

# Certifikační kritéria pro udělení značky

## „Kvalita z Hlinecka“

### UBYTOVACÍ A STRAVOVACÍ SLUŽBY

Včetně přílohy č. 1



## Obsah

<b>1) Základní informace k udělování značky .....</b>	<b>1</b>
a) Cíle a základní principy regionálního značení .....	1
b) Územní působnost značky .....	1
c) Certifikační komise .....	1
d) Proces hodnocení služeb.....	1
e) Poplatek za udělení a užívání značky.....	2
<b>2) Certifikační kritéria .....</b>	<b>3</b>
a) Kritéria přijatelnosti .....	3
b) Doplnková (bodovaná) kritéria.....	7
<b>Příloha č. 1 Územní působnost značky „Kvalita z Hlinecka“ .....</b>	<b>10</b>

## 1) Základní informace k udělování značky

### a) Cíle a základní principy regionálního značení

Značka „Kvalita z Hlinecka“ garantuje především regionální působnost výrobku nebo regionální exkluzivitu služby a také jejich kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí. Cílem udělování značky je podpora a propagace regionálních výrobců, zvyšování kvality regionální produkce, zvyšování pocitu sounáležitosti místních obyvatel s regionem a propagace regionu zejména v oblasti cestovního ruchu.

Nositel značky je MAS Hlinecko, z.s. (správce značky). MAS Hlinecko, o .s. uděluje značku těmto typům služeb:

- ubytovací služby
- stravovací služby
- ubytovací a stravovací služby

### b) Územní působnost značky

Žadatel musí mít sídlo nebo provozovnu, kde službu provozuje, v území působnosti značky. Značku „Kvalita z Hlinecka“ mohou získat služby, které jsou poskytovány na území obcí vymezených v Příloze č. 1 tohoto dokumentu.

### c) Certifikační komise

Certifikační komise posuzuje předložené žádosti o přidělení značky „Kvalita z Hlinecka“ ubytovacích a stravovacích služeb z oblasti Hlinecka. Předmětem činnosti komise je celkové posouzení přihlášených žádostí podle stanovených kritérií. Komise přiděluje body k jednotlivým kritériím, překládá správci značky výsledky hodnocení a navrhuje v souladu s certifikačními kritérii pro udělení značky služby k certifikaci.

Komise navrhuje správci značky způsob řešení sporných případů, navrhuje změny a úpravy Pravidel pro udělení značky a certifikačních kritérií. Má možnost vyžádat si od žadatele doplňující informace a dokumenty k přihlášeným službám.

Certifikační komise bude složena celkem z 9 členů: 3 odborní zástupci (např. z NPÚ, CHKO, zástupce turistické destinace, jiný odborník...), 3 zástupci výrobců a poskytovatelů služeb a 3 zástupci MAS Hlinecko, z.s.

### d) Proces hodnocení služeb

Žádost žadatel předkládá pověřené kanceláři správce značky (MAS Hlinecko, z.s., Máchova 1121, 539 01 Hlinsko).

Při žádosti o certifikaci žadatel dokládá:

- vyplněnou žádost o udělení značky
- kopii oprávnění (živnostenský list, výpis z rejstříku nebo jiné oprávnění k vykonávané činnosti)
- čestná prohlášení a další dokumentaci, která je požadována a dokládá splnění certifikačních kritérií
- další dokumentaci případně vyžádanou správcem značky nebo certifikační komisí

Přijímající kancelář ověří formální správnost a úplnost vyplnění žádosti o udělení značky a doložení potřebných dokumentů. Každá žádost je zaregistrována, v případě neúplnosti, chyb

nebo zjištěných nepravdivých údajů bude žadatel vyzván k odstranění nedostatků. Dokumentace se vrací pouze na vyžádání.

