

Zasady i kryteria oceny przepisów w Konkursie „Najlepszy przepis na potrawę tradycyjną regionu Gór Świętokrzyskich”

II Etap Konkursu – ocena merytoryczna zgłoszonych przepisów

1. Każdy członek Komisji konkursowej dokonuje oceny punktowej na karcie oceny według następujących kryteriów oceny:

1.1. Wykorzystanie w przepisach produktów lokalnych lub wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych (liczba):

- 1 produkt – 1 pkt;
- 2 produkty – 2 pkt;
- 3 produkty – 3 pkt;
- 4 produkty – 4 pkt;
- 5 produktów i więcej – 5 pkt.

1.2. Tradycja i pochodzenie potrawy – 1-10 pkt.

1.3. Związek potrawy z regionem – 1-10 pkt.

1.4. Prezentacja potrawy na podstawie zdjęć – 1-5 pkt.

1.5. Forma przepisu, jasność, precyzyjność opisu – 1-5 pkt.

2. Po zweryfikowaniu przez Wykonawcę kart ocen wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej, wyłonionych zostanie około 90 najwyższej ocenionych przepisów, które zostaną zakwalifikowane do zamieszczenia w publikacji – zbiór potraw regionalnych w ramach realizowanego przez ŚODR projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

3. W sytuacjach tego wymagających odbędzie się posiedzenie Komisji Konkursowej.