevanje v skladu z osnovnim pravilnikom o KBZ SEVNICA PREMIUM, pravilnikom o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način in ocenjevalnim listom.

Ocenjevalni kriteriji	Število točk
1. Izvor živil*	0 – 5 – 10
2. Videz jedi in pijače (oblikovanje jedi, primerna velikost porcije)	0-10 točk
3. Vonj jedi in pijače (ustreznost vonja jedi)	0-10 točk
4. Okus jedi in pijače (harmonija, raznolikost teksture jedi)	0-20 točk
5. Strokovna priprava jedi in pijače in način postrežbe (ustrezna začinjenost jedi, ustrezna priprava živil v jedi in pijači, primerni strežni inventar)	0-40 točk
6. Izvirnost (Kreativne tehnike in postavitve, zanimivi okusi, ideja)	0-20 točk
7. Povezanost s temo (Povezanost z okoljem in prehransko oz. pivsko kulturo okolja, vključevanje lokalnih pridelkov in izdelkov)	0-20 točk
8. Uporabnost (možnost uporabnosti v gostinski ponudbi, sezonskost, prodajna cena)	0-20 točk
Skupno doseženo število točk	150 točk

*Opomba: 10 točk – minimalno 50 % živil izvira iz Občine Sevnica, 5 točk - 100 % živil izvira iz Slovenije, 0 točk - več kot 50 % živil izvira iz tujine.

Meje sprejemljivosti: Maks = 150 točk; Min = 120 točk (80 %, od 1 do 8)

Delovanje Strokovne komisije za ocenjevanje

5. člen

(1) Strokovna komisija za ocenjevanje ocenjuje jedi in pijače na sedežu prijavitelja oz. ponudnika skladno z javnim razpisanim datumom in časom ocenjevanja.

(2) Ponudnik jedi in pijače le to ponudi na primernem inventarju in predstavi zgodbo jedi in pijače skladno s pravili stroke. Vedno se pripravi dva vzorca jedi in pijače.

(3) Glavni poudarki ocenjevanja temeljijo na: izvoru živil, videzu, vonju, okusu ter recepturi, imenu jedi in pijače, opisu sestavin ter izvirnih metodah priprave in serviranja jedi in pijače. Priprava jedi in pijač naj bo kreativna in naj ustreza strokovnim smernicam na področju jedi in pijač. Vse kar ni užitno, ne spada na krožnik oz. na / v kozarec. Izogniti se je potrebno neustreznim oz. nepotrebni dekoraciji jedi in krožnikov oz. kozarcev. Vsak vzorec naj pripoveduje celovito zgodbo.



Način preverjanja kakovosti jedi in pijače in točkovanje

6. člen

(1) Jedi in pijače se ocenjujejo posamezno s točkovanjem določenih meril. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec jedi in pijače lahko doseže je 150.

(2) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocena najmanj polovice ocenjevalcev), se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v poročilu ocenjevanja.

7. člen

(1) Člani Strokovne komisije za ocenjevanje skupaj ocenijo posamezen vzorec jedi in pijače.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ SEVNICA PREMIUM.

Sevnica, 28. 10. 2022

Župan Občine Sevnica
Srečko Ocvirk



**Ocenjevalni list za jedi/pijače
za pridobitev pravice do uporabe
KBZ OBČINE SEVNICA**

Šifra jedi/pijače: _____

Naziv jedi/pijače: _____

Lastnost/Merilo	Možno št. točk	Doseženo št. točk
1. Izvor živil*	0 – 5 – 10	
2. Videz jedi oz. pijače (oblikovanje jedi, primerna velikost porcije)	0-10 točk	
3. Vonj jedi oz. pijače (ustreznost vonja jedi)	0-10 točk	
4. Okus jedi oz. pijače (harmonija, raznolikost teksture jedi)	0-20 točk	
5. Strokovna priprava jedi oz. pijače in način postrežbe (ustrezna začinjenost jedi, ustrezna priprava živil v jedi oz. pijači, primerni strežni inventar)	0-40 točk	
6. Izvirnost (Kreativne tehnike in postavitve, zanimivi okusi, ideja)	0-20 točk	
7. Povezanost s temo (Povezanost z okoljem in prehransko oz. pivsko kulturo okolja, vključevanje lokalnih pridelkov in izdelkov)	0-20 točk	
8. Uporabnost (možnost uporabnosti v gostinski ponudbi, sezonskost, prodajna cena)	0-20 točk	
Skupno doseženo število točk	150 točk	

*Opomba: 10 točk – minimalno 50 % živil izvira iz Občine Sevnica, 5 točk - 100 % živil izvira iz Slovenije, 0 točk - več kot 50 % živil izvira iz tujine.

Meje sprejemljivosti: Maks = 150 točk; Min = 120 točk (80 %, od 1 do 8)

Kraj in datum

Sevnica, _____

Ime in priimek

predsednik

Ime in priimek

član

Ime in priimek

član