Žádost pro ubytovací a stravovací služby podává žadatel dle zveřejněných termínů správce značky. Vyhlášení příjmu žádostí probíhá 1x – 2x ročně. Každá žádost je posouzena certifikační komisí. Komise provádí hodnocení služeb na základě informací z žádosti, individuálním posouzením a v souladu s certifikačními kritérii. Po společné diskusi je dosažena bodová hodnota u jednotlivých kritérií zaznamenána do tabulky certifikačního protokolu. Na základě tohoto hodnocení předává zástupce hodnotící komise správci značky návrh na udělení certifikátů.

Certifikační komise si vyhrazuje právo zamítnout udělení značky službě, která je v rozporu s cílem značky, odporuje morálním a etickým zásadám, obecnému estetickému cítění nebo by mohla jakkoli poškodit dobré jméno značky.

Po schválení žádosti certifikační komisí bude dané službě udělen certifikát, který opravňuje k užívání značky „Kvalita z Hlinecka“ na dobu 2 let při dodržení všech kritérií daných pro získání certifikátu. Při vydání certifikátu uzavře MAS Hlinecko, z.s. s držitelem certifikátu smlouvu o užívání značky. Po uplynutí období platnosti certifikátu je možno podat žádost o obnovu značky, která se uděluje na další 2 roky.

Subjekty, jejichž služby získají certifikát, mají právo tyto služby označovat regionální značkou podle grafického manuálu, který obdrží od správce značky.

#### **e) Poplatek za udělení a užívání značky**

##### **Poplatek za udělení značky:**

Za udělení značky pro služby zaplatí žadatel poplatek ve výši 1 000,- Kč. Poplatek je určen na pokrytí nákladů spojených s vyřizováním a posuzováním žádosti a udělením značky a části nákladů na propagaci značky. Hradí se při předání certifikátu a podpisu smlouvy a je příjmem MAS Hlinecko, z.s.

Pokud je žadatel již držitelem certifikátu pro jiný produkt (výrobek, službu, zážitek) a žádá o nový certifikát (pro jiný svůj produkt nebo před uplynutím platnosti certifikátu), je poplatek nulový.

##### **Poplatek za užívání značky:**

Pro částečné pokrytí nákladů na propagaci a prezentaci značky hradí její uživatelé poplatek za užívání značky na dva roky v následující výši:

- drobní živnostníci (OSVČ), zemědělci bez zaměstnanců a neziskové organizace: 500,- Kč
- firmy s méně než 10 zaměstnanci: 1 000,- Kč
- firmy s 10 a více zaměstnanci: 2 000,- Kč

Poplatky jsou hrazeny *hotově nebo převodem na účet MAS Hlinecko, z.s. 000000 - 3238459309/0800* při předání certifikátu a v dalších letech při prodloužení užívání značky vždy v plné výši k datu 31. března, bez ohledu na datum vystavení certifikátu. Pro stanovení výše poplatku je rozhodující počet zaměstnanců k tomuto datu. Poplatek je příjmem MAS Hlinecko, z.s.

## 2) Certifikační kritéria

### a) Kritéria přijatelnosti

Kritéria přijatelnosti k udělení značky pro výrobce a poskytovatele služeb jsou povinná kritéria, bez jejichž splnění nebude poskytovateli služeb certifikát udělen.

