***Załącznik nr 3.***

***Opis wymagań programowych lokalu gastronomicznego***

**Lokal A – kondygnacja 0**

**RESTAURACJA**

Restauracja powinna przyczyniać się do wypełnienia założeń programowych zapisanych w Studium Wykonalności projektu, dotyczących propagowania ruchu Slow Food oraz promocji zdrowego odżywiania oraz kuchni regionalnej.

W związku z powyższym dodatkowe punkty otrzymają oferenci, którzy:

1. zapewnią przygotowanie potraw na miejscu z podstawowych składników, bez stosowania żywności prefabrykowanej, koncentratów i półproduktów.
2. uwzględnią w menu potraw kuchni regionalnej z terenów Województwa Lubelskiego (wykaz w odrębnym załączniku).

Oświadczenie oferenta:

*Deklaruję spełnienie wymagań programowych działalności w lokalu gastronomicznym:*

*1. przygotowanie potraw na miejscu:*

*a) tak, przygotowanie potraw z podstawowych składników, bez stosowania półproduktów.*

*b) częściowo – część produktów może być przygotowana wstępnie poza lokalem lub z zastosowaniem półproduktów.*

*c) nie.*

Ocena kryterium: odpowiedź a) 5 pkt, b) 3 pkt, c) 0 pkt.

2. obecność w menu potraw kuchni regionalnej:

a) ..... dania główne (wpisać liczbę)

b) ..... zupy, przystawki, desery, napoje, inne (wpisać liczbę)

Ocena kryterium: 0,5 pkt za każdą potrawę z grupy a) i 0,5 za każdą potrawę z grupy b). Razem maksymalnie 10 pkt.

Maksymalnie do uzyskania jest po 5 pkt. w każdej grupie dań a) i b)

(Np. 10 dań w grupie a) to 5 pkt. oraz 10 dań w grupie b) to 5 pkt.)