	<b>Kritéria přijatelnosti</b>	<b>Způsob ověření</b>
1)	<p><b>Místní příslušnost</b></p> <p>Ubytovací/stravovací zařízení musí mít provozovnu na území regionu Hlinecka, viz mapa v Příloze č. 1</p>	<p><i>předložení kopie dokladu o podnikání (živnostenský list, výpis z obchodního rejstříku, výpis z jiného rejstříku, kolaudační rozhodnutí, příp. jiný doklad)</i></p>
2)	<p><b>Kvalifikace pro poskytování ubytovacích/stravovacích služeb</b></p> <p>Žadatel musí mít platný živnostenský list pro daný předmět podnikání (ubytovací/stravovací služby). Budova musí být zkolaudována jako ubytovací zařízení (vyjma ubytování v soukromí), resp. stravovací zařízení. Provozování zařízení musí být nahlášeno na příslušný živnostenský odbor (vyjma ubytování v soukromí).</p>	<p><i>předložení kopie dokladu o podnikání (živnostenský list, výpis z obchodního rejstříku, kolaudační rozhodnutí, příp. jiný doklad)</i></p>
3)	<p><b>Bezdlužnost</b></p> <p>Žadatel o značku deklaruje, že na jeho firmu není vyhlášen konkurz, nemá nedoplatky na daních ani sociálním a zdravotním pojištění, není proti němu vedeno řízení ze strany České obchodní inspekce a řádně platí místní poplatky za ubytování obecnímu úřadu (v případě ubytovacího zařízení)</p>	<p><i>čestné prohlášení žadatele (Příloha č. 2 žádosti), v případě ubytovacího zařízení doklady o placení rekreačních poplatků-kontrola na místě</i></p>
4)	<p><b>Zaručení kvality poskytované služby</b></p> <p><b>a) Základní kvalita – předpisy</b></p> <p>Žadatel zaručuje, že plní zákonné předpisy a normy pro daný provoz (hygienické a technické normy, bezpečnost práce apod.) a základní podmínky schválené provozovny.</p> <p>Stravovací služby: (schválená provozovna, kritické body HCCP, skladové hospodářství, provozní řád)</p> <p>Ubytovací služby: (splnění zákona č. 21a § 258/2000, provozní řád)</p>	<p><i>čestné prohlášení žadatele (Příloha č. 4 žádosti), na vyžádání komise předložení základních dokumentů prokazujících splnění povinných norem a bezproblémový provoz (např.: kvalita pitné vody, zpracování odpadních vod, kontrola požární knihy, revize elektrokabelů, revize elektrických a plynových spotřebičů apod.)</i></p>
	<p><b>b) Kvalita ubytovacího/stravovacího zařízení z hlediska</b></p>	<p><i>posouzení komise na</i></p>

	<p><b>spokojenosti zákazníka</b></p> <p>Komise posuzuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>celkový dojem z ubytovacího/stravovacího zařízení vč. nejbližšího okolí</li> <li>čistotu a upravenost v zařízení, funkčnost vybavení</li> <li>chování a upravenost personálu</li> <li>vstřícnost pro zahraniční hosty – jazykovou vybavenost na úrovni odpovídající charakteru daného ubytovacího/stravovacího zařízení. Minimální požadavek: vstřícnost a ochota dorozumět se, základní informace jako ceny ubytování nebo jídelní lístek k dispozici v angličtině nebo němčině.</li> <li>zda odpovídá deklarovaný standard/kategorie zařízení skutečné nabídce a nedochází ke klamání zákazníka (propagace versus realita)</li> </ul>	<p><i>místě (z hlediska spokojenosti zákazníka) dle vybraných interních parametrů</i></p>
	<p><b>c) Spokojenost zákazníků</b></p> <p>Toto kritérium musí být plněno po dobu platnosti certifikátu; při podávání žádosti žadatel popíše způsob, jakým jej bude naplňovat.</p> <p>Zákazníci musí být poskytovatelem prokazatelně informováni o možnosti vyjádřit svou spokojenost se službami zařízení prostřednictvím kontaktního formuláře, návštěvní knihy v provozovně, příp. na internetových stránkách. MAS Hlinecko jako koordinátor značky bude sledovat vyjádření zákazníků (hostů) a v závažných nebo opakovaných případech nespokojenosti hostů kontaktuje poskytovatele služby, situaci prošetří a případně postoupí certifikační komisi.</p>	<p><i>hodnocení zákazníků, kontrola certifikační komise, popis v žádosti</i></p>
<p><b>5)</b></p>	<p><b>Šetrnost k přírodě</b></p> <p>Žadatel při své podnikatelské činnosti nepoškozuje životní prostředí ani jeho složky nad míru stanovenou platnými právními předpisy a podle svých technických a finančních možností dodržuje zásady šetrnosti vůči životnímu prostředí.</p> <p>Kritéria a) až f) jsou povinná pro ubytovací i stravovací zařízení.</p> <p>Kritéria g) a h) jsou povinná pouze pro ubytovací zařízení.</p>	<p><i>čestné prohlášení (Příloha č. 3 žádosti pro a, b, c, d, e, g, h)</i></p>
	<p><b>a) Izolace oken:</b> všechna okna ve vytápěných (a/nebo klimatizovaných) místnostech musí mít dostatečně vysoký stupeň tepelné izolace (min. instalace izolačních pásek do oken) dle možnosti konstrukce objektu.</p>	<p><i>čestné prohlášení, kontrola komise na místě</i></p>
	<p><b>b) Zdroj vody:</b> není-li zařízení napojeno na veřejnou rozvodnou síť vody, prokáže se žadatel kopií kolaudačního rozhodnutí studny nebo příslušným povolením využívání</p>	<p><i>čestné prohlášení, na vyžádání komise předložení kopie</i></p>

	jiného zdroje vody	<i>kolaudačního rozhodnutí/povolení, kontrola komise na místě</i>
	<b>c) Čistění odpadních vod:</b> veškeré odpadní vody musí být zpracovány; pokud není možné připojení k místní čistírně odpadních vod, musí mít ubytovací zařízení svůj vlastní systém zpracování odpadní vody, který splňuje požadavky příslušné legislativy. Jestliže jsou používány chemické toalety, odpad z chemických toalet musí být zneškodňován v souladu s platnými předpisy.	<i>čestné prohlášení, kontrola komise na místě podle příslušné dokumentace o systému zpracování odpadních vod</i>
	<b>d) Odpadkové koše na toaletách:</b> na všech toaletách musí být umístěn vhodný odpadkový koš.	<i>čestné prohlášení, kontrola komise na místě</i>
	<b>e) Nekuřácké prostory:</b> všechny společně užívané vnitřní prostory musí být nekuřácké nebo mohou být vymezeny stavebně oddělené kuřácké prostory.	<i>čestné prohlášení, kontrola komise na místě</i>
	<b>f) Chování a proškolení personálu:</b> veškerý personál musí být proškolen nebo poučen o šetrném chování vůči životnímu prostředí a naplňovat je v následujících oblastech: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>šetrném nakládání s vodou</b></li> <li>• <b>šetrném nakládání s energií</b></li> <li>• <b>třídění odpadu</b> v maximálním možném rozsahu</li> <li>• <b>minimalizaci používání výrobků na jedno použití</b> (šampóny, sніdaňové marmelády atd.)</li> <li>• <b>nabídka výměny ručníků a ložního prádla</b> hostům pro ubytovací zařízení dle potřeby (na požádání, 2x týdně na požádání atd.)</li> </ul>	<i>popis způsobu proškolení / poučení personálu (včetně nově zaměstnaných), případně kopie písemných instrukcí pro personál, čestné prohlášení o naplňování těchto principů, kontrola komise na místě</i>
	<b>g) Třídění odpadu hosty:</b> hostům musí být v objektu poskytnuty vhodné a snadno dostupné nádoby, aby mohli třídít odpad (min. papír, plast, sklo).  Platí pouze pro ubytovací zařízení	<i>čestné prohlášení, kontrola komise na místě</i>
	<b>h) Doporučující informace pro hosty o šetrném chování k životnímu prostředí:</b> hostům musí být vhodným způsobem doporučeno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>zavírání oken-</b> úspora energie</li> <li>• <b>zhasínání světel-</b> úspora energie</li> <li>• <b>úspora vody-</b> neplýtvání, snížení spotřeby</li> <li>• <b>výměna ručníků a ložního prádla-</b> nabídka výměny dle potřeb, delší než každodenní výměny atd.</li> <li>• <b>třídění odpadu:</b> upozornění na možnost třídít- kde, jak a co</li> <li>• <b>pro kempy:</b> hosté musí být informováni o nutnosti</li> </ul>	<i>čestné prohlášení, kopie nebo fotografie instrukcí pro hosty, případně popis způsobu informování hostů v žádosti</i>



	<p>a povinnosti správného zneškodňování odpadní vody z jejich mobilních ubytovacích prostředků</p> <p>Platí pouze pro ubytovací zařízení</p>	
6)	<p><b>Budova ubytovacího/stravovacího zařízení nesmí narušovat krajinný ráz</b> v okolí, resp. architektonický ráz v intravilánu</p>	<p><i>posouzení certifikační komise na místě</i></p>
7)	<p>Provozovatel nebo služba jakkoli napomáhá <b>zachování tradic regionu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>historická budova nebo tradiční vzhled interiéru/exteriéru, rodinná tradice s podnikáním v ubytovacích nebo stravovacích službách v regionu atd.</li> </ul>	<p><i>posouzení certifikační komise, dokumenty dokládající historii budovy, rodinnou tradici apod.</i></p>
8)	<p><b>Poskytování informací o regionu a o produktech se značkou „Kvalita z Hlinecka“:</b></p> <p>V ubytovacím/stravovacím zařízení jsou (příp. budou do 1 měsíce od udělení značky) trvale k dispozici k zapůjčení složky s aktuálními informacemi v tištěné podobě hostům, v přiměřeném počtu vzhledem ke kapacitě zařízení (např. v šanonech,...):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>o značce „Kvalita z Hlinecka“</b> a o projektu regionálního značení</li> <li><b>o okolních turistických atraktivitách</b> (místní kulturní, přírodní a technické památky či zajímavosti,...)</li> <li><b>o možnostech trávení volného času</b> (například o půjčovnách kol v okolí a turistických, cyklistických a lyžařských trasách)</li> <li>hosté mají k dispozici informace <b>o veřejné dopravě</b> (jízdni řády, internet,...)</li> </ul>	<p><i>kontrola certifikační komise na místě</i></p>
9)	<p><b>Nabídka regionálních pokrmů*</b> (pouze pro zařízení nabízející stravování):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>stravovací zařízení:</b> musí stále nabízet min. 3 certifikované regionální pokrmy, které budou uvedeny trvale na jídelním lístku v samostatné sekci či v denní nabídce a viditelně označeny jako regionální pokrmy. Nabídka regionálních pokrmů může být obměňována dle potřeby, při dodržení minimálního počtu 3 jídel. V případě, že zařízení nemá trvalý jídelní lístek, musí prokazatelně využívat alespoň místní či tradiční suroviny při přípravě pokrmů.</li> <li><b>ubytovací zařízení:</b> nabízí-li teplá jídla pro své hosty (např. formou polopenze, plné penze apod., tj. nikoli veřejná restaurace), musí alespoň 1 den v týdnu</li> </ul>	<p><i>předložení jídelního lístku, kontrola komise na místě, doklad o využívání místních surovin</i></p>



	nabízet certifikovaný regionální pokrm.	
10)	<p><b>Spolupráce a partnerství</b></p> <p>Žadatel je povinen, prokázat se spoluprací se subjekty na území Hlinecka, Místní akční skupinou, příp. s držiteli značky „Kvalita z Hlinecka“. Spolupráce by měla spočívat např. na společném prodeji produktů/výrobků, tvoření malých sítí prodejců, dodávání lokálních produktů a výrobků do stravovacích zařízení, společné propagaci, zprostředkování informací pro klienty o jiných producentech/výrobcích a poskytovatelích služeb resp. pořadatelích akcí se značkou „Kvalita z Hlinecka“ apod.</p>	<p><i>popis dosavadní spolupráce se subjekty na území Hlinecka v žádosti (veřejná správa, neziskové organizace, podnikatelské subjekty, MAS Hlinecko apod.) potvrzeny nejméně dvěma uvedenými subjekty, v případě žádosti o prodloužení certifikátu podrobným popisem spolupráce za dobu platnosti certifikátu</i></p>

\* Při první certifikaci budou komisi sděleny plánované pokrmy k certifikaci, které budou uvedeny na trvalém jídelním lístku do 1 roku od certifikace (od udělení značky) bod č. 9 kritéria přijatelnosti.

#### b) Doplnková (bodovaná) kritéria

Celkově může žadatel za splnění doplňkových kritérií získat až 13 bodů. Minimum pro udělení značky:

- zařízení, které poskytuje **ubytovací i stravovací** služby nebo pouze stravovací služby: minimálně 50% z celkového počtu, tzn. **7 bodů** (včetně bonusu)
- zařízení, které poskytuje **pouze ubytovací služby**: minimálně **5 bodů** (včetně bonusu)

	Specifikace kritéria	Body	Způsob ověření
1)	<b>Odpovědnost za majetek a zdraví hostů:</b> provozovatel má uzavřeno pojištění majetku a zdraví hostů	<b>1</b>	<i>kopie pojistné smlouvy</i>
2)	<p><b>Informace na webových stránkách:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ubytovací zařízení:</b> provozovatel má na svých webových stránkách dobře dostupné a přehledně uspořádané informace o možnostech trávení volného času (například o půjčovnách kol v okolí a turistických, cyklistických a lyžařských trasách), o okolních turistických atraktivitách (místní kulturní, přírodní a technické památky či zajímavosti..) – může být řešeno pro-linky na jiné kvalitní webové stránky (např. regionu, provozovatelů turistických cílů, apod.)</li> <li>• <b>stravovací zařízení:</b> provozovatel má kvalitní a aktuální vlastní webové stránky věnované stravovacímu zařízení a jeho okolí</li> </ul>	<b>1</b>	<i>posouzení komise (na základě popisu v žádosti a uvedení webových adres v žádosti)</i>
3)	<b>Regionální pokrmy**:</b> zařízení nabízí více	<b>1</b>	<i>předložení jídelního</i>

	<p>certifikovaných regionálních pokrmů, než žádá povinné kritérium.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>stravovací zařízení:</b> nabízí stále více než 3 certifikované regionální pokrmy</li> <li>• <b>ubytovací zařízení:</b> nabízí-li teplá jídla pro své hosty (polopenze, tj. nikoli veřejná restaurace), nabízí více certifikovaných regionálních pokrmů častěji než 1 týdně</li> </ul>		<i>lístku, kontrola komise na místě</i>
4)	<b>Pokrmy z místních produktů:</b> zařízení využívá k přípravě pokrmů suroviny z regionu Hlinecka (případně nabízí produkty z regionu Hlinecka), které odebírá od minimálně tří stálých dodavatelů	1	<i>předložení faktur od dodavatelů (minimálně za 6 předcházejících měsíců)</i>
5)	<b>Doprovodné aktivity:</b> provozovatel služby pořádá a nabízí hostům nebo i veřejnosti vlastní doprovodné programy a aktivity nebo akce zaměřené na poznávání regionu (průvodcovské služby, kulturní, společenské či sportovní akce, výlety a doprovody, atd.); nabídku má uvedenou na vlastním webu.	1	<i>posouzení komise podle popisu aktivit v žádosti</i>
6)	<b>Podpora produktů certifikovaných značkou „Kvalita z Hlinecka“:</b> ** provozovatel produkty odebírá, případně prodává (na recepci apod.) minimálně 3 druhy produktů (výrobků) se značkou „Kvalita z Hlinecka“ nabídku má uvedenou na vlastním webu, viditelně na recepci apod.	1	<i>popis/seznam v žádosti, jaké výrobky jsou/budou odebírány/prodávány</i>
7)	<b>Sídlo firmy v regionu</b> (viz územní působnost značky „Kvality z HLINECKA“ a přiložená mapa)	1	<i>živnostenský list nebo výpis z obchodního rejstříku</i>
8)	<b>Podpora rozvoje regionu/obce:</b> provozovatel služby podporuje dlouhodobě (minimálně 2 roky finančně, materiálně nebo jinak rozvoj regionu nebo obce ve svém okolí (např. sponzoring, organizační podpora místních akcí atd.)	1	<i>posouzení komise podle popisu podpory v žádosti</i>
9)	<b>Ocenění služby</b> (dobrá reprezentace regionu): služba získala speciální ocenění v oboru, certifikát kvality/ekologické šetrnosti (např. Ekologicky šetrná služba, Baby Friendly, Cyklisté vítáni, Přátelské místo atd.)	1	<i>kopie ocenění/certifikátů</i>
10)	<b>Zařízení přispívá dalším způsobem k ekologii a ochraně okolní přírody</b> (např. užívá solární, vodní a větrnou energii (min 25%), elektromobil, automobil na LPG, vaří pro hosty z biopotraviny (min 25%), má zpracován energetický audit objektu, atd.)	1	<i>čestné prohlášení, posouzení komise podle popisu provozovatele služby v žádosti</i>
11)	<b>Prostředí pro rodiny s dětmi:</b> v ubytovacím/stravovacím zařízení nebo v jeho okolí je k dispozici dětský koutek nebo hřiště, vybavení jídelny	1	<i>posouzení komise na místě podle popisu v žádosti a na místě</i>

	a pokojů (mimo dětské židličky ke stolu) – např. dětské přístroje, nábytek, přebalovací pulty atd.		
12)	<b>Bezbariérové prostředí:</b> zařízení je upraveno bezbariérově	1	<i>posouzení komise podle popisu v žádosti a na místě</i>
13)	<b>Vytápění:</b> v zařízení není užíváno uhlí jako zdroj energie (zejm. vytápění, ohřev vody) ani těžké oleje s obsahem síry vyšším než 0,2 %	1	<i>čestné prohlášení s uvedením zdroje energie (Příloha č. 5 žádosti)</i>
14)	<b>BONUS:</b> hodnotí se výjimečnost zařízení (v rámci dané kategorie), kvalita poskytovaných služeb, webová prezentace, či další doplňkové služby, které poskytovatel nabízí a vedou ke zkvalitnění a zpříjemnění pobytu zákazníka v jeho zařízení	1-4	<i>posouzení komise na místě, dále podle popisu v žádosti, podkladů dodaných žadatelem, webu provozovatele, případně dalších podkladů</i>

\*\* Při první certifikaci budou komisi sděleny plánované pokrmy z bodu 3 a plánované produkty z bodu 6 doplňkových kritérií. Jejich splnění prokáže žadatel do 1 roku od certifikace (od udělení značky).

#### Kontaktní osoby:

##### Koordinátorka značky „Kvalita z Hlinecka“

Ing. Olga Ondráčková; [ondrackova@mashlinecko.cz](mailto:ondrackova@mashlinecko.cz); +420 777 111 078  
kancelář MAS Hlinecko, z.s.: Máchova 1121, 539 01 Hlinsko

##### Administrátorka značky „Kvalita z Hlinecka“

Bc. Hana Rouhová; [rouhova@mashlinecko.cz](mailto:rouhova@mashlinecko.cz); +420 728 728 072  
kancelář MAS Hlinecko, z.s.: Máchova 1121, 539 01 Hlinsko

## Příloha č. 1 Územní působnost značky „Kvalita z Hlinecka“

### ÚZEMÍ MAS HLINECKO



Obec Dědová	Obec Raná
Město Hlinsko	Obec Tisovec
Obec Holetín	Městys Trhová Kamenice
Obec Jeníkov	Městys Včelákov
Obec Kladno	Obec Vítanov
Obec Krouna	Obec Vojtěchov
Obec Mrákotín	Obec Vortová
Obec Mířetice	Obec Všeradov
Obec Pokřikov	Obec Vysočina